C/2026/1628

11.3.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/1628)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Mosel"

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

1. **Naam van het product**

"Mosel"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Duitsland

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)

Naam

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Mosel" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de aanvraag omvat een wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met de geografische omgeving teniet te doen;

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) de wijziging leidt tot verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product.

Bijgevolg zijn de Duitse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een standaardwijziging gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Beschrijving van de wijn(en)

Beschrijving

Er zijn wijzigingen aangebracht in de organoleptische beschrijving van *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* [wijn met het speciale predicaat *Trockenbeerenauslese*].

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Afbakening van het gebied

Beschrijving

In de afbakening van de beschermde oorsprongsbenaming “Mosel” zijn percelen toegevoegd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijndruivenrassen

Beschrijving

De volgende druivenrassen zijn toegevoegd:

Witte druivenrassen: alvarinho, blütenmuskateller, soreli, voltis, sémillon

Rode druivenrassen: levitage, schwarzblauer riesling.

De volgende druivenrassen worden geschrapt:

Witte druivenrassen:

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

Rode druivenrassen:

blauburger, cabernet cantor, cabernet carbon, cabernet carol, calandro, deckrot, färbertraube, hegel, helfensteiner, heroldrebe, muskat-trollinger, neronet, rosenmuskateller, rotberger, tauberschwarz, wildmuskat.

Bij bepaalde soorten zijn ook spelfouten gecorrigeerd en er zijn naamswijzigingen doorgevoerd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toepasselijke vereisten uit hoofde van de wetgeving van de Europese Unie of de nationale wetgeving/vereisten van een organisatie die de BOB/BGA beheert

Beschrijving

Er zijn redactionele wijzigingen aangebracht en bepalingen inzake de productie van wijnen van één wijngaard toegevoegd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Controle-instanties

Beschrijving

De controle-instanties en hun taken zijn uit het productdossier geschrapt en in een afzonderlijk document opgenomen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Mosel"

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

1. **Naam/namen**

"Mosel"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Duitsland

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Qualitätswein, wit

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur van de wijnen varieert over het algemeen van bleekgeel met groentinten tot strogeel en goudgeel. Afhankelijk van het druivenras en het jaar kunnen ze ook lichte rode tinten vertonen.

Aroma

Met name wijnen met een aanduiding van het druivenras worden gekenmerkt door aroma's die karakteristiek zijn voor het betreffende ras of de betreffende rassen. Afhankelijk van het druivenras kunnen fruitige tonen en aroma's van exotisch fruit overheersen. Afhankelijk van het druivenras en de kelderactiviteiten hebben de wijnen groene aroma's, zoals groene paprika en groen gras, of ook geuren van muskaat en roos, honing en gedroogd fruit, alsook kruidige aspecten, zoals hooi, rokerige en minerale toetsen. Afhankelijk van het wijnbereidingsproces kunnen de getoaste houten vaten vanille-, geroosterde en kokosnootaroma's toevoegen aan het bouquet. Reductieve rijpingstechnieken kunnen aroma's van vuursteen en truffel toevoegen, terwijl oxidatieve rijpingstechnieken voor aroma's van geoxideerde appel en noten kunnen zorgen.

Smaak

De wijnen hebben meestal een harmonische balans tussen zuur en zoet. De wijnen worden meestal gekenmerkt door een lichte tot zware body, in combinatie met een uitgesproken tot gematigde zuurgraad.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Met name de riesling- en elbling-rassen en de rassen uit de burgunderfamilie zijn in staat om het terroir van de wijngaard tot uiting te laten komen in de sensorische elementen van de wijn die van deze rassen worden geproduceerd. De zuurindruk, de mate van sensorische zuurbuffering en minerale toetsen maken het bijvoorbeeld mogelijk om de verschillende soorten gesteente en de verschillende verweringsbodems uit de Moezelstreek te proeven.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Qualitätswein, rood

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De rode kleur varieert vaak van licht kersrood tot het diepdonker van vlierbes.

Aroma

Met name wijnen met een aanduiding van het druivenras worden gekenmerkt door aroma's die karakteristiek zijn voor het betreffende ras of de betreffende rassen. De wijnen worden vooral gekenmerkt door toetsen van rood fruit. Ze kunnen ook groene toetsen hebben zoals van groene paprika, rozemarijn en groene trossteeltjes. Afhankelijk van de kelderactiviteiten en de houten vaten die voor de rijping worden gebruikt, kan het bouquet ook kruidige aroma's bevatten, zoals vanille, geroosterde toetsen, chocolade en kokosnoot, alsook reductieve toetsen van vuursteen en truffel.

Smaak

Deze meestal lichte en fruitige tot volle wijnen worden over het algemeen gekenmerkt door een milde tot merkbare zuurgraad.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Met name het blauer spätburgunder-ras is in staat om het terroir van de wijngaard tot uiting te laten komen in de sensorische elementen van de wijnen die van dit ras worden geproduceerd. De zuurindruk, de mate van sensorische zuurbuffering en de minerale toetsen maken het bijvoorbeeld mogelijk om de verschillende soorten gesteente en de verschillende verweringsbodems uit het Moezelgebied te proeven.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Qualitätswein, rosé; *weißherbst*, *blanc de noir*

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur van rosé- en *weißherbst*-wijnen varieert meestal van bleekroze over roze tot lichtrood, en *blanc de noir*-wijnen hebben het kleurenspectrum van witte wijnen.

Aroma

Omdat de most wordt gerijpt als witte wijn, overheersen fruitige aroma's, zoals framboos, aardbei, zwarte bes en kers, maar ook citroen, appel en grapefruit. Afhankelijk van het gebruikte druivenras kunnen de wijnen ook toetsen van groene paprika en van kruiden vertonen; bij rijping op hout hebben deze wijnen vanille-, geroosterde en kokosnoottonen.

Smaak

De wijnen smaken vaak zoals witte wijn.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Deze wijnsoorten worden verkregen door de snelle persing van rode druivenrassen.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Qualitätswein, rotling

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Rotling-wijnen hebben over het algemeen een bleke tot uitgesproken lichtrode kleur.

Aroma

Het aroma is meestal fruitig, soms subtiel kruidig, met accenten van bessen, pitvruchten en citrusvruchten.

Smaak

De wijnen hebben meestal een delicate tot volle smaak en een frisse zuurstructuur.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Prädikatswein Kabinett

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur van witte *Kabinett*-wijnen varieert gewoonlijk van lichtgeel met groentinten tot een dieper geel, en die van rode *Kabinett*-wijnen varieert doorgaans van licht kersrood tot uitgesproken donker vlierbes.

Aroma

De wijnen zijn meestal fruitig en fris en de kenmerken van de druivenrassen waarvan ze zijn gemaakt, komen er vaak goed in tot uitdrukking. Afhankelijk van de kelderactiviteiten en de gewenste wijnstijl kan hun rasspecifieke bouquet minerale aroma's bevatten en aroma's die doen denken aan vuursteen of truffel.

Smaak

Kabinett-wijnen hebben doorgaans een matige tot krachtige zuursensatie. Met name *Kabinett*-wijnen met restsuiker hebben vaak een laag alcoholgehalte en een spannende balans tussen zuur en zoet.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Deze wijnen worden in de regel gekenmerkt door een laag tot matig alcoholgehalte.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Prädikatswein Spätlese

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur van witte *Spätlese*-wijnen varieert meestal van lichtgeel tot goudgeel, en die van rode *Spätlese*-wijnen varieert meestal van licht kersrood tot uitgesproken donker vlierbes.

Aroma

Spätlese-wijnen drukken duidelijk de kenmerken uit van de druivensoorten waarvan ze zijn gemaakt. Hun bouquet wordt meestal gekenmerkt door rijp fruit.

Smaak

Spätlese-wijnen worden doorgaans gekenmerkt door een meer harmonische zuurstructuur. *Spätlese*-wijnen worden in de regel ontwikkeld om een uitgesproken zoete smaak te verkrijgen, voor zover mogelijk door middel van hun eigen restsuiker.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Dankzij het hogere mostgewicht, en daardoor doorgaans rijpere druiven, hebben *Spätlese*-wijnen doorgaans meer body en een hoger alcoholgehalte.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Prädikatswein Auslese

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur van witte *Auslese*-wijnen varieert meestal van lichtgeel tot goudgeel, en die van rode *Auslese*-wijnen varieert meestal van licht kersrood tot uitgesproken donker vlierbes.

Aroma

Door het gebruik van volrijpe en overrijpe druiven zijn de kenmerken van de rassen waarmee deze wijnen worden gemaakt intens aanwezig. De wijnen hebben meestal intens fruitige en soms exotische aroma's.

Smaak

Auslese-wijnen worden in de regel ontwikkeld om een uitgesproken zoete smaak te verkrijgen, voor zover mogelijk door middel van hun eigen restsuiker.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Naast druiven die langer aan de stok hebben gerijpt, kunnen ook druiven worden gebruikt die geconcentreerd zijn door edelrot (*Botrytis cinerea*).

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Prädikatswein Beerenauslese

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Beerenauslese-wijnen hebben meestal een intens goudgele tot amberachtige kleur. De kleur van witte wijnen in de categorie *Beerenauslese* varieert meestal van lichtgeel tot alle tinten amber.

Aroma

De wijnen hebben doorgaans een fruitig tot kruidig aroma, met accenten van rijpe tot overrijpe vruchten, gedroogd fruit, honing en kruiden.

Smaak

De wijnen zijn meestal zeer zoet en hebben een matige tot krachtige zuurstructuur. Over het algemeen hebben ze een matig tot zeer laag alcoholgehalte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Mosel-wijnen met het predicaat *Beerenauslese* worden gemaakt van overrijpe, ingedroogde of door edelrot aangetaste bessen en hebben daardoor meestal een hoog suikergehalte en een enigszins zalvende textuur. Omdat *Beerenauslese*-wijnen meestal worden ontwikkeld met restsuiker, zijn het voornamelijk witte en roséwijnen.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Prädikatswein Eiswein

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur van witte *Eiswein*-wijnen varieert doorgaans van lichtgeel tot amberkleurig.

Aroma

Eiswein-wijnen hebben meestal sterkere aroma's van het druivenras in kwestie.

Smaak

Eiswein-wijnen hebben doorgaans een hogere zuurgraad, afhankelijk van hoelang het duurt tot de vereiste lage temperaturen zijn bereikt wanneer de druiven eenmaal volrijp zijn.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Mosel-wijnen met het predicaat *Eiswein* worden geperst uit druiven die op het moment van oogsten en persen op natuurlijke wijze bevroren zijn, waardoor de ingrediënten van de druiven zeer geconcentreerd zijn en er soms sprake is van lichte rot veroorzaakt door *Botrytis cinerea*.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur van witte *Trockenbeerauslese*-wijnen varieert gewoonlijk van lichtgeel tot donker amberkleurig.

Aroma

De wijnen hebben doorgaans een intens fruitig tot kruidig aroma, met accenten van rijpe tot overrijpe vruchten, gedroogd fruit, honing en kruiden.

Smaak

De wijnen zijn vaak uitzonderlijk zoet en hebben, afhankelijk van het druivenras, een hoog geconcentreerde zuurgraad en een matig tot zeer laag alcoholgehalte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Deze wijnen hebben in de regel een nog hoger suikergehalte dan *Beerenauslese*-wijnen dankzij de meer geconcentreerde, door edelrot aangetaste druiven en de grotere inspanning waarmee ze zijn geselecteerd.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Parelwijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur varieert over het algemeen van lichtgeel met groenige tinten tot lindebloesemgeel, roze en rood.

Aroma

De wijnen hebben doorgaans een fruitig aroma en rasspecifieke kenmerken, waarbij ze dankzij de kooldioxide extra fris en levendig zijn. De meest gebruikte aromatische rassen kunnen florale aroma's voortbrengen en met name toetsen van exotisch fruit, alsook toetsen van framboos, kers en aardbei.

Smaak

Kwaliteitsparelwijn heeft meestal fijne belletjes.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Mousserende kwaliteitswijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur varieert meestal van bleekgeel met groentinten tot lindebloesemgeel en soms rosékleuren met verschillende roodtoetsen.

Aroma

Sekt b.A-wijnen kenmerken zich meestal door de soort basiswijn, de gebruikte druivenrassen en de hoeveelheid tijd gedurende welke de wijn tijdens de productie op de wijnmoer blijft. Dit kan leiden tot licht notige en briochetoetsen, afhankelijk van hoelang de wijn op de wijnmoer blijft. Mousserende basiswijn die gerijpt wordt in contact met eikenhout kan zorgen voor geroosterde en kruidige aroma's in de mousserende wijn. *Crémant*-wijnen variëren meestal van fruitig en rijp tot gistig en kruidig, afhankelijk van de soort basiswijn, de gebruikte druivenrassen en hoelang de wijn op de wijnmoer blijft. Als de minimale hoeveelheid tijd gedurende welke de wijn op de wijnmoer blijft, langer is, genereert dat goede, romige en gebalanceerde *crémant*-wijnen.

Smaak

Sekt b.A.-wijnen zijn gewoonlijk friszuur en niet uitgesproken alcoholisch. De restsuiker varieert in de regel van nauwelijks merkbaar tot zeer zoet. De *crémant*-wijnen worden doorgaans gekenmerkt door een groot aantal belletjes en een zachte structuur.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Mousserende kwaliteitswijn weerspiegelt gewoonlijk het matige suikergehalte van de druiven. Dankzij het voorzichtige oogst- en persprocedé blijft het doorgaans hogere zuurgehalte behouden.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de BOB "Mosel" die zonder verrijking is verkregen, mag hoger zijn dan 15 % vol.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

—

Niet van toepassing

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen / categorie / ras / soort

Alle producten

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	125
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Lijst van het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

In Rijnland-Palts is de beschermde oorsprongsbenaming van toepassing op wijnbouwarealen in de volgende gemeenten en gemeentelijke districten: 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 (rural district of Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (rural district of Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (rural district of Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (rural district of 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).

In Saarland is de beschermde oorsprongsbenaming van toepassing op wijnbouwarealen in de volgende gemeenten en gemeentelijke districten: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

De precieze afbakening blijkt uit de kaarten met afgebakende wijnbouwpercelen in de bovengenoemde gemeenten. De kaarten kunnen worden ingezien op www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

De productie van *Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.* en *Qualitätsperlwein b.A.* met de beschermde benaming "Mosel" mag in een ander gebied plaatsvinden dan in het gespecificeerde wijnbouwgebied waarin de druiven zijn geoogst en dat op het etiket wordt vermeld, voor zover dit productiegebied in dezelfde of een aangrenzende deelstaat ligt.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Alle categorieën wijnbouwproducten

Het wijnbouwgebied van de Moezel, waar de wijnarealen voornamelijk langs de rivier de Moezel en de zijrivieren de Saar en de Ruwer liggen, bestrijkt verschillende fysiografische gebieden. Van het zuidwesten tot het noordoosten kunnen de volgende gebieden worden onderscheiden: de Obermosel (Perl tot Konz); het Trierdal (Konz tot Schweich); de Mittelmosel (Schweich tot Moselkern); en de Untermosel (Moselkern tot Koblenz). Morfologisch kan de Moezelstreek ruwweg worden verdeeld in twee subregio's. In de fysiografische gebieden de Obermosel en het Trierdal slingert de Moezel door de vrij zachte mesozoïsche gesteenten (gevlekt zandsteen, schelpenkalksteen en keupergesteente) van de Trierbaai. In de fysiografische gebieden de Mittelmosel en de Untermosel meandert de rivier daarentegen door een smal V-vormig dal dat is uitgeslepen in de gesteenten uit het devoon van het Rijnlands Leisteenplateau. Langs de Moezel, de Saar en de Ruwer liggen de wijnbouwarealen op een hoogte van ongeveer 65 tot 375 m boven zeeniveau; de wijngaarden liggen gemiddeld op een hoogte van 180 meter boven zeeniveau. De wijngaarden liggen voornamelijk op het ZO-Z-ZW (50 %); de gemiddelde oriëntatie van het wijnbouwgebied als geheel is 195° (ZZW). Geologie: In het wijnbouwgebied van de Moezel komen gesteenten uit het devoon verreweg het meeste voor. Tijdens het devoon werden sedimenten afgezet in een zeebekken. In kustgebieden waren dit afzettingen van zand; landinwaarts ging het om slib en klei. In het carboon werden deze afzettingen, die nu hard waren geworden, tot bergen geplooid (het Rijnlands Leisteenplateau). Tegenwoordig komen in de gebieden waar gesteenten uit het devoon blootliggen hoofdzakelijk kwartsietzandsteen, kwartsiet en (kleiachtige) schist voor. In de Buntsandstein werden rivierklei en zand afgezet in wat nu de Trierbaai is; tegenwoordig bestaan deze afzettingen uit zandsteen. Tijdens de daaropvolgende perioden, de Muschelkalk en de Keuper, vormden zeeafzettingen met kalk de Trierbaai. Gesteenten uit de Keuper en de Muschelkalk komen enkel in de Obermosel voor.

Natuurlijke factoren

De gemiddelde dagtemperatuur is 9,7 °C, met een gemiddelde temperatuur in het groeiseizoen van 14,1 °C. Gemiddeld valt er 760 mm neerslag per jaar, waarvan 60 % in het groeiseizoen. De wijnstokken krijgen tijdens het groeiseizoen gemiddeld 652 000 Wh/m^2 direct zonlicht. De hoogste waarden wat betreft zonneschijn worden gemeten op de steile en zeer steile hellingen.

Menselijke factoren

Door de kleinschalige structuur en de teelt op steile hellingen is slechts een beperkte mechanisatie van de wijnbouw mogelijk. Daarom is de teelt zeer arbeidsintensief, wat een stabiliserend effect heeft op de opbrengsten. Dit heeft een sterk positieve invloed op de kwaliteit van de geoogste druiven wat betreft het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte, de ontwikkeling van de aroma's en de harmonie van de zuurgraad van de wijn. Het lange groeiseizoen in combinatie met de bijzondere topografie van het teeltgebied, de microklimatologische omstandigheden, de karakteristieke samenstelling van de bodem en de arbeidsintensieve teelt bepalen de typische kenmerken van de wijnen. De menselijke factor berust op een wijnbouwtraditie die honderden jaren teruggaat.

De vermelde verbanden hebben betrekking op de bereiding van basisproducten uit druiven die van elkaar verschillen als gevolg van de uiteenlopende bodems en verwerkingsmethoden.

Wijncategorie

Qualitätswein moet voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte en het minimale mostgewicht per druivenrascategorie en mag worden verrijkt.

Prädikatswein moet voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte en het minimale mostgewicht en mag niet worden verrijkt.

Bij het telen van het primaire product (druiven) dat bestemd is voor de productie van Prädikatswein, kan de wijnboer tijdens het groeiseizoen speciale fytosanitaire maatregelen nemen, zoals het ontbladeren van het gebied rond de druiven of het uitdunnen van de druiventrossen, om een betere kwaliteit en een krachtigere samenstelling van de in de druiven voorkomende stoffen te krijgen. Daarnaast is er de menselijke factor: met verschillende keldertechnische handelingen kan een stempel worden gedrukt op de uiteindelijke Prädikatswein.

Categorieën wijnbouwproducten

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Het basisproduct moet voldoen aan de minimumeisen inzake het minimale natuurlijke alcoholgehalte en het minimale mostgewicht. Afhankelijk van het groeistadium en de locatie moeten druiven van geselecteerde wijngaarden waarmee de basiswijn voor de productie van mousserende wijn wordt gemaakt, eerder worden geoogst zodat ze de knapperige zuurstructuur van *Sekt b.A.* of *Winzersekt* behouden. De wijn wordt geproduceerd door middel van eerste of tweede gisting in de tank of in de fles. Wanneer de productie plaatsvindt volgens de speciale traditionele werkwijze van gisting op fles, moet het product een tweede alcoholische gisting op fles hebben ondergaan om mousserende wijn te worden. In dit geval moet het product minstens negen maanden rijpen in de fles.

Categorieën wijnbouwproducten

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

Voor *Qualitätsperlwein b.A.* moet het basisproduct voldoen aan de minimumeisen voor Qualitätswein uit het betrokken gebied wat betreft het minimale natuurlijke alcoholgehalte en het minimale mostgewicht. Een deel van het koolzuurgas dat op natuurlijke wijze bij de gisting ontstaat, wordt tijdens de gisting vastgehouden.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste / afwijking

Vermelding van traditionele aanduidingen en kleinere geografische eenheden

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste / afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste / afwijking

De wijnen moeten een officiële inspectie ondergaan om te worden geëtiketteerd met de traditionele aanduidingen *Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A.* en *Sekt b.A.* Het in dit verband toegekende inspectienummer (*het zgn. AP-nummer*) moet op het etiket worden vermeld. Dat nummer vervangt het partijnummer.

Bij wijnen en wijnproducten moet naast de bestaande beschermde wijnnaam een van de volgende traditionele aanduidingen op het etiket worden vermeld: *Qualitätswein*, al dan niet aangevuld met *b.A.* [uit een bepaald gebied]; *Prädikatswein*, aangevuld met *Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese* of *Eiswein*; *Qualitätsperlwein b.A.* of "*Sekt b.A.*" / "*Winzersekt*". De traditionele aanduidingen *Classic, Riesling-Hochgewächs* en *Weißherbst* op het etiket zijn optioneel.

Wettelijk geregelde elementen van een benaming mogen worden gebruikt in overeenstemming met het vigerende recht.

Het wijnbouwkadaster bevat voorts een lijst van de voor de kleinere geografische eenheden toegestane namen van "Bereiche" (districten), "Groß- en Einzellagen" ((groepen) individuele wijngaarden) en "Gewanne" (blokken). In het wijnbouwkadaster zijn de grenzen van de "Lagen"en "Bereiche" ingeschreven op basis van kadastrale aanduidingen (kadastrale eenheid, kadastrale subeenheid, blok, perceel) en het wijnbouwkadaster wordt beheerd door de landbouwkamer van Rijnland-Palts (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz). In Saarland zijn de grenzen vermeld in de verordening inzake de afbakening van wijnbouwgebieden in Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). De opzet en het beheer van het wijnbouwkadaster van Rijnland-Palts berusten op de volgende grondslagen:

— artikel 23, leden 3 en 4, van de Duitse federale wijnwet (*Weingesetz*);

— artikel 29 van de Duitse federale wijnverordening (*Weinverordnung*);

— wet van Rijnland-Palts inzake de vaststelling van wijngaarden en districten en betreffende het wijnbouwkadaster (wet op de wijngaarden) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*);

— verordening van Saarland inzake de afbakening van wijnbouwgebieden in Saarland van 2 juni 2006 (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*);

— artikel 2, punt 16, van de verordening van Rijnland-Palts inzake bevoegdheden op het gebied van het wijnrecht (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Een wijziging van de afbakening van de kleine geografische eenheden is overeenkomstig artikel 22, punt g, van de Duitse wijnwet alleen toegestaan met instemming van de bevoegde organisaties, die alle wijzigingen moeten melden bij het federaal instituut voor landbouw en voedselvoorziening (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung).

Titel van de vereiste / afwijking

Vermelding van druivenrassen, van "Einzellagen" (individuele wijngaard) of kleinere geografische eenheden, en van speciale predicaten.

Rechtskader

Vastgesteld door een organisatie die de beschermde oorsprongsbenaming/beschermde geografische aanduiding exploiteert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien.

Type verdere vereiste / afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste / afwijking

Etiketteringsvoorschriften

Op het etiket van producten met de beschermde oorsprongsbenaming "Mosel" die op de markt worden gebracht met vermelding van het druivenras, mogen alleen echte namen worden gebruikt. Vermenging met nieuwe stammen is toegestaan.

Wanneer een product uitsluitend van druiven van nieuwe stammen is gemaakt, moet het op de markt worden gebracht zonder vermelding van het druivenras op het etiket.

"Einzellagen" (individuele wijngaarden) en kleinere geografische eenheden

Alle categorieën

Saar, Ruwertal, Bernkastel en Burg Cochem wijndistrict

De namen van individuele wijngaarden of kleinere geografische eenheden die zijn afgebakend op de kadastrale kaart en in het wijnbouwkadaster zijn ingeschreven, mogen worden gebruikt op voorwaarde dat ten minste 85 % van de betrokken producten afkomstig is van de volgende wijndruivenrassen:

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder.

Hierbij blijven buiten beschouwing:

— de hoeveelheden wijnbouwproduct die voor het verzoeten zijn gebruikt, "dosagelikeur" of "liqueur de tirage", en

— de hoeveelheden wijnbouwproduct als bedoeld in punt 3, onder e) en f), van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.

Afgezien daarvan mogen de producten worden vervaardigd van een van de druivenrassen die op grond van punt 8 van het productdossier en punt 2.3, c), zijn toegestaan.

De wijnen mogen niet in de handel worden gebracht als *Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir* of *Rotling*.

Moseltor en Obermosel wijngebied De namen van individuele wijngaarden of kleinere geografische eenheden die zijn afgebakend op de kadastrale kaart en in het wijnbouwkadaster zijn ingeschreven, mogen worden gebruikt op voorwaarde dat ten minste 85 % van de betrokken producten afkomstig is van de volgende wijndruivenrassen:

— Chardonnay,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Blauer Spätburgunder.

Hierbij blijven buiten beschouwing:

— de hoeveelheden wijnbouwproduct die voor het verzoeten zijn gebruikt, “dosagelikeur” of “liqueur de tirage”, en

— de hoeveelheden wijnbouwproduct als bedoeld in punt 3, onder e) en f), van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.

Afgezien daarvan mogen de producten worden vervaardigd van een van de druivenrassen die op grond van het productdossier en punt 2.3, c), zijn toegestaan. De wijnen mogen niet in de handel worden gebracht als *Rosé, Weißherbst*, *Blanc de Noir* of *Rotling*.

Moseltor en Obermosel wijngebied

De namen van individuele wijngaarden of kleinere geografische eenheden die zijn afgebakend op de kadastrale kaart en in het wijnbouwkadaster zijn ingeschreven, mogen worden gebruikt op voorwaarde dat ten minste 85 % van de betrokken producten afkomstig is van de volgende wijndruivenrassen:

— Chardonnay,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Blauer Spätburgunder.

Hierbij blijven buiten beschouwing:

— de hoeveelheden wijnbouwproduct die voor het verzoeten zijn gebruikt, “dosagelikeur” of “liqueur de tirage”, en

— de hoeveelheden wijnbouwproduct als bedoeld in punt 3, onder e) en f), van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.

Afgezien daarvan mogen de producten worden vervaardigd van een van de druivenrassen die voor de BOB Mosel zijn toegestaan.

De wijnen mogen niet in de handel worden gebracht als *Rosé, Weißherbst*, *Blanc de Noir* of *Rotling*.

In de wijngebieden Bernkastel, Burg Cochem, Ruwertal en Saar dateert de teelt van weißer riesling en blauer spätburgunder al uit de middeleeuwen. Riesling is het overheersende druivenras en is goed voor ongeveer 62 % van het wijnbouwareaal. Riesling gedijt op wijngaarden op steile hellingen van leisteen en produceert zeer aromatische wijnen die typisch zijn voor het terroir en een grote internationale faam genieten. Commercieel is het het belangrijkste druivenras in deze wijnbouwdistricten met de beschermde oorsprongsbenaming Mosel, goed voor 87 % van alle wijnen van individuele wijngaarden (Einzellagen) die zijn onderworpen aan tests om de status van kwaliteitswijn te verkrijgen (2023). Blauer spätburgunder, geteeld op veel verschillende bodems op verschillende locaties van de Moezel, Saar en Ruwer, produceert ook subtiel aromatische rode wijnen die het terroir duidelijk uitdrukken. 21 % van de Spätburgunder-wijnen waarvoor de status van kwaliteitswijn wordt aangevraagd, draagt de naam van individuele wijngaarden, een duidelijke indicatie van het economische belang ervan voor de regio (2023).

Burgunderrassen gedijen bijzonder goed op de kalksteenrijke Muschelkalkbodems van de wijndistricten Obermosel en Moseltor, waar de omstandigheden vergelijkbaar zijn met die van Bourgogne en Champagne. De Chardonnay-variëteit produceert een subtiel bouquet met een krijtachtige mineraliteit op dezelfde bodems en is bestand gebleken tegen droogte, een duidelijk voordeel in tijden van klimaatverandering. Ruländer, Weißer Burgunder en Blauer Spätburgunder produceren ook elegante, aromatische en fijn gestructureerde wijnen, geïnspireerd op het terroir, op bodems van Muschelkalk. De wijndistricten Obermosel en Moseltor, gezamenlijk bekend als *Burgundermosel*, danken hun reputatie voor kwaliteit grotendeels aan deze vier druivenrassen.

Deze rassen zijn goed voor 76 % van het totale wijnbouwgebied met de beschermde oorsprongsbenaming Mosel en voor 99 % van alle wijnen met de namen van individuele wijngaarden (Einzellagen) of kleinere geografische eenheden die zijn onderworpen aan tests om de status van kwaliteitswijn te verkrijgen (2023).

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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