C/2026/1628

11.3.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/1628)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Mosel“

Referenčné číslo EÚ: PDO-DE-A1270-AM04 – 5. 12. 2025

1. **Názov výrobku**

„Mosel“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Spolkové ministerstvo poľnohospodárstva, výživy a regionálnej identity (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat)

Názov

Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Mosel“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou,

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Nemecké orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Opis vína alebo vín

Opis

Zmenil sa opis organoleptických vlastností predikátneho vína Prädikatswein Trockenbeerenauslese.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzenie oblasti

Opis

Do vymedzenej oblasti, na ktoré sa CHOP Mosel vzťahuje, sa doplnili pozemky.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Muštové odrody

Opis

Doplnili sa tieto muštové odrody:

Biele odrody: Alvarinho, Blütenmuskateller, Soreli, Voltis, Sémillon

Modré odrody: Levitage, Schwarzblauer Riesling.

Tieto odrody sa vypustili:

Biele odrody:

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

Modré odrody:

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

Okrem toho sa opravili pravopisné chyby pri niektorých odrodách a prevzali sa zmeny mien odrôd.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Uplatniteľné požiadavky podľa právnych predpisov EÚ alebo vnútroštátnych právnych predpisov/požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO

Opis

Vykonali sa redakčné zmeny a doplnili sa ustanovenia o výrobe vína z vinohradníckych honov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Kontrolné orgány

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypustili kontrolné orgány a ich úlohy a uviedli sa v samostatnom dokumente.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Mosel“

Referenčné číslo EÚ: PDO-DE-A1270-AM04 – 5. 12. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Mosel“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

Qualitätswein (akostné víno), biele

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebná škála siaha zo zásady od svetložltej so zelenými odtieňmi po slamovožltú a zlatožltú. V závislosti od muštovej odrody a roku môžu mať aj nepatrný červený nádych.

Aróma

Najmä vína s označením muštovej odrody sa vyznačujú arómami typickými pre danú odrodu alebo dané odrody. V závislosti od odrody môžu prevládať ovocné tóny a arómy exotického ovocia. Konkrétne, v závislosti od muštovej odrody a štýlu vyzrievania vína majú zelené arómy, ako je zelená paprika a zelená tráva, alebo aj vôňu muškátu a ruže, medu a sušeného ovocia, ako aj korenisté prvky, ako je seno, dymové a minerálne tóny. V závislosti od vinifikácie môžu vypálené drevené sudy dodať buketu arómy vanilky, kokosu a pražené arómy. Reduktívne techniky zrenia môžu buket obohatiť o arómy kremeňa a hľuzoviek, zatiaľ čo oxidatívne techniky zrenia môžu dodávať arómy oxidovaného jablka a orieškov.

Chuť

Vína zvyčajne vykazujú harmonickú rovnováhu medzi kyslosťou a sladkosťou. Bežne sa vyznačujú jemným až silným telom v kombinácii s výraznou až miernou kyslosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Najmä odrody Riesling, Elbling a odrody skupiny Burgunder dokážu v senzorických prvkoch vín, ktoré sa z nich vyrábajú, vyjadriť terroir vinohradu. Napríklad dojem kyslosti, stupeň vyrovnávania kyslosti a minerálne tóny umožňujú vnímať rôzne typy hornín a rôzne zvetrané pôdy v regióne Mosel.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Qualitätswein (akostné víno), červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Červená farba sa spravidla rozvíja na škále od svetlej čerešňovočervenej po výraznú tmavú bazovočervenú.

Aróma

Najmä vína s označením muštovej odrody sa vyznačujú arómami typickými pre danú odrodu alebo dané odrody. Vína sa vyznačujú predovšetkým tónmi červeného ovocia. Môžu mať aj zelené tóny, ako je zelená paprika, rozmarín a zelená stopka. V závislosti od štýlu vyzrievania a drevených sudov používaných na vyzrievanie môže buket obsahovať aj koreniste arómy, ako je vanilka, pražené tóny, čokoláda a kokos, ako aj tóny kremeňa a hľuzoviek vyplývajúce z reduktívnych techník.

Chuť

Tieto zvyčajne ľahké a ovocné až plné vína sa vo všeobecnosti vyznačujú jemnou až výraznou kyslosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Najmä odroda Blauer Spätburgunder dokáže v senzorických prvkoch vín, ktoré sa z nej vyrábajú, vyjadriť *terroir* vinohradu. Napríklad dojem kyslosti, stupeň vyrovnávania senzorickej kyslosti a minerálne tóny umožňujú vnímať rôzne typy hornín a rôzne zvetrané pôdy v regióne Mosel.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Qualitätswein (akostné víno), ružové; Weißherbst, Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba ružových vín a vín Weißherbst sa zvyčajne pohybuje na škále od svetloružovej cez ružovú až po svetločervenú, zatiaľ čo vína Blanc de Noir majú farebné spektrum ako biele vína.

Aróma

V dôsledku vyzrievania muštov ako pri bielom víne prevládajú skôr ovocné arómy, ako napr. maliny, jahody, čierne ríbezle a čerešne, ale aj citróny, jablká a grapefruity. V závislosti od muštovej odrody sa tieto vína môžu vyznačovať tónmi zelenej papriky a byliniek, a ak zrejú v dreve aj tónmi vanilky, kokosu a praženými tónmi.

Chuť

Chuť týchto vín najviac pripomína chuť bielych vín.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Tieto druhy vína sa vyrábajú zo zľahka lisovaných odrôd modrého hrozna.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Qualitätswein (akostné víno), Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vína Rotling majú zvyčajne slabú až výraznú svetločervenú farbu.

Aróma

Ich arómy sú zvyčajne ovocné, niekedy jemne korenisté s tónmi bobuľového a jadrového ovocia a citrusových plodov.

Chuť

Zvyčajne majú jemnú až bohatú chuť a sviežu štruktúru kyselín.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Kabinett (predikátne víno s prívlastkom „Kabinett“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebná škála bielych vín Kabinett sa zvyčajne pohybuje od svetložltej so zelenými odtieňmi po sýtejšiu žltú, zatiaľ čo pri červených vínach Kabinett sa zvyčajne pohybuje od svetlej čerešňovočervenej po výraznú tmavú bazovočervenú.

Aróma

Vína sú zvyčajne ovocné a svieže a majú tendenciu jasne vyjadrovať vlastnosti muštových odrôd, z ktorých sú vyrobené. V závislosti od štýlu vyzrievania a želaného štýlu vína môže ich odrodovo špecifický buket obsahovať aj minerálne arómy a arómy pripomínajúce kremeň alebo hľuzovku.

Chuť

Vína Kabinett sa spravidla vyznačujú stredným až silným vnemom kyslosti. Najmä vína Kabinett so zvyškovým cukrom majú skôr nízky obsah alkoholu a vyznačujú sa napätou rovnováhou medzi kyslosťou a sladkosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Tieto vína sa vo všeobecnosti vyznačujú nízkym až stredným obsahom alkoholu.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Spätlese (predikátne víno s prívlastkom „Spätlese“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebná škála bielych vín Spätlese sa zvyčajne pohybuje od svetložltej po zlatožltú, zatiaľ čo pri červených vínach Spätlese sa väčšinou pohybuje od svetlej čerešňovočervenej až po výraznú tmavú bazovočervenú.

Aróma

Vína Spätlese spravidla jasne vyjadrujú vlastnosti odrôd, z ktorých sú vyrobené. Ich buket sa zvyčajne vyznačuje zrelším ovocím.

Chuť

Vína Spätlese majú spravidla harmonickejšiu štruktúru kyselín. Vína Spätlese sa vo všeobecnosti vinifikujú tak, aby získali výraznú sladkosť, pokiaľ možno z vlastného zvyškového cukru.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

V dôsledku vyššej hmotnosti muštu, a teda zvyčajne väčšej zrelosti hrozna, majú vína Spätlese spravidla robustnejšie telo a vyšší obsah alkoholu.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Auslese (predikátne víno s prívlastkom „Auslese“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebná škála bielych vín Auslese sa zásadne pohybuje od svetložltej po zlatožltú, zatiaľ čo pri červených vínach Auslese sa väčšinou pohybuje od svetlej čerešňovočervenej až po výraznú tmavú bazovočervenú.

Aróma

Použitie úplne zrelého a prezretého hrozna v podstate vedie k intenzívnemu prejavu vlastností odrôd používaných na výrobu týchto vín. Tieto vína majú zvyčajne intenzívne ovocné a čiastočne exotické arómy.

Chuť

Vína Auslese sa vo všeobecnosti vinifikujú tak, aby získali výraznú sladkosť, pokiaľ možno z vlastného zvyškového cukru.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Okrem hrozna, ktoré dozrievalo dlhší čas na viniči, možno použiť aj hrozno koncentrované prostredníctvom ušľachtilej hniloby (*Botrytis cineria*).

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Beerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Beerenauslese“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vína Beerenauslese majú spravidla intenzívnu zlatožltú až jantárovú farbu. Pri bielych vínach v kategórii Beerenauslese sa farebná škála zvyčajne pohybuje od svetložltej po všetky odtiene jantárovej.

Aróma

Ich arómy sú zvyčajne ovocné až korenisté, s tónmi zrelého až prezretého ovocia, sušeného ovocia, medu a korenia.

Chuť

Z hľadiska chuti sú zvyčajne intenzívne sladké s miernou až silnou štruktúrou kyselín. Spravidla vykazujú stredný až veľmi nízky obsah alkoholu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Predikátne vína „Mosel“„Beerenauslese“ sa vyrábajú z prezretých, sušených alebo botrytizovaných bobúľ, a preto majú spravidla vysoký obsah cukru a mierne olejovitú konzistenciu. Keďže vína Beerenauslese sa zo zásady vinifikujú so zvyškovými cukrami, ide najmä o biele a ružové vína.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Eiswein (predikátne víno s prívlastkom „Eiswein“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebná škála bielych vín Eiswein sa zásadne pohybuje od svetložltej po jantárovú.

Aróma

Vína Eiswein zväčšia výrazne odrážajú charakter danej odrody.

Chuť

Vína Eiswein majú preto skôr vyššiu kyslosť v závislosti od toho, ako dlho trvá, kým po dosiahnutí úplnej zrelosti hrozna nastanú požadované nízke teploty.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vína „Mosel“ s osobitným prívlastkom „Eiswein“ sa lisujú z hrozna, ktoré je v čase zberu a lisovania prirodzene zmrazené, čo znamená, že zložky hrozna sú vysoko koncentrované a niekedy dochádza k miernej hnilobe spôsobenej plesňou *Botrytis cinerea*.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Prädikatswein Trockenbeerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Trockenbeerenauslese“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farebná škála bielych vín Trockenbeerauslese sa zásadne pohybuje od svetložltej až po tmavú jantárovú.

Aróma

Ich arómy sú zvyčajne intenzívne ovocné až korenisté, s tónmi zrelého až prezretého ovocia, sušeného ovocia, medu a korenia.

Chuť

Vína bývajú obzvlášť sladké a v závislosti od muštovej odrody majú vysoko koncentrovanú kyslosť, ako aj stredný až veľmi nízky obsah alkoholu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Tieto vína majú vo všeobecnosti ešte vyšší obsah cukru ako vína Beerenauslese v dôsledku koncentrovanejšieho botrytizovaného hrozna a väčšieho úsilia vynaloženého na jeho výber.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ich farebná škála sa zo zásady pohybuje od svetložltej so zelenkavými odtieňmi po farbu žltých lipových kvetov, ružovú a červenú.

Aróma

Zvyčajne vykazujú ovocnú arómu a zreteľné odrodové vlastnosti, hoci im oxid uhličitý spravidla dodáva ďalšiu sviežosť a živosť. Pri často používaných aromatických odrodách sa môžu prejavovať predovšetkým kvetinové arómy a tóny najmä exotického ovocia, ako aj tóny malín, čerešní a jahôd.

Chuť

Akostné perlivé vína sa vo všeobecnosti vyznačujú jemným perlením.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ich farebná škála sa vo všeobecnosti pohybuje od svetložltej so zelenými odtieňmi po žltú farbu lipových kvetov a niekedy až po ružové farby s rôznymi tónmi červenej.

Aróma

Vína *Sekt b.A.* (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí) sa vo všeobecnosti vyznačujú druhom základného vína, použitými odrodami a dĺžkou času, počas ktorého sa víno počas výroby ponecháva na kvasničných kaloch. Môžu sa tak vytvoriť mierne orieškové a briošk
ové tóny v závislosti od toho, ako dlho sa víno ponecháva na kvasničných kaloch. Základné šumivé víno vyzrievajúce v kontakte s dubovým drevom môže v šumivom víne vytvárať pražené a korenisté arómy. Arómy vín Crémant sú zvyčajne ovocné a zrelé až kvasnicové a korenisté a sú ovplyvnené druhom základného vína, použitými odrodami a dĺžkou času, počas ktorého sa víno ponecháva na kvasničných kaloch. Dlhší minimálny čas na kvasničných kaloch vo všeobecnosti vedie k jemným, krémovým a vyváženým vínam Crémant.

Chuť

Vína Sekt b.A. sú zvyčajne svieže a kyslé a nie sú výrazne alkoholické. Zvyšková sladkosť sa spravidla pohybuje na škále od takmer neciteľnej k veľmi sladkej. Vína crémant vo všeobecnosti majú intenzívne perlenie a jemnú štruktúru.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Akostné šumivé víno zvyčajne odráža miernu cukornatosť hrozna. Šetrnou technikou zberu a lisovania sa zachováva vo všeobecnosti vyšší obsah kyselín.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

—

Neuplatňuje sa

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Všetky výrobky

Maximálny výnos

Maximálny výnos	125
Jednotka maximálneho výnosu	hektolitre na hektár

8. **Zoznam muštových odrôd alebo odrôd, z ktorých sa víno/vína vyrábajú**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Affenthaler – Blauer Affenthaler

— Albalonga

— Allegro

— Alvarinho – Albarino, Albariño

— Arinto – Arinto de Bucelas

— Arnsburger

— Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Baron

— Blauer Elbling

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

— Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser – Portugieser

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

— Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Bordo

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Dakapo

— Divico

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenbreitsteiner

— Ehrenfelser

— Faberrebe – Faber

— Felicia

— Fernão Pires – Fernao Pires

— Fidelio

— Findling

— Gamay noir

— Gelber Kleinberger

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

— Gelber Orleans – Orleans

— Gm 4-46

— Gm 6414-17

— Gm 9224-2

— Gm 9337-1

— Gm 9620-5

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grenache noir – Grenache

— Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner – Veltliner

— Grünfränkisch – Bormeo Verd

— Gutenborner

— Hartblau

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe – Huxel

— Johanniter

— Juwel

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder – Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Merlot

— Monarch

— Morio Muskat – Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

— Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo – Prunent

— Optima 113 – Optima

— Ortega

— Palas

— Pamina

— Perle

— Phoenix – Phönix

— Pinot Nova – Pinot nova

— Pinotin

— Piroso

— Primitivo – Zinfandel

— Prinzipal

— Prior

— Reberger

— Regent

— Regner

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rinot

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau – Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

— Roter Veltliner

— Rubinet

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

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Savagnin Blanc – Weißer Traminer

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schwarzer Elbling – Pinot Salomon

— Schwarzer Urban

— Schönburger

— Siegerrebe – Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah – Shiraz

— Sémillon – Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tempranillo

— Touriga nacional

— Trebbiano di Soave – Verdicchio bianco

— VB 91-26-5

— Veritage

— Viognier – Viogne

— Voltis

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

— Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

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

— Weißer Heunisch – Heunisch

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

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

V Porýní-Falcku sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a okresoch: 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 (okres Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (okres Mayen-Koblenz) (1371), Cochem [Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)], Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (okres Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller [Ediger (1514), Eller (1515)], Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (okres 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).

V Sársku sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Qualitätswein (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí) a Qualitätsperlwein b.A. (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí) s chráneným názvom „Mosel“ sa môžu vyrábať v inej oblasti, než je špecifikovaná pestovateľská oblasť, v ktorej sa hrozno zozbieralo a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategórie vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Všetky kategórie vinárskych výrobkov

Vinohradnícka oblasť Mosela, ktorej vinohrady sa rozprestierajú najmä pozdĺž rieky Mosela a jej prítokov Saar a Ruwer, zahŕňa niekoľko fyziografických oblastí. Z juhozápadu na severovýchod možno rozlišovať tieto oblasti: horná Mosela (Perl až Konz), údolie mesta Trier (Konz až Schweich), stredná Mosela (Schweich až Moselkern) a dolné údolie rieky Mosely (Moselkern až Koblenz). Z hľadiska morfológie možno oblasť Mosely rozdeliť zhruba na dve podoblasti. Vo fyziografických oblastiach horná Mosela a údolie mesta Trier sa rieka Mosela vinie cez pomerne mäkké mezozoické horniny (škvrnitý pieskovec, lastúrnatý vápenec a keuper) zátoky mesta Trier. Vo fyziografických oblastiach stredná Mosela a dolná Mosela sa rieka naopak kľukatí v úzkom údolí v tvare písmena V vykrojenom do devónskych hornín Rýnskeho masívu. Oblasti pozdĺž riek Mosela, Sára a Ruwer, ktoré sa využívajú na pestovanie viniča, sa nachádzajú v nadmorskej výške od približne 65 m do 375 m; priemerná nadmorská výška vinohradov je 180 m. Vinohrady sú orientované prevažne na JV-J-JZ (50 %); priemerná orientácia vinohradníckej oblasti ako celku je 195° (JJZ). Geológia: Vo vinohradníckej oblasti Mosela jasne prevládajú devónske horniny. Počas devónskeho obdobia došlo v morskej oblasti k nánosu sedimentov. V pobrežných oblastiach tvoril sedimenty piesok; vo vnútrozemí to boli silty a íly. V období karbónu sa tieto nánosy, ktoré v súčasnosti stvrdli, zvrásnili a vytvorili pohoria (Rýnsky masív). Dnes môžeme v oblastiach, kde sa na povrch dostali devónske horniny, nájsť najmä kremencové pieskovce a kremencové (a ílovité) bridlice. V období Buntsandstein sa nánosy spôsobené riekou a vetrom uložili v oblasti, ktorá dnes tvorí zátoku mesta Trier, pričom tieto nánosy sú pieskovce. Počas nasledujúcich období – Muschelkalk a Keuper – sa v zátoke mesta Trier vytvorili nánosy z mora s obsahom vápenca. Horniny z obdobia Keuper a Muschelkalk možno nájsť len v hornej Mosele.

Prírodné faktory

Priemerná ročná denná teplota je 9,7 °C, pričom priemerná teplota počas samotného vegetačného obdobia je 14,1 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 760 mm, z toho asi 60 % zrážok spadne počas vegetačného obdobia. Počas vegetačného obdobia má vinič v priemere 652 000 Wh/m² priameho slnečného svitu. Najvyššie hodnoty slnečného svitu sú zaznamenané na strmých a veľmi strmých svahoch.

Ľudské faktory

Keďže maloplošná štruktúra a strmé svahy obmedzujú využívanie strojov vo vinohradoch, obhospodarovanie vinohradov je veľmi náročné na prácu, čo má stabilizujúci vplyv na výnosy. Výrazne to prispieva ku kvalite zbieraného hrozna z hľadiska prirodzeného minimálneho obsahu alkoholu, vývoja aróm a vyváženosti kyselín vín. Dlhé vegetačné obdobie spolu s osobitnou topografiou pestovateľskej oblasti, mikroklimatickými podmienkami, charakteristickým zložením pôdy a vysokou mierou ľudského zásahu sú určujúcimi faktormi typických vlastností vín. Ľudský faktor vychádza zo stáročnej vinohradníckej tradície.

Objasnené súvislosti sa vzťahujú na výrobu východiskového výrobku z hrozna, ktoré sa pre rozmanitosť pôd a spôsobu spracovania vyznačujú odlišnými vlastnosťami.

Kategória vína

Akostné vína musia spĺňať minimálne požiadavky na minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu mernú hmotnosť muštu v danej odrodovej kategórii a možno ich obohacovať.

Predikátne vína musia spĺňať minimálne požiadavky na minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu mernú hmotnosť muštu v danej odrodovej kategórii a nesmú sa obohacovať.

Vinohradník môže pri pestovaní prvotného produktu (hrozna) určeného na výrobu predikátnych vín počas vegetačného obdobia pomocou osobitných opatrení starostlivosti o rastliny (napríklad odlisťovanie viniča alebo preriedenie strapcov) dosiahnuť lepšiu kvalitu a intenzívnejšie zloženie látok, ktoré hrozno obsahuje. Okrem toho môže aj ľudský faktor, ako sú rozličné formy vinifikácie, ovplyvniť charakter predikátneho vína ako konečného výrobku.

Kategórie vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Základný výrobok musí spĺňať minimálne požiadavky na minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu mernú hmotnosť muštu. V závislosti od vegetačnej fázy a lokality sa musí hrozno určené na výrobu základného víno pre šumivé víno z vinohradov zberať skôr, aby sa rozvinula výrazná štruktúra kyselín typická pre vína Sekt b.A./ Winzersekt. Víno sa vyrába prvým alebo druhotným kvasením v nádobe alebo fľaši. Ak výroba prebieha osobitnou tradičnou metódou kvasenia vo fľaši, z výrobku sa na základe druhotného alkoholového kvasenia vo fľaši musí stať šumivé víno. V takom prípade výrobok musí vo fľaši vyzrievať minimálne deväť mesiacov.

Kategórie vinárskych výrobkov

8. Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

Pri víne Qualitätsperlwein b.A. musí základný výrobok spĺňať minimálne požiadavky na akostné víno z vymedzeného regiónu, pokiaľ ide o minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálnu mernú hmotnosť muštu. Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa pri ňom zachováva.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Uvedenie jednotlivých tradičných pojmov a menších zemepisných jednotiek

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Vína musia prejsť úradnou kontrolou, aby sa mohli označovať tradičnými pojmami Qualitätswein (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Qualitätsperlwein b.A. (perlivé víno z vymedzeného regiónu) a Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzeného regiónu). Na etikete sa musí uviesť číslo kontroly vydané v tejto súvislosti (amtliche Prüfungsnummer). Nahrádza sa ním číslo šarže.

Okrem existujúceho chráneného názvu vína sa víno a vinárske výrobky musia označovať jedným z tradičných pojmov: Qualitätswein (akostné víno), aj s doplnkom „b.A.“ (z vymedzeného regiónu); Prädikatswein (predikátne víno) s predikátmi, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese alebo Eiswein; Qualitätsperlwein b.A. (akostné šumivé víno z vymedzeného regiónu) alebo Sekt b.A./Winzersekt (akostné šumivé víno z vymedzeného regiónu). Tradičné pojmy Classic, Riesling-Hochgewächs a Weißherbst nie sú povinné.

Právne regulované prvky označenia možno používať v súlade s uplatniteľným právom.

Vinohradnícky register okrem toho poskytuje zoznam názvov oblastí, veľkoplošných vinohradov a vinohradníckych honov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky. Označuje hranice lokalít a oblastí podľa katastrálnych odkazov (katastrálna jednotka, katastrálna podjednotka, systém otvoreného poľa, pozemok). Spravuje ho poľnohospodárska komora Porýnia-Falcka. V Sársku sú uvedené v nariadení o vymedzení vinohradníckych oblastí v Sársku *(Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Vinohradnícky register Porýnia-Falcka sa zriadil a vedie na základe:

— § 23 ods. 3 a 4 spolkového zákona o víne (*Weingesetz*),

— § 29 spolkového nariadenia o víne (*Weinverordnung*),

— zákona Porýnia-Falcka o určovaní lokalít a oblastí a o vinohradníckom registri (zákon o vinohradoch) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*),

— nariadenia Sárska z 2. júna 2006 o vymedzení vinohradníckych oblastí v Sársku (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*),

— §2 ods. 16 nariadenia Porýnia-Falcka o zodpovednosti v oblasti právnych predpisov o vinohradníctve a vinárstve (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Hranice malých zemepisných jednotiek sa môžu meniť len so súhlasom príslušných organizácií podľa § 22g spolkového zákona o víne, ktoré musia akékoľvek zmeny oznámiť Spolkovému úradu pre poľnohospodárstvo a výživu.

Predmet požiadavky/výnimky

Uvedenie odrôd viniča, vinohradníckych honov a menších zemepisných jednotiek, ako aj predikátov

Právny rámec

stanovený organizáciou spravujúcou CHOP/CHZO, ak tak ustanovujú členské štáty.

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Pravidlá označovania

Na etiketách výrobkov s CHOP „Mosel“ uvádzaných na trh s označením odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami sa povoľuje.

V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody na etikete.

Vinohradnícke hony a menšie zemepisné jednotky

Všetky kategórie

Oblasti Ruwertal, Bernkastel a Burg Cochem

Názvy vinohradníckych honov alebo menších zemepisných jednotiek, ktoré sú uvedené na mape pozemkov a ak sú zapísané vo vinohradníckom registri, sa môžu používať pod podmienkou, že aspoň 85 % príslušných výrobkov bolo vyrobených z týchto muštových odrôd:

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder.

V tejto súvislosti sa nezohľadňuje:

— akékoľvek množstvo výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru ako „expedičný likér“ alebo „tirážny likér“ alebo

— akékoľvek množstvo vinárskeho výrobku uvedeného v bode 3) písm. e) a f) časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

Okrem toho sa vína môžu vyrábať z ktorejkoľvek muštovej odrody povolenej podľa bodu 8 špecifikácie výrobku, ako aj podľa bodu 2.3 písm. c).

Vína sa nesmú uvádzať na trh s označením Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir ani Rotling.

Oblasť Moseltor a Obermosel: názvy vinohradníckych honov alebo menších zemepisných jednotiek, ktoré sú uvedené na mape pozemkov a ak sú zapísané vo vinohradníckom registri, sa môžu používať pod podmienkou, že aspoň 85 % príslušných výrobkov bolo vyrobených z týchto muštových odrôd:

— Chardonnay,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Blauer Spätburgunder.

V tejto súvislosti sa nezohľadňuje:

— akékoľvek množstvo výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru ako „expedičný likér“ alebo „tirážny likér“ alebo

— akékoľvek množstvo vinárskeho výrobku uvedeného v bode 3) písm. e) a f) časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

Okrem toho sa vína môžu vyrábať z ktorejkoľvek muštovej odrody povolenej podľa špecifikácie výrobku, ako aj podľa bodu 2.3 písm. c). Vína sa nesmú uvádzať na trh s označením Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir ani Rotling.

Oblasť Moseltor a Obermosel

Názvy vinohradníckych honov alebo menších zemepisných jednotiek, ktoré sú uvedené na mape pozemkov a ak sú zapísané vo vinohradníckom registri, sa môžu používať pod podmienkou, že aspoň 85 % príslušných výrobkov bolo vyrobených z týchto muštových odrôd:

— Chardonnay,

— Ruländer,

— Weißer Burgunder,

— Blauer Spätburgunder.

V tejto súvislosti sa nezohľadňuje:

— akékoľvek množstvo výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru ako „expedičný likér“ alebo „tirážny likér“ alebo

— akékoľvek množstvo vinárskeho výrobku uvedeného v bode 3) písm. e) a f) časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

Okrem toho možno víno vyrábať z ktorejkoľvek odrody povolenej v rámci CHOP Mosel.

Vína sa nesmú uvádzať na trh s označením Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir ani Rotling.

V oblasti Bernkastel, Burg Cochem, Ruwertal a Saar siaha sa odrody Weißer Riesling a Blauer Spätburgunder pestovali už od stredoveku. Dominantnou odrodou je Riesling na približne 62 % plochy vysadenej viničom. Darí sa mu na bridlicových strmých svahoch a vyrábajú sa z neho vína s typickým terroir, ktoré sa tešia vynikajúcej povesti na medzinárodnej úrovni. Pri úradnej kontrole akostného vína (stav z roku 2023) odroda mala 87 % zastúpenie pri vínach z vinohradníckych honov, a je teda z hospodárskeho hľadiska najdôležitejšou odrodou v daných oblastiach, na ktoré sa vzťahuje CHOP Mosel. Odroda Blauer Spätburgunder sa pestuje na rozmanitých pôdach a lokalitách riek Mosela, Sára a Ruwer a vyrábajú sa z nej jemné aromatické vína so zreteľným terroir. Pri žiadostiach o zaradenie medzi akostné vína tvoria 21 % vína z odrody Spätburgunder pestovanej vo vinohradníckych honoch, čo svedčí o jej význame v regióne (stav z roku 2023).

Odrodám Burgunder sa mimoriadne darí na vápencových pôdach zo stredného triasu oblastí Obermosel a Moseltor, kde podmienky pripomínajú danosti v regiónoch Burgundsko a Champagne. Z odrody Chardonnay sa tu vyrábajú jemne aromatické vína s kriedovou mineralitou a osvedčili sa ako resistentné voči suchu, čo je nesporná výhoda z hľadiska zmeny klímy. Aj z odrôd Ruländer, Weißer Burgunder a Blauer Spätburgunder pestovaných na pôdach zo stredného triasu sa vyrábajú elegantné, aromatické a jemne štruktúrované vína s výrazným terroir. Oblasti Obermosel a Moseltor vďačia týmto štyrom odrodám za svoju vynikajúcu povesť ako tzv. Burgundermosel.

Uvedené odrody sa pestujú na 76 % vinohradníckej plochy, na ktorú sa vzťahuje CHOP Mosel. Takisto predstavujú 99 % všetkých žiadostí o vykonanie úradnej skúšky na udelenie štatútu akostného vína výrobkom z vinohradníckych honov alebo menších zemepisných jednotiek (stav z roku 2023).

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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