C/2024/1037

19.1.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1037)

Настоящото съобщение е публикувано в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Mosel“

PDO-DE-A1270-AM02

Дата на съобщението: 19.10.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание на промените**

а) Описание на виното или лозаро-винарските продукти и аналитични и/или органолептични характеристики

В бъдеще посочването на минималното естествено алкохолно съдържание и посочването на минималното естествено тегло на мъстта ще се свързват със съюза „и“. Въвежда се пояснително изречение относно воденето на регистрите на избите, както следва: „Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.“ Описанието на органолептичните характеристики става по-нюансирано.

б) Определяне на района

Районът на ЗНП „Mosel“ включва следните парцели:

Irsch 2711 1 99 0

Irsch 2711 1 181 1

Irsch 2711 1 181 2

Irsch 2711 1 187 0

Irsch 2711 1 188 0

Irsch 2711 1 197 0

Irsch 2711 1 198 0

Irsch 2711 1 199 0

Irsch 2711 1 200 0

Irsch 2711 1 201 0

Irsch 2711 1 235 0

Irsch 2711 2 63 0

Irsch 2711 2 65 0

Irsch 2711 2 66 0

Irsch 2711 2 70 0

Irsch 2711 2 71 0

Irsch 2711 2 72 0

Irsch 2711 2 78 0

Irsch 2711 2 79 0

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Irsch 2711 2 80 0

Irsch 2711 2 81 0

Irsch 2711 2 82 0

Irsch 2711 2 83 0

Irsch 2711 2 87 0

Irsch 2711 2 92 0

Irsch 2711 2 93 0

Irsch 2711 2 95 0

Irsch 2711 2 98 0

Irsch 2711 2 99 0

Irsch 2711 2 100 0

Irsch 2711 2 179 5

Irsch 2711 2 179 6

Irsch 2711 3 322 0

Irsch 2711 6 129 0

Irsch 2711 6 140 0

Kobern 1363 10 2042 1

Kobern 1363 10 2042 2

Kobern 1363 10 2055 0

Kobern 1363 10 2071 0

Kobern 1363 10 2072 0

Kobern 1363 10 2073 0

Kobern 1363 10 2074 0

Kobern 1363 10 2097 0

Kobern 1363 26 105 0

Kobern 1363 26 106 0

Kobern 1363 26 107 0

Kreuzweiler 2729 2 223 0

Moselkern 1558 14 69 2

Moselkern 1558 14 78 2

Moselkern 1558 15 42 0

Palzem 2730 6 25 0

Saarburg 2737 3 25 0

Saarburg 2737 3 33 0

Saarburg 2737 3 42 1

Saarburg 2737 3 44 1

Saarburg 2737 30 270 1

Schoden 2742 1 76 1

Schoden 2742 1 76 2

Schoden 2742 1 77 1

Schoden 2742 1 77 2

Schoden 2742 1 80 2

Schoden 2742 1 80 3

Schoden 2742 1 216 0

Schoden 2742 1 218 0

Schoden 2742 1 219 1

Schoden 2742 1 222 1

Schoden 2742 1 224 0

Schoden 2742 1 225 0

Schoden 2742 5 43 0

Schoden 2742 5 44 0

Schoden 2742 5 45 0

Schoden 2742 5 80 0

Schoden 2742 5 81 0

Schoden 2742 5 83 1

Schoden 2742 5 85 0

Schoden 2742 6 54 0

Schoden 2742 6 56 0

Schoden 2742 6 57 0

Schoden 2742 6 58 0

Schoden 2742 6 64 0

Schoden 2742 6 65 0

Schoden 2742 6 66 0

Schoden 2742 6 68 1

Schoden 2742 6 100 0

Schoden 2742 6 106 0

Schoden 2742 6 114 0

Schoden 2742 6 119 0

Schoden 2742 6 120 0

Schoden 2742 6 141 0

Schoden 2742 6 143 0

Schoden 2742 6 144 0

Schoden 2742 6 145 0

Schoden 2742 6 146 0

Schoden 2742 6 147 0

Schoden 2742 6 151 0

Schweich 2612 27 86 0

Schweich 2612 27 87 0

Wiltingen 2756 7 11 0

Winningen 1362 4 2533 0

Winningen 1362 4 2536 4

Winningen 1362 4 2547 0

Winningen 1362 4 2560 0

Winningen 1362 4 2564 1

Winningen 1362 4 2576 1

Winningen 1362 4 2577 0

Winningen 1362 4 2582 0

Winningen 1362 4 2583 0

Winningen 1362 4 2585 0

Winningen 1362 4 2586 0

Winningen 1362 4 2592 0

Winningen 1362 4 2599 0

Winningen 1362 4 2605 0

Winningen 1362 4 2632 0

Winningen 1362 4 2633 1

Winningen 1362 4 2683 0

Winningen 1362 4 2684 0

Winningen 1362 4 2685 0

Winningen 1362 4 2686 0

От лозарския район „Mosel“ се заличава следният кадастрален парцел:

Koblenz 1401 8 1044 556

Землището Irsch (2867) вече не се посочва отделно в списъка, а се добавя към община Trier.

Землището Filzen (2428) се посочва в списъка като спадащо към Brauneberg, а не към Konz.

в) Винени сортове грозде

В точка 8 от продуктовата спецификация до момента са посочени следните сортове грозде:

Бяло вино:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malinger), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muscat, Moscato, Muskateller), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe (Sieger), Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Gutedel, Chasselas), Weißer Riesling (Riesling Renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer.

Червени вина и вина розе:

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot, Spätburgunder), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol,

Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (St. Laurent, Sankt Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

ИЗМЕНЕНИЯ:

Изразите „бели вина“ и „червени вина и вина розе“ се заменят с изразите „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“.

Добавят се следните сортове грозде:

Бели сортове грозде:

„Adelfränkisch, Arinto, Chenin Blanc, Donauriesling, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Grünfränkisch, Gutenborner, Pamina, Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Savagnin Blanc, Viognier, Weißer Heunisch, We 86-708-86“.

Червени сортове грозде:

„Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Cabernet Bordo, Cabernet Jura, Divico, Gamay Noir, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Nebbiolo, Pinot Nova, Primitivo, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga Nacional, VB 91-26-5“.

Синонимите се заличават.

г) Приложими изисквания

Приложими изисквания съгласно националното законодателство:

Добавя се правило относно обозначаването, съгласно което уредените със закон елементи на обозначаването могат да се използват в съответствие с приложимото право.

Изисквания, на които трябва да отговаря организацията, управляваща ЗНП/ЗГУ:

Добавя се изискване за етикетиране:

Върху етикета на продуктите със ЗНП „Mosel“, предлагани на пазара с указване на сорта грозде, могат да се посочват само действителни наименования. Разрешава се смесване с нови генетични разновидности.

Когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови разновидности, той трябва да се предлага на пазара, без да се указва сортът грозде върху етикета.

д) Контролен орган

Поправка на номера на факса на Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* — LWK).

В точка 11.2.3 „Проверка на качеството“ от спецификацията се заличава следното изречение: „Извършва се задължителна проверка на всички Qualitätswein (качествени вина), Sekt b.A. (качествени пенливи вина от определен район) и Qualitätsperlwein b.A. (качествени искрящи вина от определен район)“.

е) Други

В раздел „Връзка с района“ описанията на категориите „вино“, „искрящо вино“ и „качествено пенливо вино“ се изясняват и преформулират. В този случай не е необходимо да се подаде заявление за изменение на равнището на Съюза, тъй като измененията не нарушават връзката с географския район (вж. член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33).

По-специално се правят следните изменения:

В точка 9.4.1 от продуктовата спецификация за категория „вино“ се добавя текст. Измененото изречение първоначално гласи: „Винata със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2“. Занапред то ще гласи: „Винata със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2, и не се подлагат на обогатяване.“

В точка 9.4.2 от продуктовата спецификация за категория „искрящо вино“ се преформулира едно изречение. Изречението, подлежащо на изменение, гласи: „Производството се извършва чрез ферментация или чрез добавяне на ендогенен въглероден диоксид“. След изменението то ще гласи: „Част от въглеродния диоксид, получил се при естествената ферментация, се запазва по време на ферментацията“.

В точка 9.4.3 от продуктовата спецификация за категория „качествено пенливо вино“ се добавя първичната ферментация. Досега производството на качествени пенливи вина съгласно описанието беше възможно само чрез вторична ферментация на базовото вино, използвано за качествено пенливо вино. Изменението означава, че качествено пенливо вино може да се произвежда чрез първичната ферментация.

2. **Основания за промените**

а) Описание на виното или лозаро-винарските продукти и аналитични и/или органолептични характеристики

В резултат на премахването на таблицата за преобразуване вече няма правно основание за посочване на минималното естествено тегло на мъста. Тъй като производителите обаче на практика работят с единицата градуси по Öchsle, тази единица ще продължи да бъде посочвана в продуктовата спецификация. Поради това посочването на минималното естествено алкохолно съдържание и посочването на минималното естествено тегло на мъста ще се свързват със съюза „и“. От горното става ясно, че производителите трябва да спазват както стойността на минималното естествено алкохолно съдържание, така и стойността на минималното естествено тегло на мъста, за да могат да предлагат на пазара продукти, обозначени като ЗНП „Mosel“. За да се избегнат недоразумения по отношение на воденето на регистрите на избите, сдружението за защита на ЗНП (*Schutzgemeinschaft*) реши да добави пояснително изречение, в което се посочва, че в регистрите за винata трябва да бъде вписано само теглото на мъста.

Описанието на органолептичните характеристики става по-нюансирано с цел да отразява по-добре специфичните характеристики на всеки продукт и разликите между тези продукти и продуктите от други райони на производство.

б) Определяне на района

Парцелите, които трябва да бъдат включени, отговарят на изискванията за териториално единство и на други точки от процедурния правилник на сдружението за защита на ЗНП „Mosel“, които са от значение за проверките, и са преминали през процедурата, предвидена в този правилник.

Парцелът Weindorf в Koblenz трябва да бъде заличен от спецификацията на ЗНП „Mosel“, тъй като спада към лозарския район Mittelrhein.

Irsch (2867) не е община, а землище, спадащо към община Trier. За да се отрази действителното положение на място, това землище вече няма да се посочва отделно, а като едно от землищата, спадащи към Trier.

Землището Filzen (2428) не спада към община Konz, а към община Brauneberg. Продуктовата спецификация трябва да отразява правилно действителното географско положение.

Парцелите Kobern (1363), подрайон 26, кадастрален парцел 105/0; Kobern (1363), подрайон 26, кадастрален парцел 106/0 и Kobern (1363), подрайон 26, кадастрален парцел 107/0 са включени въз основа на факта, че е имало възможност за възражение. Тъй като тези парцели са прилежащи към съществуващи райони, обхванати от наименованието, и с оглед на факта, че в настоящото заявление са включени други искания от страна на Kobern, може да се приеме, че нито общината, нито сдруженията на местните земеделски стопани или лозари биха възразили срещу включването на парцелите.

в) Винени сортове грозде

Списъкът на сортовете грозде е непълен и се добавят всички класифицирани сортове, отглеждани в лозарския район, тъй като вече е доказана тяхната пригодност за района. Вината, произведени от тези сортове, отговарят на изискванията на продуктовата спецификация.

В бъдеще сортовете грозде ще бъдат изброени под заглавията „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“ вместо заглавията „бели вина“ и „червени вина и вина розе“, тъй като със списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация се урежда възможността за отглеждане, а не крайният продукт.

Синонимите се заличават, тъй като списъкът на сортовете грозде в продуктовата спецификация представлява „разрешително за засаждане“, а не изискване за етикетиране.

г) Приложими изисквания

Приложими изисквания съгласно националното законодателство:

Новите правила относно обозначаването имат за цел да изяснят понятия от националното право във връзка с обозначаването, които не са защитени чрез e-Ambrosia.

Изисквания, на които трябва да отговаря организацията, управляваща ЗНП/ЗГУ:

Правилата за етикетиране защитават продуктите със ЗНП от евентуална загуба на стойност.

Визуалните елементи на етикета са изключително важни за потребителите. Ако продукт със ЗНП бъде пуснат на пазара с посочена върху етикета нова разновидност грозде, потребителят или не би разбрал какво означава това, или би останал с впечатлението, че става въпрос за продукти от експериментално култивиране, без това да е ясно посочено, което ще го затрудни при вземането на решение дали да закупи продукта или не. Възможно е потребителите да не знаят, че става въпрос за действително класифицирани сортове, които вече са доказали своята стойност, поради което може да формират отрицателна оценка, без да са имали възможност да опитат продуктите. Така създаденото отрицателно впечатление би могло да окаже въздействие върху цялата гама от продукти „Mosel“, тъй като въпросните продукти са етикетирани като ЗНП „Mosel“, и следователно да повлияе и на продажбата на продуктите със ЗНП „Mosel“.

д) Контролен орган

Номерът на факса на Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц е променен.

Изречението се заличава, за да се избегне дублиране.

е) Други

Точка 9.4.1 от продуктовата спецификация за категория „вино“ се преформулира, за да се разграничат Prädikatsweine (вина със специални характеристики) от Qualitätsweine (качествени вина).

Точка 9.4.2 от продуктовата спецификация за категория „искрящо вино“ се преформулира, така че да отразява действителните процедури, свързани с производството на искрящо вино.

В точка 9.4.3 от продуктовата спецификация за категория „качествено пенливо вино“ се добавя първичната ферментация, тъй като съгласно досегашното описание на тази категория производството на такъв продукт беше възможно само чрез вторична ферментация. Това не отговаряше на установената практика, тъй като вече има възможност за производството на качествени пенливи вина и чрез първична ферментация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Mosel

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Бяло качествено вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината, за които се посочва по-специално сортът грозде, се характеризират с аромати, типични за съответния сорт или сортове. В зависимост от сорта грозде могат да преобладават плодовите нотки и ароматите на екзотични плодове. По-специално в зависимост от сорта грозде и метода на отлежаване те са с аромат на зелени растения като зелени пиперки и зелена трева или също така мирис на мускат и роза, мед и сушени плодове, както и пикантни елементи като сено, пушено и минерални нотки. В зависимост от процеса на винопроизводство препечените дървени бъчви могат да добавят към букета аромати на ванилия, препечено и кокосов орех. При техниките на редуктивно зреене може да се добавят аромати на кремък и трюфел, докато при техниките на зреене с окислителни процеси може да се добавят аромати на ферментирали ябълки и ядки.

При винata обикновено се постига хармоничен баланс между киселинност и сладост. Винata обикновено се характеризират с деликатна до значителна плътност, съчетана с ясно изразена до умерена киселинност.

По-специално сортовете от семействата Riesling, Elbling и Burgunder могат да изразяват тероара на лозето в органолептичните елементи на произвежданите от тях вина. Например усещането за киселинност, степента, в която се осигурява буфер за киселинността, и минералните нотки позволяват да се усетят различните видове скали и разнообразните остатъчни почви в района Mosel.

Цветът обикновено варира от бледожълт със зелени оттенъци до сламеножълт и златистожълт. В зависимост от сорта на гроздето и от годината може да се забелязват и леки червени нюанси.

Общото алкохолно съдържание на винata със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Червено качествено вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Винata, за които се посочва по-специално сортът грозде, се характеризират с аромати, типични за съответния сорт или сортове. Винata се характеризират преди всичко с нотки на червени плодове. При тях могат да се долавят и зелени нотки като зелени пиперки, розмарин и зелени стъбла. В зависимост от метода на отлежаване и от дървените бъчви, използвани за стареене, букетът може да включва и пикантни аромати като ванилия, нотки на препечено, шоколад и кокосов орех, както и редуктивни нотки на кремък и трюфел. Най-често винata са леки и плодови до плътни и по

принцип се характеризират с мека до осезаема киселинност. По-специално сортът Spätburgunder може да изразява тероара на лозето в органолептичните елементи на произвежданите от него вина. Например усещането за киселинност, степента, в която се осигурява буфер за сетивното възприемане на киселинността, и минералните нотки позволяват да се усетят различните видове скали и разнообразните остатъчни почви в района Mosel.

Червеният цвят като цяло варира от светло черешовочервен до наситен цвят на черен бъз.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Качествено вино розе; Weißherbst, Blanc de Noir

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези видове вино се произвеждат от леко пресовани червени сортове грозде. Вината розе и Weißherbst обикновено варират от бледорозов, през розов и до светлочервен цвят, докато вината Blanc de Noir имат цветния спектър на белите вина. В резултат на отлежаването на мъстта както при бяло вино като цяло преобладават плодовите аромати като малина, ягода, касис и череша, но също така и лимон, ябълка и грейпфрут. В зависимост от използвания сорт грозде при тях може да се усещат и нотки на зелен пипер и билки, а ако са отлежавали в дървени бъчви, също и нотки на ванилия, препечено и кокосов орех. Вкусът на вината обикновено е като този на белите вина.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. Качествено вино Rotling

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината Rotling обикновено са с лек до ясно изразен светлочервен цвят. Ароматът им обикновено е плодов, но може да бъде и леко пикантен, с нотки на горски плодове, плодове от рода на ябълката, крушата, дюлята и на цитрусови плодове. Те се характеризират най-често с деликатен до богат вкус със свежа киселинна структура.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Вино със специални характеристики (Prädikatswein) Kabinett

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина обикновено се характеризират с ниско до умерено алкохолно съдържание. Вината обикновено са плодови и свежи и като цяло изразяват ясно характеристиките на сортовете грозде, от които са произведени, в съчетание с умерена до силна киселинност. В зависимост от метода на отлежаване и от желаната степен на стареене специфичният за използвания сорт букет може да включва и минерални аромати, както и аромати, напомнящи на кремък или трюфел. Вината Kabinett, по-специално с остатъчна захар, обикновено са с ниско алкохолно съдържание и предлагат вълнуващ баланс между киселинност и сладост.

Белите вина Kabinett обикновено варират от светложълт цвят със зелени оттенъци до по-тъмножълт цвят, докато за червените вина Kabinett е типично да варират от светъл черешовочервен цвят до наситен цвят на черен бъз.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

6. Вино със специални характеристики Spätlese (от късна реколта)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Поради по-високото тегло на мъста и следователно обикновено по-узрялото грозде при вината Spätlese като цяло са силно изразени характеристиките на сортовете грозде, с повече плътност и по-високо алкохолно съдържание. Техният букет обикновено се характеризира със зрели плодове и по-хармонична киселинна структура. По принцип вината Spätlese се произвеждат с цел да се получи характерна сладост, дължаща се доколко е възможно на собствената им остатъчна захар. Белите вина Spätlese обикновено варират от светложълт до златистожълт цвят, докато червените вина Spätlese предимно варират от светъл черешовочервен цвят до наситен цвят на черен бъз.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

7. Вино със специални характеристики Auslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Използването на напълно узряло и презряло грозде по същество означава, че характеристиките на сортовете, от които се приготвят тези вина, се усещат интензивно. Освен грозде, което е зряло по-продължително на лозите, може да се използва и грозде, което е било стафидирано чрез покриване на плода с благородна плесен (*Botrytis cinerea*). Тези вина обикновено имат наситени плодови и понякога екзотични аромати. По принцип вината Auslese се произвеждат с цел да се получи характерна сладост, дължаща се доколко е възможно на собствената им остатъчна захар. Белите вина Auslese обикновено варират от светложълт до златистожълт цвят, докато червените вина Auslese предимно варират от светъл черешовочервен цвят до наситен цвят на черен бъз.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

8. Вино със специални характеристики Beerenauslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината със ЗНП „Mosel“ със специални характеристики Beerenauslese се произвеждат от презрели, изсушени или покрити с благородна плесен плодове и поради това обикновено се характеризират с наситен златистожълт до кехлибареножълт цвят, високо съдържание на захар и леко мазна консистенция. Характерни за вкуса им са наситената сладост и умерената до силна киселинна структура. Ароматът им обикновено е плодов до пикантен, с нотки на зрели до презрели плодове, сушени плодове, мед и подправки.

Тъй като вината Beerenauslese обикновено се произвеждат с остатъчни захари, те са предимно бели вина и вина розе с умерено до много ниско алкохолно съдържание. Цветът на белите вина от категорията Beerenauslese обикновено варира от светложълт до всички нюанси на кехлибарен цвят.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

9. Вино със специални характеристики Eiswein

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината със ЗНП „Mosel“ със специални характеристики Eiswein се произвеждат чрез пресоване на грозде, замръзнало по естествен път по време на беритбата и пресоването, което означава, че съставките на гроздето са силно концентрирани и понякога има леко присъствие на *Botrytis cinerea*. Поради това вината Eiswein обикновено се характеризират с по-висока киселинност и по-силни аромати на използваните сортове в зависимост от времето, необходимо за достигане на необходимите ниски температури, след като гроздето е напълно узряло. Цветът на белите вина Eiswein обикновено варира от светложълт до кехлибарен.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

10. Вино със специални характеристики Trockenbeerenauslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина обикновено имат по-високо съдържание на захар дори от вината Beerenauslese поради по-концентрираното и покрито с благородна плесен грозде и полагането на по-големи усилия за подбора му. Следователно вината обикновено са особено сладки и в зависимост от сорта грозде се характеризират с изключително концентрирана киселинност, както и с умерено до много ниско алкохолно съдържание. Ароматите са подобни на тези на вината Beerenauslese, но като цяло са по-наситени. Белите вина Trockenbeerauslese обикновено варират от светложълт до тъмнокехлибарен цвят.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

11. Искрящо вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествените искрящи вина като цяло се характеризират с фина пенливост. За тях е типично да имат плодов аромат и отличителни характеристики, свързани със съответния сорт, въпреки че въглеродният диоксид обикновено им придава допълнителна свежест и жизненост. Най-често използваните ароматни сортове могат да придават цветни аромати и по-специално нотки на екзотични плодове, както и нотки на малини, череши и ягоди. Цветът на вината обикновено варира от бледожълт със зеленикави оттенъци до жълт с нюанс на липов цвят, розов и червен.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

12. Качествено пенливо вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качественото пенливо вино обикновено отразява умереното съдържание на захар в гроздето. Техниката на внимателно бране и пресоване запазва като цяло по-високото киселинно съдържание. Вината Sekt b.A. (качествени пенливи вина от определен район) обикновено са характерни според вида на базовото вино, използваните сортове грозде и продължителността на времето, през което виното престоява върху дрожденатa утайка по време на производството. В резултат на това могат да се получат леки нотки на ядки и сладкиш „бриош“ в зависимост от продължителността на времето, през което виното престоява върху отработилите дрожди. Ако базовото вино, използвано за качествено пенливо вино, е оставено да старее в контакт с дъбова дървесина, в пенливото вино може да се появят аромати на препечено и подправки. Пенливите вина обикновено са свежи и киселинни и нямат подчертано алкохолно съдържание. Остатъчната захарност като цяло варира от едва забележима до много сладка. Цветът на тези вина обикновено варира от бледожълт със зелени отблясъци до жълт с нюанс на липов цвят и понякога до цвят на вино розе с различни червени нюанси.

Вината с означение Crémant обикновено са със силна пенливост и мека структура. Ароматът им обикновено варира от зрели плодове до нотки на дрожди и пикантен аромат, като се влияе от вида на базовото вино, използваните сортове грозде и продължителността на времето, през което виното престоява върху отработилите дрожди. По-продължителното минимално време на престояване върху дрожденатa утайка обикновено води до вина Crémant, които са фини, с маслена плътност и балансирани.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mosel“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Всички продукти

Специфична енологична практика

Прилага се действащото законодателство.

2. Всички продукти

Приложими ограничения при производството на вината

Прилага се действащото законодателство.

3. Всички продукти

Агротехнически практики

Прилага се действащото законодателство.

5.2. *Максимални добиви*

1. Всички продукти

125 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и общински райони в провинция Рейнланд-Пфалц: Alf (1599), Alken (1375), Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Bausendorf (Bausendorf (2476), Olkenbach (2477)), Beilstein (1509), Bekond (2609), Bengel (2474), Bernkastel-Kues (Andel (2431), Bernkastel (2433), Kues (2432), Wehlen (2434)), Brauneberg (Brauneberg (2429), Filzen (2428)), Bremm (1516), Briedel (1601), Briedern (1510), Brodenbach (1373), Bruttig-Fankel (Bruttig (1506), Fankel (1507)), Bullay (1596), Burg (Mosel) (2460), Burgen (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (Landkreis Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2562), Fell (Fastrau (2619), Fell (2622)), Fisch (2735), Flußbach (2478), Föhren (2610), Franzenheim (2786), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hockweiler (2787), Hupperath (2542), Igel (Igel (2788), Liersberg (2789)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kasel (2662), Kastel-Staadt (2713), Kenn (2614), Kesten (2427), Kinderbeuern (2475), Kinheim (2473), Kirf (Kirf (2717), Meurich (2718)), Klausen (Krames-Klausen (2563), Pohlbach (2564)), Klotten (1502), Klüsserath (2608), Kobern-Gondorf (Gondorf (1364), Kobern (1363)), Koblenz (Güls (1405), Koblenz (1401), Lay (1403), Metternich (1407), Moselweiß (1402)), Köwerich (2607), Konz (Filzen (2770), Könen (2769), Kommlingen (2773), Konz (2771), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Korlingen (2668), Kröv (2472), Langsur (Grewenich (2793), Langsur (2790), Metzdorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löf (Kattenes (1368), Löf (1369)), Lösnich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-Noviand (2435), Mehring (Lörsch (2617), Mehring (2621)), Mertesdorf (2663), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Morscheid (2665), Moselkern (1558), Müden (Mosel) (1557), Mülheim (Mosel) (2430), Neef (1597), Nehren (1513), Neumagen-Dhron (Dhron (2579), Neumagen (2580)), Niederfell (1377), Nittel (Köllig (2761), Nittel (2763), Rehlingen (2762)), Oberbillig (2767), Oberfell (1376), Ockfen (2739), Ollmuth (2675), Onsdorf (2760), Osann-Monzel (Monzel (2566), Osann (2565)), Palzem (Esingen (2728), Helfant (2732), Kreuzweiler (2729), Palzem (2730), Wehr (2731)), Pellingen (2776), Piesport (Niederemmel (2578), Piesport (2577)), Platten (2536), Pluwig (2670), Pölich (2603), Pommern (1546), Pünderich (1600), Ralingen (Edingen (2804), Godendorf (2803), Ralingen (2802), Wintersdorf (2799)), Reil (2471), Riol (2618), Rivenich (2561), Riveris (2664), Saarburg (2737), Sankt Aldegund (1598), Schleich (2604), Schoden (2742), Schweich (Issel (2613), Schweich (2612)), Sehlem (2560), Senheim (1512), Serrig (2712), Sommerau (2666), Starkenburg (2458), Tawern (Fellerich (2766), Tawern (2759)), Temmels (2765), Thörnich (2606), Traben-Trarbach (Traben (2452), Trarbach (2453), Wolf (2451)), Treis-Karden (Karden (1555), Treis (1556)), Trier (Biewer (2857), Eitelsbach (2855), Filsch (2866), Irsch (2867), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Olewig (2863), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Trittenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Veldenz (2423), Waldrach (2661), Wasserliesch (2768), Wawern (Trier-Saarburg) (2758), Wellen (2764), Wiltingen (2756), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)), Winningen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxem (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)), Zeltingen-Rachtig (2438).

Защитеното наименование за произход обхваща лозята в следните общини и райони в провинция Саарланд: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Точното определяне на границите може да се види на картите, на които са изобразени лозята в посочените по-горе общини, обособени по парцели. Картите могат да бъдат разгледани на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (качествено вино), Prädikatswein (вино със специални характеристики), Sekt b.A. (качествено пенливо вино, произведено в определен район) или Qualitätsperlwein b.A. (качествено искрящо вино, произведено в определен район) със защитеното наименование „Mosel“ може да се произвеждат в район, различен от определения район, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.

7. **Винени сортове грозде**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling - Willbacher

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Freisamer

Früher Malingre - Malinger

Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans - Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller - Muskateller

Goldriesling

Grenache noir - Grenache

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner - Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldsrebe

Hibernal

Huxelrebe - Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder - Burgunder Fränkisch Kleiner

Lagrein

Laurot

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Noblin

Optima 113 - Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix - Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosenmuskateller - Muskateller

Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling - Elbling Rouge

Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Müller-Thurgau

Roter Riesling

Roter Traminer - Clevner, Traminer

Roter Veltliner

Rubinet

Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc - Weißer Traminer

Scheurebe

Schwarzer Elbling - Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tauberschwarz

Tempranillo

Thouriga nacional

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Veritage

Villaris

Viognier

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Heunisch - Heunisch

Weißer Riesling - Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Wildmuskat

Würzer

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. Лозарският район Mosel, чиито лозя се намират предимно край реката Мозел и притоците ѝ Saar и Ruwer, обхваща няколко природо-пространствени единици. В посока от югозапад на североизток може да се разграничат следните зони: Obermosel (горното течение на Мозел — от Perl до Konz), Trierer Talweitung (разширената долина на Трир — от Konz до Schweich), Mittelmosel (средното течение на Мозел — от Schweich до Moselkern) и Unteres Moseltal (долината по долното течение на Мозел — от Moselkern до Koblenz). От морфологична гледна точка реката Мозел може да бъде разделена на две части. В природо-пространствените единици Obermosel и Trierer Talweitung реката Мозел се извива сред доста меките мезозойски скали (пъстър пясъчник, изграден от черупки варовик и Койпер) на Трирския залив. За разлика от това в природо-пространствените единици Mittelmosel и Untermosel реката меандрира в тясна V-образна долина, оформила се в девонските скали на Рейнските слюдени планини (Rheinisches Schiefergebirge). По реките Мозел, Saar и Ruwer се намират използвани за лозарство площи на надморска височина от около 65 до 375 m. Лозята са разположени средно на надморска височина от 180 m. Те са предимно (50 %) с югоизточно, южно или югозападно изложение, а по отношение на целия район на отглеждане средното изложение на лозята е 195 градуса (юг—югозапад). Геология: В лозарския район Mosel преобладават девонските скали. В периода на Девон се отлагат седименти в морски басейн. В близост до крайбрежието това са пясъци, а по-далече от крайбрежието — тини и глини. В периода на Карбон тези наноси, които вече са втвърдени, образуват планини („Rheinisches Schiefergebirge“). Днес в районите, в които се издигат девонски скали, намираме главно кварцитни пясъчници, кварцити и (глинести) шисти. В пъстрия пясъчник се отлагат речни наноси и вятърни отлагания в района на днешния Трирски залив, като днес те се явяват като пясъчници. През следващите периоди — съответстващи на изграден от черупки варовик и Койпер — в района на Трирския залив се образуват варовикови морски наноси. Скали, състоящи се от Койпер и изграден от черупки варовик, се срещат само в района горното течение на Мозел.

Природни фактори: Метеорологичните данни показват средногодишна дневна температура от 9,7 °C, като през самия вегетационен сезон средната температура е 14,1 °C. Средногодишното количество на валежите е 760 mm, като 60 % от валежите падат през вегетационния сезон. През вегетационния сезон лозите се ползват средно от приблизително 652 000 Wh/m2 пряко слънцегреене. Най-високите стойности на слънцегреенето се отчитат по стръмните и много стръмните склонове.

Човешки фактори: Малкият мащаб на лозята и стръмните склонове ограничават използването на машини в лозята, така че отглеждането им е много трудоемко, което има стабилизираща роля за добивите. Това допринася значително за качеството на реколтата по отношение на естественото минимално алкохолно съдържание, характерния аромат и киселинния баланс на вината. Дългият вегетационен сезон, в съчетание със специфичната топография на района на отглеждане, микроклиматичните условия, характерния състав на почвата, както и високото равнище на човешкия принос, определят типологията на вината. Ролята на човешкия фактор се основава на лозарска традиция, която датира от столетия.

8.2. *Всички продукти*

Връзките, посочени в точки 9.1—9.3 от продуктовата спецификация, се отнасят до производството на базовите продукти от грозде, което има различни характеристики поради различните почви и видове обработка.

8.3. *Вино*

Качествените вина трябва да отговарят на минималните изисквания, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация за всяка категория на сортовете грозде, и могат да се подлагат на обогатяване.

Вината със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация, и не се подлагат на обогатяване.

При отглеждането на първичния продукт (гроздето), предназначен за производството на вино със специални характеристики, лозарите могат да предприемат специални мерки за грижа за растенията през вегетационния период, като например отстраняване на листата около гроздето или прореждане на гроздовете с цел постигане на по-добро качество и по-голяма наситеност на съставките на гроздето. Освен това различните методи на отлежаване, свързани с използването на технологии, могат в качеството си на допълнителен човешки фактор да имат роля за оформяне на крайния продукт — вино със специални характеристики.

8.4. *Искрящо вино*

За качествените искрящи вина, произведени в определен район, базовият продукт трябва да отговаря на минималните изисквания за качествени вина от съответния район, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация. Част от въглеродния диоксид, получил се при естествената ферментация, се запазва по време на ферментацията.

8.5. *Качествено пенливо вино*

Базовият продукт трябва да отговаря на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация. В зависимост от състоянието на растителността и местоположението гроздето от лозята, избрани за производството на базовото вино за качествените пенливи вина, трябва да се бере по-ранно, за да се получи свежата киселинна структура, характерна за качествените пенливи вина, произведени в определен район. Производството се извършва чрез първична или вторична ферментация в резервоара или бутилката. Когато производството се извършва по специалния традиционен метод на ферментация в бутилка, продуктът трябва да премине вторична ферментация в бутилката, за да се превърне в пенливо вино. В такъв случай продуктът трябва да отлежава в бутилката най-малко девет месеца.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Вино, качествено пенливо вино и искрящо вино

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За да може върху етикетите да се използват традиционните термини Qualitätswein (качествено вино), Prädikatswein (вино със специални характеристики), Qualitätsperlwein b.A. (качествено искрящо вино, произведено в определен район) или Sekt b.A. (качествено пенливо вино, произведено в определен район), виното трябва да е преминало официална проверка. Издаденият в този контекст контролен номер (*amtliche Prüfungsnummer*) трябва да е посочен върху етикета. Той заменя партидния номер.

Освен съществуващото защитено наименование на виното, на етикетите на вината и лозаро-винарските продукти трябва да е посочено едно от традиционните наименования, посочени в точка 5, буква а) от продуктовата спецификация. Използването на традиционните термини, изброени в точка 5, буква б) от продуктовата спецификация, не е задължително.

Уредените със закон елементи на обозначаването могат да се използват в съответствие с приложимото право.

Освен това лозарският регистър представлява списъка с наименованията на площите, големите по площ лозя и единичните лозя, както и системите на открито поле, които могат да се използват като по-малки географски единици. В него са посочени границите на обектите и площите по отношение на кадастралните данни (землище, подрайон, система на открито поле, парцел). Той се управлява от Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц. В провинция Саарланд той е включен в Наредбата за определяне на границите на лозарските райони в Саарланд (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Лозарският регистър на провинция Рейнланд-Пфалц се създава и поддържа въз основа на:

— § 23, параграфи 3 и 4 от Федералния закон за виното (*Weingesetz*);

— § 29 от Федералната наредба за виното (*Weinverordnung);*

— Закон на провинция Рейнланд-Пфалц за определяне на обектите и площите и на лозарския регистър (Закон за лозята) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*);

— Наредба на провинция Саарланд за определяне на границите на лозарските райони в Саарланд от 2 юни 2006 г. (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*);

— § 2, параграф 16 от Наредбата на провинция Рейнланд-Пфалц за отговорностите съгласно законодателството в областта на виното (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Границите на по-малките географски единици могат да се променят само със съгласието на компетентната организация съгласно § 22g от Федералния закон за виното, която трябва да уведоми за всяка промяна Федералната служба по земеделие и храни.

Вино, качествено пенливо вино и искрящо вино

Правна уредба:

определена от организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикета на продуктите със ЗНП „Mosel“, предлагани на пазара с указване на сорта грозде, могат да се посочват само действителни наименования. Разрешава се смесване с нови генетични разновидности.

Когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови разновидности, той трябва да се предлага на пазара, без да се указва сортът грозде върху етикета.

Връзка към продуктовата спецификация

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein