C/2024/1037

19.1.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/1037)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Mosel“

PDO-DE-A1270-AM02

Datum oznámení: 19. 10. 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Popis změn**

a) Popis vína / výrobků z révy vinné a analytické a/nebo organoleptické vlastnosti

Údaj o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hmotnosti moštu bude v budoucnu spojen slovem „a“. Vkládá se věta, která vyjasňuje účetnictví sklepů a která zní: „Musí se zdokumentovat hmotnost moštu v kvasné nádobě.“ Organoleptické popisy se upraví diferencovaněji.

b) Vymezení oblasti

Do vymezení CHOP „Mosel“ jsou zahrnuty tyto parcely:

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]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 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

Z vymezení oblasti „Mosel“ se vypouští tato parcela:

Koblenz 1401 8 1044 556

Katastrální území Irsch (2867) se již neuvádí samostatně, ale přidává se k obci Trevír.

Katastrální území Filzen (2428) se již neuvádí jako katastrální území obce Konz, nýbrž jako katastrální území obce Brauneberg.

c) Moštové odrůdy

V bodě 8 specifikace produktu jsou zatím uvedeny následující odrůdy révy vinné:

Bílá vína:

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.

Červená a růžová vína:

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.

ZMĚNY:

V novém znění se namísto „bílá vína“ a „červená a růžová vína“ použije označení „bílé odrůdy“ a „červené odrůdy“.

Doplňují se tyto odrůdy révy vinné:

Bílé odrůdy révy vinné:

„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.“

Červené odrůdy révy vinné:

„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.“

Synonyma se vypouštějí.

d) Platné požadavky

Platné požadavky podle vnitrostátních právních předpisů:

doplnilo se ustanovení o označování, podle něhož lze právně regulované prvky označení používat v souladu s platnými předpisy.

Platné požadavky organizace spravující CHOP/CHZO:

Zahrnutí požadavku na označování:

Pro produkty s chráněným označením původu „Mosel“, které jsou uváděny na trh pod názvem odrůdy révy vinné, lze pro účely označování používat pouze skutečné názvy. Cuvée s novými kmeny je povoleno.

Pokud byl produkt vyroben výhradně z hroznů z nových kmenů, musí být uváděn na trh bez uvedení odrůdy révy vinné.

e) Kontrolní orgán

Oprava faxového čísla agrární komory spolkové země Porýní-Falc (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz*).

Ve specifikaci produktu se v bodě 11.2.3 „Kontrola kvality“ zrušuje tato věta: „Každé jakostní víno, sekt stanovené pěstitelské oblasti a jakostní perlivé víno stanovené pěstitelské oblasti podléhá povinné kontrole.“

f) Ostatní

V odstavci „Souvislost s oblastí“ se vyjasnily a přeformulovaly popisy kategorií „Víno“, „Perlivé víno“ a „Jakostní šumivé víno“. Přitom není třeba žádat o změnu na úrovni Unie, protože souvislost se zeměpisnou oblastí se změnami neruší (viz článek 14 nařízení (EU) 2019/33).

Konkrétně se jedná o tyto změny:

Ve specifikaci produktu se do bodu 9.4.1 kategorie „Víno“ doplňuje informace. Věta původně zněla: „Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria uvedená v bodě 3.2.“ Věta bude znít: „Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3.2 a nesmějí se obohacovat.“

Ve specifikaci produktu se v bodě 9.4.2 kategorie „Perlivé víno“ přeformulovala jedna věta. Původně věta zněla: „Výroba se provádí kvašením nebo přidáním endogenního oxidu uhličitého.“ Přeformulovaná věta bude znít: „Část oxidu uhličitého, který přirozeně vzniká během kvašení, se zachová.“

V bodě 9.4.3 specifikace produktu „Jakostní šumivé víno“ se doplňuje první kvašení. Doposud se podle popisu mohlo jakostní šumivé víno vyrábět pouze druhotným kvašením základního šumivého vína. Díky této změně se rozšíří možnost vyrábět jakostní šumivá vína i při prvním kvašení.

2. **Důvody změn**

a) Popis vína / výrobků z révy vinné a analytické a/nebo organoleptické vlastnosti

Převodní tabulka byla zrušena, neexistuje již tedy právní základ pro uvádění minimální přirozené hustoty moštu. Nicméně vzhledem k tomu, že výrobci v praxi pracují s jednotkou hustoty moštu ° Öchsle, zůstane tato jednotka ve specifikaci produktu zachována. Údaj o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hustotě moštu bude v budoucnu spojen slovem „a“. Z toho jednoznačně vyplývá, že pokud výrobci chtějí vína uvádět na trh jako CHOP „Mosel“, musí dodržovat jak hodnotu minimálního přirozeného obsahu alkoholu, tak hodnotu minimální přirozené hmotnosti moštu. Ve snaze předejít nedorozuměním v účetnictví sklepů musí sdružení doplnit větu, která objasňuje skutečnost, že do účetnictví se musí zanést pouze hmotnost moštu.

Organoleptické popisy byly upraveny diferencovaněji, aby ještě lépe odrážely specifické vlastnosti každého produktu a rozdíly vůči produktům z ostatních pěstitelských oblastí.

b) Vymezení oblasti

Parcely, které mají být zahrnuty, splňují požadavky na územní propojení, stejně jako požadavky ostatních bodů jednacího řádu sdružení Schutzgemeinschaft Mosel, které jsou relevantní pro kontrolu, a prošly postupem stanoveným jednacím řádem.

Parcela v Koblenzi, známá jako Weindorf, patří do pěstitelské oblasti Mittelrhein, a musí být proto odstraněna ze specifikace CHOP „Mosel“.

Katastrální území Irsch (2867) není obcí, ale katastrálním územím, které patří k obci Trevír. Aby se zohlednily tyto skutečné zeměpisné podmínky, nebude již v budoucnu katastrální území Irsch (2867) uvedeno samostatně, ale spolu s katastrálními územími patřícími k obci Trevír.

Katastrální území Filzen (2428) nepatří k obci Konz, nýbrž k obci Brauneberg. Tyto skutečné zeměpisné podmínky se musí odrážet ve specifikaci produktu.

Parcely Kobern (1363), pozemek 26, parcela 105/0, Kobern (1363), pozemek 26, parcela 106/0, Kobern (1363), pozemek 26, parcela 107/0 se zahrnou prostřednictvím opravného prostředku. Jelikož parcely přiléhají ke stávajícím plochám s chráněným označením původu, a na základě dalších žádostí z Kobern zahrnutých do této žádosti lze předpokládat, že ani obec, ani místní sdružení zemědělců a vinařů nevznesly proti zahrnutí ploch námitky.

c) Moštové odrůdy

Seznam odrůd révy vinné je neúplný a doplňuje se o všechny odrůdy, které se v pěstitelské oblasti pěstují a jsou v ní zatříděny, neboť tyto odrůdy se v pěstitelské oblasti již osvědčily. Vína vyrobená z těchto odrůd splňují požadavky specifikace produktu.

V novém znění se odrůdy révy vinné uvedou pod nadpisy „bílé odrůdy“ a „červené odrůdy“ namísto „bílá vína“ a „červená a růžová vína“, neboť uvedením odrůd révy ve specifikaci produktu se upraví možnost pěstování, nikoli konečný produkt jako takový.

Vypouští se synonyma, neboť seznam odrůd révy vinné ve specifikaci produktu je „povolení k pěstování“, nejedná se o požadavek na označování.

d) Platné požadavky

Platné požadavky podle vnitrostátních právních předpisů:

Cílem nových pravidel týkajících se označování je vyjasnit pojmy vnitrostátního práva, které nejsou chráněny v rámci e-Ambrosia.

Platné požadavky organizace spravující CHOP/CHZO:

Požadavek na označování chrání produkty s CHOP před možnou ztrátou hodnoty.

Optika etikety je pro spotřebitele velmi důležitá. Pokud by produkty s CHOP byly uváděny na trh s uvedením nových kmenů na etiketě, spotřebitel by buď nevěděl, co má označení znamenat, nebo by měl dojem, že se jedná o produkty z experimentálního pěstování, aniž by tato skutečnost byla jasně uvedena a aniž by spotřebitel měl možnost se vědomě rozhodnout pro koupi či proti ní. Spotřebitelé si nemusí být vědomi skutečnosti, že se jedná o zatříděné odrůdy, které již prokázaly svou jakost. To může zase vést k negativnímu hodnocení ze strany spotřebitele, aniž by měl příležitost produkty ochutnat. Takto vyvolaný negativní dojem může mít v důsledku označení jako produktu s CHOP „Mosel“ vliv na veškeré produkty s CHOP „Mosel“, a tím i na prodej produktů s CHOP „Mosel“.

e) Kontrolní orgán

Změnilo se faxové číslo agrární komory Porýní-Falc.

Věta se vypouští, aby se zabránilo zdvojování.

f) Ostatní

Přeformulování bodu 9.4.1 specifikace produktu „Víno“ se provádí s cílem odlišit přívlastková vína od jakostních vín.

Znění v bodě 9.4.2 specifikace produktu „Perlivé víno“ je přeformulováno tak, aby odráželo skutečné postupy výroby perlivého vína.

Do bodu 9.4.3 specifikace produktu „Jakostní šumivé víno“ se doplňuje první kvašení, podle původního znění bylo možné vyrábět tento druh vína pouze druhotným kvašením. To již ale neodpovídá současné praxi, která má nyní možnost vyrábět „jakostní šumivé víno“ též při prvním kvašení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Mosel

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Jakostní víno bílé

STRUČNÝ POPIS

Zejména vína s označením odrůd révy vinné se vyznačují typickými vůněmi dotyčné odrůdy/odrůd. V závislosti na odrůdě révy vinné mohou být v popředí ovocné tóny a vůně exotického ovoce. V závislosti na odrůdě révy vinné a způsobu výroby jsou u těchto vín patrná zejména zelená aromata, jako je zelená paprika a zelená tráva, nebo také muškátový oříšek a růže, med a sušené ovoce, a dále kořeněné aspekty např. sena a kouřové a minerální tóny. Podle vinifikace může být buket díky vůním páleného (toustovaného) sudu doplněn o aromata, jako je vanilka, pražené aroma a kokosové ořechy, v případě reduktivní metody křemen a lanýže a při oxidativní metodě oxidovaná jablka a ořechová aromata.

Vína obvykle vykazují vyvážený poměr mezi kyselostí a sladkostí. Vína se obvykle vyznačují jemným až silným tělem v kombinaci s výraznou až mírnou kyselostí.

Zejména odrůdy Riesling, Elbling a Burgunder jsou v senzorice vyrobených vín schopny vyjádřit terroir vinice. Například dojem kyselosti, stupeň pufrování kyselosti a minerální tóny umožňují vnímat různé druhy hornin a zvětralin moselského regionu.

Barvy v zásadě přecházejí od světle žluté se zelenými tóny až po slámově žlutou a zlatavě žlutou. V závislosti na odrůdě révy vinné a ročníku se mohou objevovat i světle červené odstíny.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Jakostní víno červené

STRUČNÝ POPIS

Zejména vína s označením odrůd révy vinné se vyznačují typickými vůněmi dotyčné odrůdy/odrůd. Vína vykazují zejména tóny červeného ovoce. K nim mohou přistupovat zelené tóny, jako je zelená paprika, rozmarýn a zelený stonek. V závislosti na způsobu výroby a zrání v různých dřevěných sudech mohou vůně doplňovat kořenitá aromata, jako je vanilka, pražené aroma, čokoláda a kokosové ořechy, jakož i reduktivní tóny, například křemen a lanýže. Tato obvykle lehká ovocná až plná vína se obvykle vyznačují jemnou až znatelnou kyselostí. Zejména

odrůda Spätburgunder je v senzorice vyrobených vín schopna vyjádřit terroir vinice. Například dojem kyselosti, stupeň senzorického pufrování kyselosti a minerální tóny umožňují vnímat různé druhy hornin a zvětralin moselského regionu.

Červené zbarvení obvykle přechází od světle třešňové až po tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Jakostní růžové víno; Weißherbst, Blanc de Noir

STRUČNÝ POPIS

Tyto druhy vín se lisují z červených odrůd révy vinné bez nakvášení. Růžová vína a vína Weißherbst mají obvykle barevné tóny přecházející od jemně růžové přes růžovou až světle červenou barvou, zatímco vína Blanc de Noir vykazují barevné spektrum bílých vín. Vzhledem k tomu, že mošty zrají stejně jako bílá vína, dominují u nich ovocná aromata, jako jsou maliny, jahody, černý rybíz a třešně, ale také citrony, jablka a grapefruity. V závislosti na použité odrůdě révy vinné mohou být přítomny i tóny zelené papriky, bylinné tóny a při zrání v kontaktu se dřevem i vanilka, pražené tóny a tóny kokosového ořechu. Tato vína se v chuti podobají bílým vínům.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. Jakostní víno Rotling

STRUČNÝ POPIS

Vína typu Rotling mají zpravidla slabou až silnou světle červenou barvu. Vůně je obvykle ovocná, částečně jemně kořenitá, s tóny bobulovin, jádrového ovoce a citrusových plodů. Mají obvykle jemnou až plnou chuť se svěží strukturou kyselin.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Víno se zvláštním přívlastkem „Kabinett“

STRUČNÝ POPIS

Tato vína se obecně vyznačují nízkým až středním obsahem alkoholu. Tato převážně ovocná a svěží vína mají obecně rozpoznatelnou odrůdovou typičnost v kombinaci s mírnou až silnou kyselostí. V závislosti na způsobu zrání a požadovaném stylu vína mohou být aromata těchto odrůd révy vinné rovněž zaokrouhlena minerálními aromaty a vůní křemene nebo lanýže. Zejména vína typu Kabinett se zbytkovým cukrem často vykazují napínavý poměr mezi kyselostí a sladkostí a mají nízký obsah alkoholu.

Barevné spektrum bílých vín typu Kabinett se obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po výrazně žlutou barvu, přičemž barva červených vín typu Kabinett v zásadě přechází od světle třešňové až po hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Víno se zvláštním přívlastkem „Spätlese“

STRUČNÝ POPIS

Z důvodu vyšší hmotnosti moštu, a tedy většinou lépe zralých hroznů, vykazují vína z pozdní sklizně „Spätlese“ výraznou odrůdovou typičnost s větším tělem a vyšším obsahem alkoholu. Vůni obvykle ovlivňuje zralejší žluté ovoce a zralá a harmoničtější struktura kyselinky. Vína „Spätlese“ se zpravidla vyrábějí s výrazným, pokud možno vlastním zbytkovým cukrem. Barevné spektrum bílých vín „Spätlese“ se obvykle pohybuje od světle žluté až po zlatožlutou a u červených vín „Spätlese“ obvykle od světle třešňově červené až po hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. Víno se zvláštním přívlastkem „Auslese“

STRUČNÝ POPIS

Používání plně vyzrálých a přezrálých hroznů vede v zásadě k intenzivní odrůdové typičnosti. Kromě vyšší zralosti hroznů na vinici lze použít také napadení ušlechtilou plísní (Botrytis cinerea). Tato vína mívají zpravidla intenzivní ovocná, částečně exotická aromata. Vína „Auslese“ se zpravidla vyrábějí s výrazným, pokud možno vlastním zbytkovým cukrem. Barevné spektrum bílých vín „Auslese“ se zásadně pohybuje od světle žluté až po zlatožlutou a u červených vín „Auslese“ většinou od světle třešňově červené až po hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. Víno se zvláštním přívlastkem „Beerenauslese“

STRUČNÝ POPIS

Moselská vína s přívlastkem „Beerenauslese“ se vyrábějí z přezrálých, zaschlých hroznů nebo hroznů napadených ušlechtilou plísní, a proto mají zpravidla intenzivní zlatožlutou až jantarovou barvu, vysokou cukernatost a mírně olejovou texturu. Z hlediska chuti se obvykle vyznačují intenzivní sladkostí s mírnou až silnou strukturou kyselin. Vůně je obvykle ovocná až kořenitá s tóny zralého až přezrálého ovoce, sušeného ovoce, medu a koření.

Vzhledem k tomu, že se vína „Beerenauslese“ zásadně vyrábějí se zbytkovým cukrem, jde především o bílá a růžová vína, která se obvykle vyznačují mírným až velmi nízkým obsahem alkoholu. U bílých vín „Beerenauslese“ se barevné spektrum pohybuje zejména od světle žluté až po jantarovou ve všech odstínech.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. Víno se zvláštním přívlastkem „Eiswein“

STRUČNÝ POPIS

Vína s přívlastkem „Eiswein“ z oblasti Mosel se lisují z hroznů přirozeně zmrzlých během sklizně a lisování, což významně navyšuje koncentraci obsahových látek v hroznech, a částečně také díky plísni Botrytis cinerea vykazují mírnou hnilobu. V důsledku toho mají ledová vína obecně vyšší obsah kyselin a výraznější aroma příslušné odrůdy v závislosti na době potřebné k dosažení nezbytných nízkých teplot poté, co hrozny dosáhnou plné zralosti. Barevné spektrum bílých vín „Eiswein“ se pohybuje od světle žluté barvy až po jantarovou.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

10. Víno se zvláštním přívlastkem „Trockenbeerenauslese“

STRUČNÝ POPIS

Ve srovnání s víny „Beerenauslese“ u těchto vín dochází k větší selekci hroznů a vyšší je také počet bobulí s obsahovými látkami koncentrovanými díky ušlechtilé hnilobě, čímž se dosahuje ještě vyššího obsahu cukru než u vín „Beerenauslese“. Tato vína proto vykazují obzvlášť vysokou sladkost a v závislosti na odrůdě révy vinné také koncentrovanou kyselost, jakož i mírný až velmi nízký obsah alkoholu. Chuťové spektrum popsané u vín „Beerenauslese“ je u těchto vín zpravidla ještě intenzívnější. Barevné spektrum bílých vín „Trockenbeerenauslese“ se v zásadě pohybuje od světle žluté barvy až po tmavě jantarovou.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

11. Perlivé víno

STRUČNÝ POPIS

Jakostní perlivá vína jsou v zásadě mírně perlivá. Obvykle mají ovocné aroma a znatelnou odrůdovou typičnost a kyselina uhličitá jim zpravidla ještě přidává na svěžesti a živosti. U často používaných aromatických odrůd révy vinné mohou vynikat zejména květinové vůně a tóny exotického ovoce, jakož i tóny malin, třešní a jahod. Barevné spektrum se zásadně pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po světle žlutou květů lípy, ale barva může být také růžová a červená.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

12. Jakostní šumivé víno

STRUČNÝ POPIS

Jakostní šumivé víno se vyznačuje většinou mírným obsahem cukru v hroznech. Technika šetrné sklizně a lisování zachovává energickou strukturu kyselinky, která je zpravidla vyšší. Šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti jsou většinou formována druhem základního vína, použitými odrůdami révy vinné a tím, jak dlouho během výroby leží na kvasinkách. V závislosti na délce doby ležení na kvasinkách se vytváří lehce ořechové a brioškové tóny. Výroba základních šumivých vín, která přicházejí do kontaktu s dubovým dřevem, může v šumivém víně spoluvytvářet pražené a kořeněné aroma. Chuť šumivého vína je zpravidla čerstvá, znatelně kyselá a málo alkoholická. Zbytkový cukr se většinou liší od sotva vnímatelného až po výrazně sladkou chuť. Barevné spektrum se obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po světle žlutou květů lípy, ale v některých případech jde i o růžové barvy a různé odstíny červené.

Crémanty mají většinou intenzivní perlení a hebkou strukturu. Mají většinou aroma zralého ovoce až kvasinek a koření a vůně je ovlivněna druhem základního vína, použitých odrůd révy vinné a dobou ležení na kvasinkách. Delší minimální doba ležení na kvasinkách vytváří zásadně jemná, krémová a vyvážená šumivá vína „Crémant“.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení může překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Všechny výrobky

Zvláštní enologický postup

Platí platné předpisy.

2. Všechny výrobky

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Platí platné předpisy.

3. Všechny výrobky

Agronomické postupy

Platí platné předpisy.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Všechny výrobky

125 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Chráněné označení původu spolkové země Porýní-Falc zahrnuje vinice obcí a jejich součástí 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).

Chráněné označení původu Sárska zahrnuje plochy vinic v obci/součástech obce Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Přesné vymezení vyplývá z map s vymezenými pozemky vinic výše uvedených obcí, na které lze nahlédnout na adrese www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Výroba jakostního vína, přívlastkového vína, sektu stanovené pěstitelské oblasti nebo jakostního perlivého vína stanovené pěstitelské oblasti s chráněným označením „Mosel“ smí probíhat v jiné oblasti než ve stanovené pěstitelské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny a která je uvedena v označení, pokud se oblast výroby nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.

7. **Moštové odrůdy**

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 Vltliner

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. **Popis souvislostí**

8.1. Vinařská oblast Mosel, jejíž vinice se nacházejí převážně podél řeky Mosely a jejích přítoků Sára a Ruwer, pokrývá několik přírodních oblastí. Je třeba rozlišovat mezi jihozápadem a severovýchodem: Horní Mosela (Perl až Konz), údolí kolem Trevíru (Konz až Schweich), Střední Mosela (Schweich až Moselkern) a údolí Dolní Mosely (Moselkern až Koblenz). Z morfologického hlediska lze oblast Mosel rozdělit zhruba do dvou částí. V přírodních oblastech Horní Mosely a údolí kolem Trevíru se řeka Mosela vine mezi měkkými mesozoickými horninami (červený pískovec, lasturnatý vápenec a pestrý slín) Trevírského výběžku. Naproti tomu v přírodních oblastech Střední a Dolní Mosely řeka meandruje v devonských horninách úzkého údolí Porýnské břidličné vrchoviny (Rheinisches Schiefergebirge). Podél řek Mosela, Sára a Ruwer se plochy využívané k pěstování vína nacházejí ve výšce přibližně 65 až 375 m n. m. Plochy vinic se nacházejí v průměrné výšce 180 m n. m. Vinice jsou převážně (z 50 %) exponované JV-J-JZ; ve vztahu k celé pěstitelské oblasti vykazují plochy vinic průměrnou expozici 195 stupňů (JJZ). Z hlediska geologie: ve vinařské oblasti Mosel zdaleka převládají devonské horniny. Během devonského období byly sedimenty ukládány v mořské pánvi. V blízkosti pobřeží se jednalo o písky, ve větší vzdálenosti od pobřeží o naplaveniny a jíly. V karbonu vznikla z těchto částečně zpevněných ložisek Porýnská břidličná vrchovina (Rheinisches Schiefergebirge). Dnes nacházíme v oblastech, kde se vyskytují devonské horniny, hlavně kvarcitové pískovce, křemence a (jílové) břidlice. V červeném pískovci se v oblasti dnešního Trevírského výběžku usadily říční a eolické sedimenty, jež se dnes objevují jako pískovce. V následujících obdobích – lasturnatý vápenec a pestrý slín – se v oblasti Trevírského výběžku vytvořily vápenaté mořské nánosy. Horniny tvořené pestrým slínem a lasturnatým vápencem se nacházejí pouze v oblasti Horní Mosely.

Přírodní faktory: Meteorologické údaje ukazují po celý rok průměrné denní teploty 9,7 °C, během samotného vegetačního období činí průměrná teplota 14,1 °C. Průměrné roční srážky činí 760 mm, přičemž 60 % srážek spadne během vegetačního období. Průměrně jsou révy vystaveny v průběhu vegetačního období přímému slunečnímu záření v úrovni přibližně 652 000 Wh/m^2. Nejvyšší hodnoty slunečního svitu jsou zaznamenávány na strmých a velmi strmých svazích.

Lidské faktory: Maloprostorová struktura a poloha strmých svahů omezují technickou mechanizaci vinic. Proto vyžaduje ošetřování vinic vysoké pracovní nasazení. Intenzivní péče má stabilizující vliv na výnosy. Významně podporuje kvalitu sběru, co se týče minimálního přirozeného obsahu alkoholu, charakteru vůně a harmonie kyselinky ve víně. Dlouhé vegetační období ve spojení s výjimečnou topografií pěstitelské oblasti, mikroklimatickými podmínkami, charakteristickým složením půdy, stejně jako vysoké nasazení lidí určují typologii těchto vín. Lidské faktory souvisejí se staletí trvající vinařskou tradicí.

8.2. *Všechny výrobky*

Souvislosti uvedené v bodech 9.1 až 9.3 specifikace se týkají produkce surovin z hroznů, které mají kvůli rozmanitosti půd a zpracování různé vlastnosti.

8.3. *Víno*

Jakostní vína musí splňovat minimální požadavky na jednotlivé druhy odrůd révy vinné stanovené v bodě 3.2 specifikace produktu a mohou se obohacovat.

Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3.2 specifikace produktu a nesmějí se obohacovat.

Při výrobě základního produktu z hroznů určených pro výrobu přívlastkových vín může vinař v průběhu vegetace speciálním ošetřením, například odlistěním zóny hroznů nebo prosvětlením hroznů, dosáhnout lepší kvality a vyššího obsahu účinných látek v hroznech. Individuální charakter lze výslednému produktu, kterým je přívlastkové víno, dodat i dalším vlivem člověka – různými způsoby lisování a tvorby vína.

8.4. *Perlivé víno*

U jakostních perlivých vín s. o. musí základní produkt splňovat minimální požadavky na jakostní vína vyráběná ve vymezené oblasti, jak jsou stanoveny v bodě 3.2 specifikace produktu. Část oxidu uhličitého, který přirozeně vzniká během kvašení, se zachová.

8.5. *Jakostní šumivé víno*

Základní produkt musí splňovat kritéria stanovená v bodě 3.2 specifikace produktu. V závislosti na stavu vegetace a umístění musí být hrozny z vinice, která byla vybrána pro výrobu základního šumivého vína, sklízeny v dříve, aby se zachovala kyselá struktura, která je charakteristická pro šumivé víno s. o. nebo pro pěstitelský sekt. Výroba se provádí prvním nebo druhotným kvašením v nádržích nebo lahvích. Jedná-li se o specialitu tradiční metody kvašení v lahvi, musí se z produktu stát šumivé víno druhotným kvašením v lahvi. V tom případě musí v lahvi dozrávat nejméně devět měsíců.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Víno, jakostní šumivé víno a perlivé víno

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující požadavky na označování

Popis podmínek:

Aby se mohly na etiketách používat tradiční pojmy, musí jakostní vína, přívlastková vína, jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti nebo sekty stanovené pěstitelské oblasti nejprve úspěšně absolvovat úřední zkoušku. Číslo zkoušky (tzv. č. A.P.) přidělené v této souvislosti musí být uvedeno na etiketě. Nahrazuje se jím číslo šarže.

Vína a vinné výrobky musí být kromě stávajících chráněných názvů povinně označeny jedním z tradičních pojmů uvedených v bodě 5 a) specifikace výrobku. Značení tradičními pojmy uvedenými v bodě 5 b) specifikace výrobku je dobrovolné.

Právně uplatnitelné prvky označení lze použít v souladu s použitelným právem.

Registr vinic navíc představuje seznam názvů oblastí, vinařských obcí, tratí a plužin schválených pro menší zeměpisné jednotky. V registru vinic jsou zapsány hranice obcí a oblasti podle značení v katastru (katastrální území, pozemek, plužina, parcela). Registr vede agrární komora země Porýní-Falc. V Sársku jsou zahrnuty do nařízení o vymezení vinařských oblastí v Sársku. Zřízení a vedení registru vinic v Porýní-Falci se opírá o následující právní základ:

— § 23 odst. 3 a 4 zákona o víně,

— § 29 nařízení o víně,

— zemský zákon o stanovení obcí a oblastí a o registru vinic (zákon o vinařských obcích spolkové země Porýní-Falc),

— nařízení ze dne 2. června 2006 o vymezení vinařských oblastí v Sársku,

— § 2 bod 16 nařízení vlády Porýní-Falce o pravomocech v oblasti zákona o víně.

Změna vymezení malých zeměpisných jednotek je přípustná pouze se souhlasem příslušných organizací podle § 22g zákona o víně. Každou změnu musí příslušná organizace podle § 22g zákona o víně oznámit Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu.

Víno, jakostní šumivé víno a perlivé víno

Právní rámec:

Jednou z organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Typ dalších podmínek:

Doplňující požadavky na označování

Popis podmínek:

Pro produkty s chráněným označením původu „Mosel“, které jsou uváděny na trh pod názvem odrůdy révy vinné, lze pro účely označování používat pouze skutečné názvy. Cuvée s novými kmeny je povoleno.

Pokud byl produkt vyroben výhradně z hroznů z nových kmenů, musí být uváděn na trh bez uvedení odrůdy révy vinné.

Odkaz na specifikaci výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein