C/2024/1037

19.1.2024

# Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/1037)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

**»Mosel«**

**PDO-DE-A1270-AM02**

**Meddelelsesdato: 19.10.2023**

## BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Beskrivelse af ændringerne**

a) Beskrivelse af vinen/vinavlsprodukterne og analytiske og/eller organoleptiske kendetegn

Angivelsen af det minimale naturlige alkoholindhold og angivelsen af den minimale naturlige mostvægt vil fremover blive samlet med ordet »og«. Følgende sætning om kælderregnskabet er indsat for præciseringens skyld: »Mostens vægt i gæringsbeholderen skal dokumenteres.« De organoleptiske beskrivelser er blevet mere nuancerede.

b) Afgrænsning af området

Følgende parceller er omfattet af afgrænsningen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«:

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]) EUT L 9 af 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

Følgende matrikelparcel udgår af vindyrkningsarealet »Mosel«:

Koblenz 1401 8 1044 556

Matrikelenheden Irsch (2867) er ikke længere opført særskilt, men er blevet føjet til Trier kommune.

Matrikelenheden Filzen (2428) er opført som tilhørende Brauneberg og ikke Konz.

c) Druesorter

Følgende druesorter har hidtil været angivet i punkt 8 i produktspecifikationen:

Hvidvin:

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) og Würzer.

Rødvin og rosévin:

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 og Wildmuskat.

ÆNDRINGER:

Fremover vil »hvidvin« og »rødvin og rosévin« blive erstattet med »hvide druesorter« og »røde druesorter«.

Følgende sorter er blevet tilføjet:

Hvide druesorter:

»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.«

Røde druesorter:

»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.«

Synonymerne er blevet slettet.

d) Gældende krav

Gældende krav i henhold til national lovgivning:

Der er tilføjet en bestemmelse om betegnelser, i henhold til hvilken lovregulerede elementer af en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Krav, som en organisation, der forvalter en BOB/BGB, skal opfylde:

Der er tilføjet et mærkningskrav:

Der må kun anvendes faktiske betegnelser på mærkningen af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der markedsføres med angivelse af druesorten. Blanding med nye stammer er tilladt.

Hvis et produkt udelukkende er fremstillet af druer af nye stammer, skal det markedsføres uden angivelse af druesorten på etiketten.

e) Kontrolmyndighed

Berigtigelse af telefaxnummeret på landbrugskammeret i Rheinland-Pfalz (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* — LWK).

Følgende sætning i produktspecifikationens punkt 11.2.3, »Kvalitetskontrol«, udgår: »Der foretages en obligatorisk kontrol af al Qualitätswein (kvalitetsvin), Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder) og Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetsperlevin fra bestemte dyrkningsområder).«

f) Andet

I punktet »Tilknytning til området« er beskrivelserne af kategorierne »vin«, »perlevin« og »mousserende kvalitetsvin« blevet præciseret og omformuleret. Det er ikke nødvendigt at ansøge om en EU-ændring, eftersom ændringerne ikke ophæver tilknytningen til det geografiske område (jf. artikel 14 i forordning (EU) 2019/33).

Der er foretaget følgende ændringer:

Der er foretaget en ændring i punkt 9.4.1 om kategorien »vin« i produktspecifikationen. Den ændrede sætning havde oprindeligt følgende ordlyd: »Prädikatsweine« (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2.» Sætningen har nu følgende ordlyd: »Prädikatsweine« (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2 og må ikke beriges.«

En sætning i punkt 9.4.2 om kategorien »perlevin« i produktspecifikationen er blevet omformuleret. Den sætning, der skal ændres, har følgende ordlyd: »Fremstillingen sker ved fermentering eller tilsætning af endogen carbonsyre«. Efter ændringen affattes teksten således: »En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen.«

Den første gæring er blevet tilføjet i punkt 9.4.3 i produktspecifikationen om kategorien »mousserende kvalitetsvin«. Hidtil har mousserende kvalitetsvin ifølge beskrivelsen kun kunnet fremstilles ved hjælp af en anden gæring af den mousserende basisvin. Ændringen betyder, at mousserende kvalitetsvin kan fremstilles ved den første gæring.

2. **Begrundelse for ændringerne**

a) Beskrivelse af vinen/vinavlsprodukterne og analytiske og/eller organoleptiske kendetegn

Eftersom konverteringstabellen udgår, er der ikke længere noget retsgrundlag for at angive den minimale naturlige mostvægt. Da producenterne i praksis arbejder med Öchslegrader (mostvægtskala), vil dette dog fortsat være medtaget i produktspecifikationen. Derfor vil angivelsen af det minimale naturlige alkoholindhold og angivelsen af den minimale naturlige mostvægt fremover blive samlet med ordet »og«. Dette viser tydeligt, at både værdien for det minimale naturlige alkoholindhold og værdien for den minimale naturlige mostvægt skal overholdes af producenterne, hvis de vil markedsføre produkter som »Mosel« BOB. For at undgå misforståelser med hensyn til kælderregnskabet har beskyttelsessammenslutningen (*Schutzgemeinschaft*) besluttet at medtage en sætning, der præciserer, at kun mostvægten skal registreres i vinproducentens registre.

Den organoleptiske beskrivelse er blevet mere nuanceret for bedre at afspejle de enkelte produkters særlige karakteristika og forskellene mellem disse produkter og andre produktionsområder.

b) Afgrænsning af området

De parceller, der skal medtages, er i overensstemmelse med kravene om territorial kontinuitet og andre punkter i de kontrolrelevante procedureregler for beskyttelsessammenslutningen for »Mosel« og har været genstand for den procedure, der er fastsat i disse regler.

Parcellen Weindorf i Koblenz skal fjernes fra produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, da den tilhører vindyrkningsområdet Mittelrhein.

Irsch (2867) er ikke en kommune, men en matrikelenhed, der tilhører Trier kommune. For at afspejle den faktiske situation på stedet vil den ikke længere blive opført særskilt, men som en af Triers matrikelenheder.

Matrikelenheden Filzen (2428) tilhører ikke Konz kommune, men Brauneberg kommune. Produktspecifikationen skal afspejle den faktiske geografiske situation korrekt.

Parcellerne Kobern (1363), matrikelunderenhed 26, matrikelparcel 105/0, Kobern (1363), matrikelunderenhed 26, matrikelparcel 106/0 og Kobern (1363), matrikelunderenhed 26, matrikelparcel 107/0 er medtaget på baggrund af, at der var mulighed for at gøre indsigelse. Da disse parceller støder op til eksisterende områder, der er omfattet af udpegningen, og da andre anmodninger fra Kobern er omfattet af denne ansøgning, kan det antages, at hverken kommunen eller den lokale landmandssammenslutning eller vinavlerforening vil modsætte sig, at parcellerne medtages.

c) Druesorter

Listen over druesorter var ufuldstændig, og alle klassificerede sorter, der dyrkes i vindyrkningsområdet, er blevet tilføjet, da de allerede har bevist deres egnethed til området. Vine fremstillet af disse sorter er i overensstemmelse med kravene i produktspecifikationen.

Druesorterne vil fremover blive opført under overskrifterne »hvide druesorter« og »røde druesorter« i stedet for »hvidvin« og »rødvin og rosévin«, da listen over druesorter i produktspecifikationen — og ikke slutproduktet — afgør, om sorterne kan dyrkes eller ikke kan dyrkes.

Synonymerne er blevet slettet, eftersom listen over druesorter i produktspecifikationen hovedsagelig er en »plantningstilladelse« og ikke et mærkningskrav.

d) Gældende krav

Gældende krav i henhold til national lovgivning:

De nye regler om betegnelser har til formål at præcisere betegnelsesbegreber i national lovgivning, som ikke er beskyttet af e-Ambrosia.

Krav, som en organisation, der forvalter en BOB/BGB, skal opfylde:

Mærkningsreglerne beskytter BOB-produkter mod et muligt tab af værdi.

De visuelle elementer på en etiket er meget vigtige for forbrugerne. Hvis et BOB-produkt markedsføres med en ny stamme, der er trykt på etiketten, vil forbrugeren enten ikke forstå, hvad angivelsen betyder, eller få indtryk af, at der er tale om produkter fra eksperimentel dyrkning, uden at dette klart fremgår, hvilket gør det vanskeligt for dem at beslutte sig for eller imod at købe produktet. Forbrugerne er måske ikke klar over, at disse faktisk er klassificerede sorter, der allerede har bevist deres værd, hvilket kan føre til en negativ vurdering, uden at forbrugerne har haft mulighed for at smage produkterne. Det negative indtryk, der således skabes, kan påvirke hele produktsortimentet »Mosel«, fordi disse produkter er mærket med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, og dermed også påvirke salget af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«.

e) Kontrolmyndighed

Faxnummeret for Rheinland-Pfalz' landbrugskammer er blevet ændret.

Sætningen udgår for at undgå overlapning.

f) Andet

Punkt 9.4.1 i produktspecifikationen om kategorien »vin«, er blevet omformuleret for at skelne mellem Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn) og Qualitätsweine (kvalitetsvine).

Punkt 9.4.2 i produktspecifikationen om kategorien »perlevin«, er blevet omformuleret for at afspejle de faktiske procedurer i forbindelse med fremstilling af perlevin.

Den første gæring er blevet tilføjet til punkt 9.4.3 i produktspecifikationen om kategorien »mousserende kvalitetsvin«, da en sådan vin under den tidligere beskrivelse af kategorien kun kunne fremstilles ved sekundær gæring. Dette er ikke længere i overensstemmelse med gældende praksis, da det nu også er muligt at fremstille mousserende kvalitetsvin ved første gæring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Mosel

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Qualitätswein (kvalitetsvin), hvid

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine med angivelse af druesorten er kendetegnet ved aromaer, der er typiske for den eller de pågældende sorter. Afhængigt af druesorten kan frugtagtige noter og aromaer af eksotiske frugter dominere. Navnlig har de, afhængigt af druesorten og kælderlagringsprocessen, grønne aromaer såsom grønne peberfrugter og grønt græs eller duft af muskat og roser, honning og tørret frugt samt krydrede elementer såsom hø og røgede og mineralske noter. Afhængigt af vinfremstillingsprocessen kan de ristede træfade tilføje vaniljearomaer, ristede aromaer og kokosaromaer til bouqueten. Reduktive modningsteknikker kan give aromaer af flint og trøffel, mens oxidative modningsteknikker kan tilføje aromaer af oxideret æble og nødder.

Vinene har normalt en harmonisk balance mellem syrlighed og sødme. Vinene er normalt kendetegnet ved en delikat til stærk krop kombineret med udtalt til moderat syrlighed.

Navnlig kan sorterne Riesling, Elbling og Burgunder udtrykke vindyrkningsarealets terroir i de sensoriske elementer i de vine, de producerer. F.eks. gør indtrykket af surhedsgraden og graden af surhedsbuffere og mineralske noter det muligt at opfatte de forskellige typer sten og de forskellige typer residualjord i Moselregionen.

Farverne varierer generelt fra lysegul med grønne nuancer til strågul og gyldengul. Afhængigt af druesorten og årstallet kan de også have let røde toner.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

2. Qualitätswein (kvalitetsvin), rød

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine med angivelse af druesorten er kendetegnet ved aromaer, der er typiske for den eller de pågældende sorter. Vinene er frem for alt kendetegnet ved noter af røde frugter. De kan også have grønne noter såsom grønne peberfrugter, rosmarin og grøn stilk. Afhængigt af kælderlagringsprocessen og de træfade, der anvendes til lagring, kan bouqueten også have krydrede aromaer såsom vanilje, ristede noter, chokolade og kokosnødder samt reduktive noter af flint og trøffel. Disse lette og frugtagtige til fyldige vine er generelt kendetegnet ved en blød til mærkbar

syrlighed. Navnlig kan sorten Spätburgunder udtrykke vindyrkningsarealets terroir i de sensoriske elementer i de vine, der produceres af den. F.eks. gør indtrykket af surhedsgraden og graden af sensoriske surhedsbuffere og mineralske noter det muligt at opfatte de forskellige typer sten og de forskellige typer residualjord i Moselregionen.

Den røde farve er tilbøjelig til at variere fra let kirsebærrød til en udtalt mørk hyldebær.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

3. Qualitätswein (kvalitetsvin), rosé Weißherbst, Blanc de Noir

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vintyper fremstilles af blødt pressede røde druesorter. Rosévine og Weißherbst-vine varierer normalt fra lys rosa til lyserød til en lys rød farve, mens Blanc de Noir-vine har hvidvinenes farvespektrum. Som et resultat af, at mosten lagres som en hvidvin, har frugtagtige aromaer en tendens til at dominere, såsom hindbær, jordbær, solbær og kirsebær, men også citron, æble og grapefrugt. Afhængigt af den anvendte druesort kan vinene også indeholde noter af grøn peber og urter og, hvis de modnes i træ, også vanilje, ristede noter og kokosnoter. Vinene har en tendens til at smage som hvidvine.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

4. Qualitätswein (kvalitetsvin), Rotling

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rotlingvine har generelt en svag til markant lyserød farve. Deres aromaer er normalt frugtagtige til undertiden diskret krydrede med noter af bærfrugt, kernefrugt og citrusfrugter. De har generelt en delikat til rig smag med en frisk syrestruktur.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

5. Prädikatswein Kabinett (vin med det særlige kendetegn »Kabinett«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine er generelt kendetegnet ved et lavt til moderat alkoholindhold. Vinene er normalt frugtagtige og friske og har en tendens til klart at udtrykke egenskaberne ved de druesorter, som de er fremstillet af, kombineret med moderat til stærk syrlighed. Afhængigt af kælderlagringsprocessen og den ønskede lagringsgrad kan deres sortsspecifikke bouquet også omfatte mineralske aromaer og aromaer, der minder om flint eller trøffel. Kabinett-vine med restsukker har en tendens til at have et lavt alkoholindhold og har en spændende balance mellem syrlighed og sødme.

Hvide Kabinett-vine varierer normalt i farven fra lysegul med grønne nuancer til en dybere gul, mens de røde Kabinett-vine typisk varierer fra let kirsebærrød til en udtalt mørk hyldebær.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

6. Prädikatswein Spätlese (vin med det særlige kendetegn »Spätlese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

På grund af den højere mostvægt, og dermed normalt mere modne druer, har Spätlese-vine en tendens til at udtrykke druesortens karakteristika stærkere, med mere krop og højere alkoholindhold. Deres bouquet er normalt kendetegnet ved moden frugt og en mere harmonisk syrestruktur. Generelt fremstilles Spätlese-vine for at opnå en karakteristisk sødme, så vidt muligt ud fra deres eget restsukker. Hvide Spätlese-vine varierer normalt fra lysegul til gyldengul, mens de røde Spätlese-vine for det meste varierer fra let kirsebærrød til en udtalt mørk hyldebær.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

7. Prädikatswein Auslese (vin med det særlige kendetegn »Auslese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Brugen af fuldmodne og overmodne druer betyder i det væsentlige, at egenskaberne ved de sorter, der bruges til at fremstille disse vine, mærkes intenst. Ud over druer, der har modnet i længere tid på vinstokken, kan man også bruge druer, der er blevet koncentreret gennem ædel råddenskab (*Botrytis cinerea*). Disse vine har normalt intense frugtagtige og undertiden eksotiske aromaer. Generelt fremstilles Auslese-vine for at opnå en karakteristisk sødme, så vidt muligt ud fra deres eget restsukker. Hvide Auslese-vine varierer normalt i farven fra lysegul til gyldengul, mens de røde Auslese-vine for det meste varierer fra let kirsebærrød til en udtalt mørk hyldebær.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

8. Prädikatswein Beerenauslese (vin med det særlige kendetegn »Beerenauslese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine fra »Mosel« med det særlige kendetegn »Beerenauslese« fremstilles af overmodne, indtørrede eller ædelrådne druer og har derfor generelt en intens gyldengul til ravgul farve, et højt sukkerindhold og en let olieagtig konsistens. Smagsmæssigt har de oftest en intens sødme med en moderat til kraftig syrestruktur. Deres aromaer er normalt frugtagtige til krydrede med noter af modne til overmodne frugter, tørret frugt, honning og krydderier.

Da Beerenauslese-vine generelt fremstilles med restsukker, er de hovedsagelig hvidvine og rosévine med et moderat til meget lavt alkoholindhold. For hvidvine i Beerenauslese-kategorien varierer farven typisk fra lysegul til alle nuancer af ravgul.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

9. Prädikatswein Eiswein (vin med det særlige kendetegn »Eiswein«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Mosel«-vine med det særlige kendetegn »Eiswein« presses af druer, der er naturligt frosne på tidspunktet for høsten og presningen, hvilket betyder, at druernes ingredienser er stærkt koncentrerede, og at der undertiden forekommer let råd fra *Botrytis cinerea*. Eiswein-vine har derfor tendens til at have et højere syreindhold og stærkere aromaer af de anvendte sorter, afhængigt af hvor lang tid det tager at nå de krævede lave temperaturer, når druerne er fuldt modne. De hvide Eiswein-vines farve varierer typisk fra lysegul til ravgul.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (vin med det særlige kendetegn »Trockenbeerenauslese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine har generelt et endnu højere sukkerindhold end Beerenauslese-vine på grund af de mere koncentrerede druer og den større indsats, der gøres for at udvælge dem. Vinene har derfor en tendens til at være særlig søde og har afhængigt af druesorten en højt koncentreret syrlighed samt et moderat til meget lavt alkoholindhold. Aromaerne er de samme som Beerenauslese-vinene, men generelt mere intense. Hvide Trockenbeerauslese-vines farve varierer normalt fra lysegul til mørk ravgul.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

11. Perlevin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Kvalitetsperlevine har generelt en fin perlende karakter. De har typisk en frugtagtig aroma og særlige sortskarakteristika, selv om kuldioxiden normalt giver dem yderligere friskhed og livlighed. De hyppigst anvendte aromatiske sorter kan give blomsteraromaer og noter af eksotiske frugter i særdeleshed samt noter af hindbær, kirsebær og jordbær. Farvemæssigt spænder de generelt fra lysegul med grønlige nuancer til lindeblomstgul, pink og rød.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

12. Mousserende kvalitetsvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Mousserende kvalitetsvin afspejler normalt druernes moderate sukkerindhold. Den nænsomme høst- og presningsteknik bevarer det generelt højere syreindhold. Sekt b.A.-vine (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner) er generelt karakteriseret ved basisvinstypen, de anvendte druesorter og gæringens varighed under produktionen. Dette kan give let nødde- og briocheagtige noter, afhængigt af hvor længe vinen gæres. Mousserende basisvin, der er lagret i kontakt med egetræ, kan give ristede og krydrede aromaer i den mousserende vin. De mousserende vine er normalt friske og syrlige og ikke stærkt alkoholholdige. Restsukkeret varierer generelt fra knap mærkbart til meget sødt. Deres farve spænder generelt fra lysegul med grønne nuancer til lindeblomstgul og nogle gange til roséfarver med forskellige toner af rød.

Crémant-vinene er generelt intenst perlende og har en blød struktur. Deres aromaer er normalt frugtagtige og modne til gærprægede og krydrede, og de påvirkes af basisvinens type, de anvendte druesorter og gæringens varighed. Den længere minimumstid for gæringen giver generelt fine, cremede og afbalancerede crémant-vine.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | |

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Alle produkter

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Gældende lovgivning finder anvendelse.

2. Alle produkter

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Gældende lovgivning finder anvendelse.

3. Alle produkter

Dyrkningspraksis

Gældende lovgivning finder anvendelse.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Alle produkter

125 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

I Rheinland-Pfalz dækker den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealer i følgende kommuner og kommunale distrikter: 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), Krör (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)) og Zeltingen-Rachtig (2438).

I Saarland dækker den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealer i følgende kommuner og kommunale distrikter: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540) og Perl/Sehndorf (3580).

Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er afgrænset efter parcel i de ovennævnte kommuner. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetsvin), Prädikatswein (vin med særlige kendetegn), Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder) eller Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetsperlevine fra bestemte dyrkningsområder) med den beskyttede betegnelse »Mosel« kan fremstilles i et andet område end det bestemte dyrkningsområde, hvor druerne er høstet, og som er anført på etiketten, forudsat at produktionsområdet er beliggende i samme delstat eller i en nabodelstat.

7. **Druesorter**

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 Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, 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, Pinot 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

Druer af sorten 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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. Vindyrkningsområdet Mosel, hvis vindyrkningsarealer overvejende ligger langs Mosel-floden og dens bifloder Saar og Ruwer, dækker flere fysiografiske områder. Fra sydvest til nordøst kan der skelnes mellem følgende områder: Øvre Mosel (Perl to Konz), Trier-dalen (Konz til Schweich), Midt-Mosel (Schweich til Moselkern) og Nedre Mosel (Moselkern til Koblenz). Morfologisk set kan Mosel-regionen opdeles i to underregioner. I de fysiografiske områder i Øvre Mosel og Trier-dalen går Mosel-floden gennem de temmelig bløde Mesozoiske klipper (broget sandsten, muschelkalk og keuper) i Trier-bugten. Omvendt bugter floden i de fysiografiske områder Midt-Mosel og Nedre Mosel sig gennem en smal V-formet dal i de devonske klipper i Rheinisches Schiefergebirge. De områder langs Mosel, Saar og Ruwer, der anvendes til vindyrkning, ligger mellem ca. 65 m og 375 m over havets overflade. Vindyrkningsarealernes gennemsnitlige højde er 180 meter over havets overflade. Vindyrkningsarealerne vender hovedsageligt mod SØ-S-SV (50 %). Vindyrkningsarealet har som helhed en gennemsnitlig orientering på 195° (S-SV). Geologi: I vindyrkningsområdet Mosel er devonske klipper dominerede. I den devonske periode blev der deponeret sedimenter i et havområde. I kystområder var sedimenterne sand, og inde i landet var de silt og ler. I kultiden blev disse sedimenter, som nu var hærdet, foldet sammen til bjerge (Rheinisches Schiefergebirge). I dag finder vi i de områder, hvor devonske klipper stikker ud, hovedsagelig sandsten med kvartsit, kvartsit og (lerblandet) skifer. I Buntsandstein blev flod- og vindaflejringer til det, der nu er Trier-bugten. I dag fremstår disse aflejringer som sandsten. I de efterfølgende perioder — muschelkalk og keuper — blev der dannet kalkholdige havaflejringer i Trier-bugten. Klippesten fra keuper og muschelkalk findes kun i Øvre Mosel.

Naturlige faktorer: Den gennemsnitlige årlige dagstemperatur er 9,7 °C med en gennemsnitstemperatur i vækstperioden på 14,1 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbør er 760 mm med 60 % nedbør i løbet af vækstperioden. Vinstokkene får i gennemsnit 652 000 Wh/m² direkte solskin i vækstsæsonen. De højeste solskinsværdier registreres på stejle og meget stejle skråninger.

Menneskelige faktorer: Da strukturen med små arealer og de stejle skråninger begrænser anvendelsen af maskiner på vindyrkningsarealerne, er de meget arbejdskraftintensive, og det har en stabiliserende virkning på udbyttet. Dette bidrager væsentligt til høstens kvalitet med hensyn til det naturlige minimumsalkoholindhold, udviklingen af aromaer og vinenes syrebalance. Den lange vækstperiode kombineret med vindyrkningsområdets særlige topografi, de mikroklimatiske forhold, jordbundens karakteristiske sammensætning og den høje grad af menneskelig arbejdskraft er bestemmende for vinenes typiske kendetegn. Den menneskelige faktor er baseret på en århundredgammel vindyrkningstradition.

8.2. *Alle produkter*

Den tilknytning, der er nævnt i punkt 9.1-9.3 i produktspecifikationen, vedrører fremstillingen af basisprodukter af druer, som er forskellige på grund af jordbundstypen og forarbejdningsmetoderne.

8.3. *Vin*

Kvalitetsvine skal opfylde de minimumskrav for kategorien af druesorter, der er fastsat i punkt 3.2 i produktspecifikationen, og kan beriges.

»Prädikatsweine« (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2 i produktspecifikationen og må ikke beriges.

Under dyrkningen af basisproduktet (druerne), der anvendes til fremstilling af vine med særlige kendetegn, kan vinavlerne træffe særlige vedligeholdelsesforanstaltninger i vækstsæsonen, f.eks. fjernelse af blade omkring druerne eller udtynding af druerne, for at opnå en bedre kvalitet og en mere intensiv sammensætning af druernes indholdsstoffer. Desuden kan forskellige teknologirelaterede kælderlagringsmetoder som en yderligere menneskelig faktor give den vin, der i sidste ende produceres, særlige kendetegn.

8.4. *Perlevin*

Når det gælder kvalitetsperlevin fra bestemte områder, skal basisproduktet opfylde de minimumskrav for kvalitetsvin i det pågældende område, der er fastsat i punkt 3.2 i produktspecifikationen. En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen.

8.5. *Mousserende kvalitetsvin*

Basisproduktet skal opfylde kriterierne i punkt 3.2 i produktspecifikationen. Alt efter deres vækstfase og beliggenhed skal druer fra udvalgte vinmarker, som anvendes til at fremstille basisvin beregnet til fremstilling af mousserende vin, høstes tidligere, så de bevarer den sprøde syrestruktur i mousserende kvalitetsvin fra bestemte områder. Vinen fremstilles ved første eller anden gæring på tank eller flaske. Hvis fremstillingen sker ved hjælp af den særlige traditionelle flaskegæringsmetode, skal produktet have undergået en anden alkoholgæring på flaske for at blive til mousserende vin. I så fald skal produktet lagres på flaske i mindst ni måneder.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

*Vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin*

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene skal underkastes en officiel kontrol for at blive mærket med de traditionelle benævnelser Qualitätswein (kvalitetsvin), Prädikatswein (vin med et særligt kendetegn), Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetsperlevin fra bestemte dyrkningsområder) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder). Det kontrolnummer, der tildeles i denne forbindelse (*amtliche Prüfungsnummer*), skal angives på etiketten. Det erstatter batchnummeret.

Ud over den eksisterende beskyttede vinbetegnelse skal vin og vinprodukter mærkes med en af de traditionelle benævnelser, der er anført i punkt 5, litra a), i produktspecifikationen. Det er valgfrit at anvende de traditionelle benævnelser, der er anført i punkt 5, litra b), i produktspecifikationen.

De lovbestemte elementer i en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Fortegnelsen over vindyrkningsarealer indeholder desuden en liste over navne på arealer, store og individuelle vindyrkningsarealer og systemer med åbne marker, der kan anvendes som mindre geografiske enheder. Den angiver afgrænsningerne af beliggenheder og arealer ved hjælp af matrikulære henvisninger (matrikelenhed, matrikelunderenhed, system med åbne marker, matrikelunderenhed, system med åbne marker, parcel). Den forvaltes af landbrugskammeret i Rheinland-Pfalz. I Saarland er de anført i bestemmelsen om afgrænsning af vindyrkningsområder i Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Fortegnelsen over vindyrkningsarealer i Rheinland-Pfalz oprettes og føres på grundlag af:

— § 23, stk. 3 og 4, i forbundsloven om vin (*Weingesetz*)

— § 29 i forbundsbekendtgørelsen om vin (*Weinverordnung*)

— Rheinland-Pfalz' lov om angivelse af beliggenheder og arealer samt registret over vindyrkningsarealer (lov om vindyrkningsarealer) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*)

— Bekendtgørelse af 2. juni 2006 om afgrænsning af vindyrkningsområder i Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*)

— § 2, stk. 16, i Rheinland-Pfalz' bekendtgørelse om kompetencer inden for vinlovgivning (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Ændringer i afgrænsningen af små geografiske enheder er kun tilladt med de kompetente organisationers samtykke, jf. vinlovens § 22g. Enhver ændring skal meddeles Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (forbundskontoret for landbrug og fødevarer) af den kompetente organisation i overensstemmelse med § 22g i forbundsloven om vin.

*Vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin*

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Der må kun anvendes faktiske betegnelser på mærkningen af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der markedsføres med angivelse af druesorten. Blanding med nye stammer er tilladt.

Hvis et produkt udelukkende er fremstillet af druer af nye stammer, skal det markedsføres uden angivelse af druesorten på etiketten.

**Link til produktspecifikationen**

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein