C/2024/1037

19.1.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/1037)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Mosel“

PDO-DE-A1270-AM02

Datum der Mitteilung: 19.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Beschreibung der Veränderungen**

a) Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und des natürlichen Mindestmostgewichtes werden künftig durch das Bindewort „und“ verbunden. Es wird ein klarstellender Satz zur Kellerbuchführung eingefügt, der folgendermaßen lautet: „Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.“ Die organoleptischen Beschreibungen werden differenzierter ausgestaltet.

b) Abgrenzung des Gebietes

In die Abgrenzung der g.U. Mosel werden folgende Flurstücke aufgenommen:

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] ABl. L 9 vom 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

Folgendes Flurstück wird aus der Gebietsabgrenzung der Mosel gestrichen:

Koblenz 1401 8 1044 556

Die Gemarkung Irsch (2867) wird nicht mehr gesondert aufgeführt, sondern zur Gemeinde Trier hinzugefügt.

Die Gemarkung Filzen (2428) wird nicht mehr als Gemarkung von Konz aufgeführt, sondern als Gemarkung von Brauneberg.

c) Keltertraubensorten

In Nummer 8 der Produktspezifikation sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißwein:

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.

Rot- und Roséwein:

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.

ÄNDERUNGEN:

Zukünftig heißt es „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot-und Roséwein“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weiße Rebsorten:

„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.“

Rote Rebsorten:

„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.“

Die Synonyme werden gestrichen.

d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

Es wird die bezeichnungsrechtliche Regelung eingefügt, dass gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente entsprechend dem geltenden Recht verwendet werden dürfen.

Geltende Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation:

Aufnahme einer Etikettierungsvorschrift:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

e) Kontrollbehörde

Korrektur der Faxnummer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

In Nummer 11.2.3 der Produktspezifikation „Qualitätsprüfung“ wird der folgende Satz gestrichen: „Jeder Qualitätswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein b. A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen.“

f) Sonstiges

Im Absatz „Zusammenhang mit dem Gebiet“ werden die Beschreibungen der Kategorien „Wein“, „Perlwein“ und „Qualitätsschaumwein“ präzisiert und umformuliert. Hierbei ist nicht die Notwendigkeit der Einreichung einer Unionsänderung gegeben, da durch die Änderungen nicht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgehoben wird (vgl. Art.14 der Verordnung (EU) 2019/33).

Konkret werden die folgenden Änderungen vorgenommen:

In Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein“ wird eine Ergänzung vorgenommen. Der ergänzte Satz lautet ursprünglich: „Prädikatsweine müssen die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen.“ Zukünftig lautet der Satz: „Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.“

In Nummer 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ wird eine Umformulierung vorgenommen. Der zu ändernde Satz lautet: „Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.“ Umformuliert soll dieser Satz künftig lauten: „Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.“

Unter 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung hinzugefügt. Bisher war die Herstellung von Qualitätsschaumwein nach der Beschreibung nur durch eine zweite Gärung des Sektgrundweins möglich. Durch die Änderung wird die Herstellungsmöglichkeit von Qualitätsschaumwein auf die erste Gärung ausgeweitet.

2. **Begründung der Veränderungen**

a) Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Durch den Wegfall der Umrechnungstabelle gibt es keine rechtliche Grundlage mehr zur Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes. Da die Erzeuger in der Praxis allerdings mit der Einheit Öchslegrade arbeiten, wird diese Einheit weiterhin in der Produktspezifikation beibehalten. Deshalb werden die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und die Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes durch das Bindewort „und“ verbunden. Daraus ergibt sich eindeutig, dass sowohl der Wert des natürlichen Mindestalkoholgehaltes, als auch der Wert des natürlichen Mindestmostgewichtes durch die Erzeuger einzuhalten sind, um Erzeugnisse als g.U. Mosel vermarkten zu können. Um Missverständnissen hinsichtlich der Kellerbuchführung vorzubeugen, hat die Schutzgemeinschaft sich entschieden einen klarstellenden Satz einzufügen, der darauf Bezug nimmt, dass nur das Mostgewicht im Kellerbuch geführt werden muss.

Die organoleptische Beschreibung wird differenzierter ausgestaltet, um die Besonderheiten eines jeden Erzeugnisses und die Unterschiedlichkeit der Erzeugnisse zu den Erzeugnissen anderer Anbaugebiete noch besser darstellen zu können.

b) Abgrenzung des Gebietes

Die aufzunehmenden Flurstücke entsprechen den Voraussetzungen des räumlichen Zusammenhangs, so wie der weiteren prüfungserheblichen Punkte der Geschäftsordnung der Schutzgemeinschaft Mosel und sie haben das durch die Geschäftsordnung vorgesehene Verfahren durchlaufen.

Das Flurstück in Koblenz, als Weindorf bekannt, gehört zum Anbaugebiet Mittelrhein und ist daher aus der g.U. Mosel zu entfernen.

Die Gemarkung Irsch (2867) ist keine Gemeinde, sondern eine Gemarkung, die zur Gemeinde Trier zählt. Um diese tatsächlichen geografischen Gegebenheiten abzubilden, wird die Gemarkung Irsch (2867) zukünftig nicht mehr gesondert aufgeführt, sondern bei den zu Trier zählenden Gemarkungen.

Die Gemarkung Filzen (2428) gehört nicht zur Gemeinde Konz, sondern zur Gemeinde Brauneberg. Diese tatsächlichen geografischen Gegebenheiten müssen in der Produktspezifikation dargestellt werden.

Die Flurstücke Kobern (1363), Flur 26, Flurstück 105/0, Kobern (1363), Flur 26, Flurstück 106/0, Kobern (1363), Flur 26, Flurstück 107/0 werden im Wege der Abhilfe eines Einspruchs aufgenommen. Die Flurstücke arrondieren bereits bestehende g.U.-Flächen und auf Grund anderer in diesen Antrag aufgenommener Anfragen aus Kobern kann davon ausgegangen werden, dass sowohl die Gemeinde als auch der örtliche Bauern-und Winzerverband keine Einwände gegen die Aufnahme der Flächen geäußert hätten.

c) Keltertraubensorten

Die Rebsortenliste ist unvollständig und wird ergänzt um alle sich im Anbaugebiet im Anbau befindlichen und klassifizierten Rebsorten, da sich diese Sorten im Anbaugebiet bereits bewährt haben. Die aus diesen Sorten hergestellten Weine erfüllen die Vorgaben der Produktspezifikation.

Zukünftig werden die Rebsorten unter der Überschrift „Weiße Rebsorten" und „Rote Rebsorten" statt „Weißwein" und „Rot- und Roséwein" aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit geregelt wird, nicht hingegen das Enderzeugnis.

Die Synonyme wurden gestrichen, da die Rebsortenliste in der Produktspezifikation eine „Anpflanzerlaubnis" und keine Etikettierungsvorschrift darstellt.

d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

Die eingefügte bezeichnungsrechtliche Regelung hat klarstellenden Charakter im Hinblick auf bezeichnungsrechtliche Begrifflichkeiten des nationalen Rechts, die nicht über e-Ambrosia geschützt sind.

Geltende Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Die Etikettierungsvorschrift schützt die g.U.- Erzeugnisse vor einem möglichen Wertverlust.

Die Optik eines Etiketts ist für den Verbraucher sehr wichtig. Werden g.U. Erzeugnisse mit der Angabe der Zuchtstämme auf dem Etikett vermarktet, weiß der Verbraucher entweder nicht, was diese Angabe bedeuten soll oder es mutet für ihn so an, also ob es sich um Erzeugnisse aus Versuchsanbau handelt, ohne entsprechenden Hinweis und somit auch ohne die Möglichkeit für den Verbraucher sich bewusst für oder gegen den Kauf zu entscheiden. Dass es sich tatsächlich um klassifizierte Sorten handelt, die ihre Güte bereits bewiesen haben, ist dem Verbraucher unter Umständen nicht bewusst. Dies wiederrum kann zu einer negativen Beurteilung durch den Verbraucher führen, ohne dass die Erzeugnisse probiert wurden. Der so entstandene negative Eindruck kann sich durch die Etikettierung als g.U. Mosel Erzeugnis auf die gesamten g.U. Erzeugnisse der Mosel auswirken und somit auch Einfluss auf den Absatz der g.U. Mosel Erzeugnisse haben.

e) Kontrollbehörde

Die Faxnummer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz hat sich geändert.

Der Satz wird gestrichen, um eine Doppelung zu vermeiden.

f) Sonstiges

Die Umformulierung in Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein" wird vorgenommen, um eine Unterscheidung der Prädikatsweine zu den Qualitätsweinen zu treffen.

Die Umformulierung in 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein" erfolgt, um die tatsächlichen Vorgänge bei der Perlweinbereitung in der Formulierung wiederzugeben.

In Nummer 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein" wird die erste Gärung eingefügt, da nach der bisherigen Beschreibung der Kategorie „Qualitätsschaumwein" ein solcher nur durch zweite Gärung hergestellt werden konnte. Dies entspricht nicht mehr der gängigen Praxis, die nunmehr die Möglichkeiten hat „Qualitätsschaumwein" auch mittels einer ersten Gärung herzustellen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Mosel

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. **Beschreibung des Weins / der Weine**

1. Qualitätswein weiß

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Insbesondere Weine mit Rebsortenangabe sind durch die typischen Aromen der jeweiligen Rebsorte/Rebsorten gekennzeichnet. Im Vordergrund können je nach Rebsorte Fruchtnoten sowie Aromen exotischer Früchte stehen. Je nach Rebsorte und Ausbaustil weisen sie insbesondere grüne Aromen, wie grüne Paprika und grünes Gras oder auch Muskat- und Rosenduft, Honig und getrocknete Früchte, ferner würzige Aspekte wie Heu, rauchig und mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch Aromen des getoasteten Holzfasses wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbauweise von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

Die Weine weisen in der Regel eine ausgewogene Säure-Süße Balance auf. Die Weine zeichnen sich meist durch einen filigranen bis kräftigen Körper in Verbindung mit einer ausgeprägten bis moderaten Säure aus.

Vor allem die Rebsorten Riesling, Elbling sowie die Rebsorten der Burgunderfamilie sind in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindruckes, dem Grad der Pufferung der Säure und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden der Mosel wahrgenommen werden.

Die Farbgebung variiert grundsätzlich von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelber und goldgelber Ausprägung. Je nach Rebsorte und Jahrgang können auch leichte Rottöne auftreten.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. Qualitätswein rot

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Insbesondere Weine mit Rebsortenangabe sind durch die typischen Aromen der jeweiligen Rebsorte/Rebsorten gekennzeichnet. Die Weine weisen insbesondere rote Fruchtnoten auf. Hinzukommen können grüne Aspekte wie grüne Paprika, Rosmarin und grüner Rappen. Je nach Ausbaustil und Reifung in verschiedenen Holzfässern können würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten von Feuerstein und Trüffel ergänzen. Die in der Regel von fruchtig-leicht bis körperbetont

erscheinenden Weine zeichnen sich grundsätzlich durch eine milde bis spürbare Säure aus. Vor allem die Rebsorte Spätburgunder ist in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindruckes, dem Grad der sensorischen Säurepufferung und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden der Mosel wahrgenommen werden.

Die rote Farbgebung variiert in der Regel von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. Qualitätswein rosé; Weißherbst, Blanc de Noir

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Rosé und Weißherbstweine variieren in der Regel von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zur hellroten Farbe, während Blanc de Noir Weine das Farbspektrum von Weißweinen aufweisen. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein dominieren in der Regel fruchtige Aromen wie Himbeere, Erdbeere, Cassis und Kirsche, aber auch Zitronen, Apfel und Grapefruit. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt auch Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten. Diese Weine ähneln im Geschmack meist Weißweinen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. Qualitätswein Rotling

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Rotlingweine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind üblicherweise fruchtgeprägt, teilweise dezent würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit frischer Säurestruktur.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Prädikatswein Kabinett

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Diese Weine zeichnen sich grundsätzlich durch einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt aus. Diese meist fruchtigen und frischen Weine zeigen in der Regel eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Je nach Ausbauvariante und gewünschtem Weinstil kann diese Rebsortenaromatik auch durch mineralische Aromen sowie eine Aromatik nach Feuerstein oder Trüffel umrundet werden. Insbesondere restsüße Kabinettweine weisen meist eine spannungsvolle Säure-Süße Balance bei niedrigen Alkoholgehalten auf.

Das Farbspektrum von weißen Kabinettweinen variiert in der Regel von hellgelb mit grünen Reflexen bis hin zu einem kräftigen Gelb, das der roten Kabinettweine variiert grundsätzlich von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. Prädikatswein Spätlese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aufgrund höherer Mostgewichte und daher meist besserer Reife der Trauben weisen Spätleseweine in der Regel eine ausgeprägte Sortentypizität aus mit mehr Körper und höheren Alkoholgehalten. Die Aromatik ist meist von reiferen Früchten sowie einer harmonischeren Säurestruktur geprägt. Die Spätleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Spätlesen variiert meist von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Spätleseweinen variiert meist von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7. Prädikatswein Auslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führt grundsätzlich zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (Botrytis cinerea) genutzt werden. Diese Weine weisen in der Regel intensive fruchtige, teils exotische Aromen auf. Die Ausleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Auslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Ausleseweinen variiert meistens von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Anlaysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

8. Prädikatswein Beerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Moselweine des Prädikats „Beerenauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher in der Regel eine intensive goldgelbe bis bernsteinartige Farbe, eine hohe Zuckergradation und eine schwach ölige Konsistenz. Geschmacklich werden sie meistens durch eine intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger Säurestruktur geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig bis würzig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen.

Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, beschränken sie sich vorrangig auf Weiß- und Roséweine und weisen in der Regel moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Bei Weißweinen der Kategorie Beerenauslese variiert das Farbspektrum insbesondere von hellgelb bis Bernsteinfarben in allen Schattierungen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Anlaysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

9. Prädikatswein Eiswein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Moselweine des Prädikats „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert, wodurch die Traubeninhaltsstoffe einen hohen Grad an Konzentration sowie teilweise einen geringen Fäulnisanteil durch Botrytis cinerea aufweisen. Dadurch weisen Eisweine in der Regel, abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, höhere Säuregehalte und eine stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas auf. Das Farbspektrum von weißen Eisweinen variiert grundsätzlich von hellgelb bis Bernsteinfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Anlaysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Durch einen gegenüber der Beerenauslese höheren Selektionsaufwand und mehr durch Edelfäule konzentrierte Beeren werden in der Regel noch höhere Zuckergradationen als bei der Beerenauslese erreicht. Daher weisen die Weine meist eine besonders hohe Süße und je nach Rebsorte auch konzentrierte Säure auf ebenso wie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte. Das bei Beerenauslesen beschriebene Geruchsspektrum wird in der Regel intensiver. Das Farbspektrum der weißen Trockenbeerenauslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis dunklem Bernsteinfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Anlaysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

11. Perlwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Qualitätsperlweine weisen grundsätzlich eine feine Perlage auf. Sie zeichnen sich meist durch ein fruchtiges Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus, erhalten durch die Kohlensäure jedoch in der Regel eine zusätzliche Frische und Spritzigkeit. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten können insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Himbeer-, Kirsch und Erdbeernoten hervortreten. Das Farbspektrum umfasst grundsätzlich blassgelb mit grünlichen Reflexen bis lindenblütengelb sowie rosa und rot.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Anlaysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

12. Qualitätsschaumwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Qualitätsschaumwein weist eine meist moderate Zuckergradation der Trauben auf. Die schonende Lese- und Presstechnik konserviert den in der Regel höheren Säuregehalt. Die Sekte b. A. sind meist durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dieses kann sich je nach Länge des Hefelagers in leicht nussigen und Briôche-Noten manifestieren. Der Ausbau der Sektgrundweine in Kontakt mit Eichenholz kann mit Röst- und würzigen Aromen im Sekt einhergehen. Sekte sind in der Regel frisch, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert meist von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Das Farbspektrum reicht grundsätzlich von Blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch teils roséfarben sowie mit verschiedenen Rottönen.

Crémants weisen meist eine intensive Perlage sowie eine weiche Struktur auf. Ihre Aromen sind meist fruchtig reif bis hefegeprägt und würzig und werden durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers beeinflusst. Das längere Mindesthefelager erzeugt grundsätzlich feine, cremige und balancierte Crémant Schaumweine.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Anlaysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Alle Erzeugnisse

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

2. Alle Erzeugnisse

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

3. Alle Erzeugnisse

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

5.2. *Höchsterträge*

1. Alle Erzeugnisse

125 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Landes Rheinland-Pfalz gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteile 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).

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Saarlandes gehören die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit dem geschützten Namen „Mosel“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. Das Weinbaugebiet Mosel, dessen Weinberge überwiegend entlang des Flusses Mosel und seiner Nebenflüsse Saar und Ruwer liegen, erstreckt sich über mehrere naturräumliche Einheiten. Von Südwest nach Nordost sind zu unterscheiden: die Obermosel (Perl bis Konz), die Trierer Talweitung (Konz bis Schweich), die Mittelmosel (Schweich bis Moselkern) und das Untere Moseltal (Moselkern bis Koblenz). Morphologisch kann man die Mosel grob in zwei Abschnitte untergliedern. In den naturräumlichen Einheiten Obermosel und Trierer Talweitung windet sich die Mosel in den recht weichen mesozoischen Gesteinen (Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper) der Trierer Bucht. Dagegen mäandriert der Fluss in den naturräumlichen Einheiten Mittel- und Untermosel in einem in devonische Gesteine des Rheinischen Schiefergebirges eingeschnittenen engen Kerbtal. An Mosel, Saar und Ruwer findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 65 bis 375 Metern über NN. Im Durchschnitt befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 180 Metern über NN. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu 50 %) SE-S-SW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 195 Grad (SSW). Geologie: Im Weinbaugebiet Mosel dominieren bei Weitem devonische Gesteine. Zur Zeit des Devons lagerten sich in einem Meeresbecken Sedimente ab. In Küstennähe waren dies Sande, in Küstenferne Silte und Tone. Im Karbon wurden diese mittlerweile verfestigten Ablagerungen zu einem Gebirge („Rheinisches Schiefergebirge“) aufgefaltet. Heute finden wir in den Bereichen in denen devonische Gesteine anstehen hauptsächlich quarzitische Sandsteine, Quarzite und (Ton-) Schiefer. Im Buntsandstein lagerten sich im Bereich der heutigen Trierer Bucht Fluss- und Windablagerungen ab, die heute als Sandsteine in Erscheinung treten. In den folgenden Zeitabschnitten – Muschelkalk und Keuper – bildeten sich im Bereich der Trierer Bucht kalkhaltige Meeresablagerungen. Nur im Bereich der Obermosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden.

Natürliche Einflüsse: Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7 °C dar, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 14,1 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 760 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 652 000 Wh/m2. Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den Steil- und Steilstlagen zu verzeichnen.

Menschliche Einflüsse: Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen, der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens sowie der hohe Einsatz der Menschen bestimmen die Typologie der Weine. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

8.2. *Alle Erzeugnisse*

Die in Nummer 9.1 - 9.3 der Produktspezifikation erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

8.3. *Wein*

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.

Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie zum Beispiel Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

8.4. *Perlwein*

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführt sind, erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

8.5. *Qualitätsschaumwein*

Das Grundprodukt muss die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nr.) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in 5 a) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 b) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Im Saarland werden sie in der Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle in Rheinland-Pfalz basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

— § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes

— § 29 der Weinverordnung

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz)

— Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006

— § 2 Nummer 16 der rheinland-pfälzischen Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisationen nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein