C/2024/1037

19.1.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/1037)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Mosel»

PDO-DE-A1270-AM02

Fecha de la comunicación: 19.10.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Descripción de los cambios**

a) Descripción de los productos vitivinícolas y las características analíticas u organolépticas

La indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán en el futuro con la palabra «y». Para mayor claridad, se inserta la siguiente frase sobre la contabilidad de la bodega: «Debe documentarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.». Se han matizado las descripciones organolépticas.

b) Delimitación de la zona

En la delimitación de la DOP «Mosel» se incluyen las siguientes parcelas:

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]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 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

Se elimina del territorio vitícola «Mosel» la siguiente parcela catastral:

Koblenz 1401 8 1044 556

El distrito de Irsch (2867) ya no figura por separado, sino que se ha añadido al municipio de Trier.

El distrito de Filzen (2428) figura en la lista como perteneciente a Brauneberg y no a Konz.

c) Variedades de uva de vinificación

Hasta la fecha, en el punto 8 del pliego de condiciones se indican las variedades de uva siguientes:

Vino blanco:

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) y Würzer.

Vino tinto y rosado:

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 y Wildmuskat.

MODIFICACIONES:

En el futuro, los términos «vino blanco» y «vino tinto y rosado» se sustituirán por «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta».

Se añaden las siguientes variedades:

Variedades de uva blanca:

«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 y We 86-708-86.».

Variedades de uva tinta:

«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 y VB 91-26-5.».

Se suprimen los sinónimos.

d) Requisitos aplicables

Requisitos aplicables en virtud de la legislación nacional:

Se añade la disposición relativa a las designaciones, según la cual los elementos legalmente regulados de una designación pueden utilizarse de conformidad con la legislación aplicable.

Requisitos que debe cumplir una organización que gestione una DOP/IGP:

Se añade un requisito de etiquetado:

En el etiquetado de los productos con DOP «Mosel» que se comercializan con una indicación de la variedad de vid solo podrán utilizarse nombres reales. Se permite la mezcla con cepas nuevas.

Cuando un producto se haya elaborado exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas, deberá comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

e) Organismo de control

Corrección del número de fax de la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

Se suprime la siguiente frase del punto 11.2.3, «Control de calidad», del pliego de condiciones: «Todos los vinos de calidad (Qualitätswein), vinos espumosos de calidad de regiones delimitadas (Sekt b. A.) y vinos de aguja de calidad de regiones delimitadas (Qualitätsperlwein b. A.) se someten a controles obligatorios.».

f) Otros

En el apartado «Vínculo con la zona», se aclaran y reformulan las descripciones de las categorías «vino», «vino de aguja» y «vino espumoso de calidad». No es necesario presentar una modificación de la Unión, ya que las modificaciones no invalidan el vínculo con la zona geográfica [véase el artículo 14 del Reglamento (UE) 2019/33].

Se efectúan las modificaciones siguientes:

Se hace una adición al punto 9.4.1 de la categoría «Vino» del pliego de condiciones. La frase modificada estaba redactada originalmente de la manera siguiente: «Los "Prädikatsweine" (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2.». Ahora queda redactada como sigue: «Los "Prädikatsweine" (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2 y no deben enriquecerse.».

Se reformula una frase en el punto 9.4.2 de la categoría «Vino de aguja» del pliego de condiciones. La frase que debe modificarse es la siguiente: «La producción se realiza por fermentación o adición de ácido carbónico endógeno.». Tras la modificación, el texto queda redactado como sigue: «La parte del dióxido de carbono procedente de la fermentación se retiene durante la fermentación.».

Se añade la primera fermentación en el punto 9.4.3 de la categoría «Vino espumoso de calidad» del pliego de condiciones. Hasta ahora, según la descripción, el vino espumoso de calidad solo podía producirse mediante una segunda fermentación del vino espumoso de base. La modificación implica que el vino espumoso de calidad puede producirse por medio de una primera fermentación.

2. **Razones de los cambios**

a) Descripción de los productos vitivinícolas y las características analíticas u organolépticas

La supresión del cuadro de conversión significa que ya no existe ninguna base jurídica para indicar el peso mínimo del mosto natural. Sin embargo, dado que los productores trabajan en la práctica con la Öchslegrade (escala de peso del mosto), esta seguirá figurando en el pliego de condiciones. Por lo tanto, la indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán con la palabra «y». Esto demuestra claramente que tanto el valor del grado alcohólico natural mínimo como el valor del peso mínimo del mosto natural deben ser respetados por los productores para comercializar productos con la DOP «Mosel». Con el fin de evitar malentendidos en relación con la contabilidad de la bodega, la asociación para la protección (*Schutzgemeinschaft*) ha decidido introducir una frase en la que se aclare que solo el peso del mosto debe incluirse en los registros de bodega.

La descripción organoléptica se ha matizado para reflejar mejor las características específicas de cada producto y las diferencias entre estos productos y los de otras zonas de producción.

b) Delimitación de la zona

Las parcelas que deben incluirse cumplen los requisitos de continuidad territorial y otros aspectos del reglamento interno de la asociación para la protección del vino «Mosel» pertinentes para los controles y se han sometido al procedimiento previsto en dicha normativa.

La parcela Weindorf de Koblenz se retirará del pliego de condiciones de la DOP «Mosel», ya que pertenece a la zona vitícola Mittelrhein.

Irsch (2867) no es un municipio, sino un distrito que pertenece al municipio de Trier. Para reflejar su situación real sobre el terreno, ya no se incluirá por separado, sino como uno de los distritos pertenecientes a Trier.

El distrito de Filzen (2428) no pertenece al municipio de Konz, sino al de Brauneberg. El pliego de condiciones debe reflejar correctamente la situación geográfica real.

Se han incluido las parcelas siguientes, sobre la base de que existía la posibilidad de oposición: Kobern (1363), subdistrito 26, parcela catastral 105/0; Kobern (1363), subdistrito 26, parcela catastral 106/0; y Kobern (1363), subdistrito 26, parcela catastral 107/0. Dado que estas parcelas son adyacentes a zonas que pertenecen a la denominación y que en esta solicitud se incluyen otras solicitudes de Kobern, puede suponerse que ni el municipio ni la asociación local de agricultores o viticultores se opondrían a la inclusión de dichas parcelas.

c) Variedades de uva de vinificación

La lista de las variedades de uva estaba incompleta, por lo que se añaden todas las variedades clasificadas que se cultivan en la zona vitícola, para la cual ya han demostrado su idoneidad. Los vinos producidos a partir de estas variedades cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vino blanco» y «vino tinto y rosado», ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones determina si las variedades pueden o no cultivarse, y no el producto final.

Se suprimen los sinónimos, ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones es esencialmente un «permiso de plantación» y no un requisito de etiquetado.

d) Requisitos aplicables

Requisitos aplicables en virtud de la legislación nacional:

Las nuevas normas sobre denominaciones tienen por objeto aclarar conceptos de designación en el Derecho nacional que no están protegidos por e-Ambrosia.

Requisitos que debe cumplir una organización que gestione una DOP/IGP:

Las normas de etiquetado protegen a los productos con DOP frente a una posible pérdida de valor.

Los elementos visuales de una etiqueta son muy importantes para los consumidores. En el caso de que un producto de una DOP se introdujera en el mercado con una etiqueta que llevara una cepa nueva impresa, el consumidor o bien no entendería qué significa la indicación, o bien tendría la impresión de que se trata de productos procedentes de cultivos experimentales sin que esto se indicara claramente, lo que le complicaría la decisión de comprar o no el producto. Es posible que los consumidores no sean conscientes de que se trata de variedades clasificadas que ya han demostrado su valor, lo que puede llevarles a formarse una valoración negativa sin haber tenido la oportunidad de probar los productos. La impresión negativa así creada podría repercutir en toda la gama de productos «Mosel», ya que estos se etiquetan al amparo de la DOP «Mosel» y, por tanto, también podría afectar a la venta de productos de la DOP «Mosel».

e) Organismo de control

El número de fax de la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado ha cambiado.

Se suprime la frase para evitar duplicidades.

f) Otros

Se reformula el punto 9.4.1 de la categoría «Vino» del pliego de condiciones para distinguir los Prädikatsweine (vinos con atributos especiales) de los Qualitätsweine (vinos de calidad).

El punto 9.4.2 de la categoría «Vino de aguja» del pliego de condiciones se reformula para reflejar los procedimientos reales de elaboración del vino de aguja.

La primera fermentación se añade al punto 9.4.3 de la categoría «Vino espumoso de calidad» del pliego de condiciones, ya que, en la descripción anterior de la categoría, tal vino solo podía producirse mediante fermentación secundaria. Esto ya no se ajusta a la práctica actual, ya que ahora también es posible producir vino espumoso de calidad mediante la primera fermentación.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Mosel

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. Vino blanco de calidad (Qualitätswein)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos con indicación de la variedad de uva se caracterizan especialmente por los aromas típicos de las variedades de que se trate. Según la variedad de uva, pueden predominar notas afrutadas y aromas de fruta exótica. En particular, en función de la variedad de uva y de las operaciones de la bodega, tienen aromas verdes, como pimientos verdes y hierba verde, o también aromas de moscatel y rosa, miel y frutas pasas, así como notas especiadas, como ahumadas, minerales y a heno. En función del proceso de vinificación, las barricas de madera tostada pueden añadir al buqué aromas tostados, de vainilla y de coco. Las técnicas de maduración reductiva pueden añadir aromas de pedernal y trufa, mientras que las técnicas de maduración oxidativa pueden añadir aromas de manzana oxidada y nuez.

Los vinos suelen presentar un equilibrio armonioso entre acidez y dulzor. Los vinos suelen caracterizarse por un cuerpo entre delicado y fuerte, combinado con una acidez entre moderada y pronunciada.

En particular, las variedades Riesling, Elbling y de la familia Burgunder consiguen expresar el terruño del viñedo en los elementos sensoriales de los vinos que producen. Por ejemplo, la impresión de acidez, el grado de atenuación de la acidez y las notas minerales permiten percibir los distintos tipos de roca y los diversos suelos residuales de la región del Mosela.

Los colores varían generalmente desde un amarillo pálido con tintes verdes hasta el amarillo pajizo y el amarillo dorado. En función de la variedad de la uva y del año, también pueden aparecer sutiles tonos rojos.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vino tinto de calidad (Qualitätswein)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos con indicación de la variedad de uva se caracterizan especialmente por los aromas típicos de las variedades de que se trate. Los vinos se caracterizan sobre todo por notas de frutos rojos. También pueden presentar notas verdes, como pimiento verde, romero y tallo verde. Dependiendo de las operaciones de la bodega y de las barricas de madera utilizadas para el envejecimiento, el buqué también puede presentar aromas especiados, como vainilla, notas

tostadas, chocolate y coco, así como notas reductivas de pedernal y trufa. Estos vinos, que por lo general oscilan de los ligeros y afrutados a los vinos con cuerpo, se caracterizan sobre todo por una acidez entre suave y perceptible. En particular, la variedad Spätburgunder consigue expresar el terruño del viñedo en los elementos sensoriales de los vinos que produce. Por ejemplo, la impresión de acidez, el grado de atenuación sensorial de la acidez y las notas minerales permiten percibir los distintos tipos de roca y los diversos suelos residuales de la región del Mosela.

El color rojo tiende a variar de un rojo cereza claro a un saúco oscuro pronunciado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Vino rosado de calidad (Qualitätswein); Weißherbst, Blanc de Noir

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los tipos de vino se obtienen a partir de variedades de uvas rojas ligeramente prensadas. Los vinos rosados y Weißherbst suelen variar del rosa pálido o rosa pasando al rojo claro, mientras que los Blanc de Noir tienen el espectro cromático de los vinos blancos. Al envejecer los mostos como un vino blanco, suelen dominar los aromas afrutados, como a frambuesa, fresa, grosella negra y cereza, pero también a limón, manzana y pomelo. En función de la variedad de uva empleada, también pueden presentar toques de pimiento verde y hierbas y, en caso de maduración de contacto con madera, también toques de vainilla, tostados o de coco. Los vinos suelen tener el sabor de los vinos blancos.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Vino Rotling de calidad (Qualitätswein)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos Rotling tienden a presentar un color rojo claro entre tenue e intenso. Sus aromas suelen ser entre afrutados y un poco especiados con notas de bayas, frutas de pepita y cítricos. Tienden a presentar un sabor de delicado a rico y una estructura ácida fresca.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Vino con el atributo especial Kabinett (Prädikatswein Kabinett)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Estos vinos suelen caracterizarse por un grado alcohólico entre bajo y moderado. Normalmente afrutados y frescos, los vinos suelen expresar claramente las características de las variedades de uva de las que proceden, combinadas con una acidez entre moderada y fuerte. Dependiendo de las operaciones de la bodega y del grado de envejecimiento deseado, su buqué propio de la variedad también puede incluir aromas minerales y otros que recuerdan al pedernal o a la trufa. Los vinos Kabinett con azúcar residual, en particular, suelen tener un grado alcohólico bajo y presentan un fascinante equilibrio entre acidez y dulzor.

Los vinos Kabinett blancos suelen variar de color, desde un amarillo claro con tintes verdes hasta un amarillo más intenso, mientras que los vinos Kabinett tintos suelen variar desde un rojo cereza claro hasta un saúco oscuro pronunciado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Vino con el atributo especial «Spätlese» (Prädikatswein Spätlese)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Debido al mayor peso del mosto y, por tanto, a la mayor madurez de las uvas, los vinos Spätlese tienden a expresar con fuerza las características de la variedad de uva, con más cuerpo y mayor grado alcohólico. Su buqué suele caracterizarse por aromas a fruta madura y una estructura ácida más armoniosa. En general, los vinos Spätlese suelen elaborarse para obtener un dulzor distintivo, en la medida de lo posible a partir de su propio azúcar residual. El color de los vinos blancos Spätlese suele variar entre el amarillo claro y el amarillo dorado, mientras que el de los tintos Spätlese suele oscilar entre el rojo cereza claro y el saúco oscuro pronunciado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. Vino con el atributo especial «Auslese» (Prädikatswein Auslese)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El uso de uvas completamente maduras y sobremaduradas generan en esencia una especificidad de tipo muy intensa. Al margen del mayor grado de maduración en la cepa, también se puede aprovechar la concentración por podredumbre noble (*Botrytis cinerea*). Estos vinos suelen tener aromas intensos a fruta y a veces exóticos. En general, los vinos Auslese suelen elaborarse para obtener un dulzor distintivo, en la medida de lo posible a partir de su propio azúcar residual. El color de los vinos blancos Auslese suele variar entre el amarillo claro y el amarillo dorado, mientras que el de los tintos Auslese suele oscilar entre el rojo cereza claro y el saúco oscuro pronunciado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. Vino con el atributo especial «Beerenauslese» (Prädikatswein Beerenauslese)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Mosel» con el atributo especial «Beerenauslese» se elaboran a partir de bayas excesivamente maduras, secas o botritizadas y, por lo tanto, tienden a presentar un color entre amarillo dorado intenso y ambarino intenso y una viscosidad ligeramente aceitosa. En cuanto al sabor, suelen estar caracterizados por un dulzor intenso con una estructura ácida fuerte. Su aroma es entre afrutado y especiado con toques de fruta madura o sobremadurada, frutas pasas, miel y especias.

Como los vinos Beerenauslese se elaboran generalmente con azúcares residuales, son principalmente vinos blancos y rosados con un grado alcohólico de moderado a muy bajo. En el caso de los vinos blancos de la categoría Beerenauslese, el color suele variar del amarillo claro a todas las tonalidades del ámbar.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

9. Vino con el atributo especial «Eiswein» (Prädikatswein Eiswein)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Mosel» con el atributo especial «Eiswein» se prensan a partir de uvas que están congeladas de forma natural en el momento de la vendimia y el prensado, lo que significa que los ingredientes de la uva están muy concentrados y que a veces hay una ligera podredumbre por *Botrytis cinerea*. Por ello, los vinos Eiswein suelen presentar una mayor acidez y mayor presencia del aroma correspondiente de la variedad de uva, en función del tiempo que transcurre hasta que se dan las bajas temperaturas necesarias una vez alcanzada la madurez completa de las uvas. El color de los vinos blancos Eiswein suele variar del amarillo claro al ámbar.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

10. Vino con el atributo especial «Trockenbeerenauslese» (Prädikatswein Trockenbeerenauslese)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Estos vinos suelen tener un contenido de azúcar aún mayor que los Beerenauslese debido a la mayor concentración de uvas botritizadas y al mayor esfuerzo dedicado a su selección. Por ello, los vinos tienden a ser especialmente dulces y, dependiendo de la variedad de uva, tienen una acidez muy concentrada, así como un grado alcohólico de moderado a muy bajo. Los aromas son similares a los de los vinos Beerenauslese, pero generalmente más intensos. El color de los Trockenbeerauslese blancos suele oscilar entre el amarillo claro y el ámbar oscuro.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

11. Vino de aguja

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de aguja de calidad suelen tener una fina efervescencia. Suelen tener un aroma afrutado y características varietales diferenciadas, aunque el dióxido de carbono suele aportarles frescura y vivacidad adicionales. Las variedades aromáticas más utilizadas pueden producir aromas florales y notas de frutas exóticas en particular, así como notas de frambuesas, cerezas y fresas. En cuanto al color, suelen ir del amarillo pálido con tintes verdosos al amarillo tila, pasando por el rosa y el rojo.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

12. Vino espumoso de calidad

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino espumoso de calidad suele reflejar el contenido moderado de azúcar de las uvas. La técnica de vendimia y prensado suave preserva el contenido ácido, generalmente superior. Los vinos Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de regiones determinadas) suelen caracterizarse por el tipo de vino de base, las variedades de uva utilizadas y el tiempo que el vino permanece sobre sus lías durante la producción. Esto puede dar lugar a notas de nuez y brioche, dependiendo del tiempo que el vino permanezca sobre sus lías. El vino espumoso de base envejecido en contacto con madera de roble puede producir aromas tostados y especiados en el vino espumoso. Los vinos espumosos suelen ser frescos y ácidos, y no muy alcohólicos. El dulzor residual suele variar entre imperceptible y notablemente dulce. Su color varía generalmente del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo tilo y, a veces, al rosado con diversos tonos de rojo.

Los «crémants» suelen presentar una efervescencia intensa y una estructura suave. Sus aromas tienden a ser entre afrutados y maduros y especiados con un toque a levadura, y dependen del tipo de vino de base, las variedades de uva utilizadas y el tiempo que pasa el vino en sus lías. En general, el mayor tiempo mínimo de permanencia sobre las lías produce vinos «crémants» finos, cremosos y equilibrados.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mosel» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Todos los productos

Práctica enológica específica

Se aplica la legislación vigente.

2. Todos los productos

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Se aplica la legislación vigente.

3. Todos los productos

Prácticas agronómicas

Se aplica la legislación vigente.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Todos los productos

125 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

En Renania-Palatinado, la denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes: 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)] y Zeltingen-Rachtig (2438).

En el Sarre, la denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos siguientes: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540) y Perl/Sehndorf (3580).

La delimitación exacta puede verse en los mapas de los viñedos de los municipios indicados más arriba, delimitados por parcelas. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

El vino de calidad (Qualitätswein), el vino con un atributo especial (Prädikatswein), el vino espumoso de calidad de regiones delimitadas (Sekt b. A.) o el vino de aguja de calidad de regiones delimitadas (Qualitätsperlwein b. A.) que llevan la denominación protegida «Mosel» pueden producirse en una zona distinta a la zona de cultivo especificada en la que se vendimiaron las uvas y que consta en el etiquetado, siempre y cuando la zona de producción se sitúe en el mismo estado federal o en un estado federal vecino.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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

Fernão 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

Perlas

Phoenix - Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Previos

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosenmuskateller - Muskateller

Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling - Elbling Rouge

Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Müller-Thurgau

Roter Riesling

Roter Traminer - Clevner, Traminer

Roter Veltliner

Rubinet

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

Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc - Weißer Traminer

Scheurebe

Schwarzer Elbling - Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tauberschwarz

Tempranillo

Thouriga nacional

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Veritage

Villaris

Viognier

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Heunisch - Heunisch

Weißer Riesling - Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Wildmuskat

Würzer

8. **Descripción del/de los vínculo(s)**

8.1. El territorio vitícola «Mosel», cuyos viñedos se ubican principalmente a lo largo del río Mosela y sus afluentes, el Sarre y el Ruwer, se extiende a lo largo de varias unidades de espacios naturales. De suroeste a noreste deben distinguirse las siguientes regiones: la Obermosel (de Perl a Konz), la Trierer Talweitung (de Konz a Schweich), la Mittelmosel (de Schweich a Moselkern) y el Untere Moseltal (de Moselkern a Koblenz). Desde un punto de vista morfológico, el Mosela se puede dividir de forma aproximada en dos tramos. En las unidades de espacios naturales de la Obermosel y la Trierer Talweitung, el Mosela transcurre por los minerales mesozoicos relativamente blandos (Triásico inferior, Triásico medio y Triásico tardío) de la Trierer Bucht. En cambio, en las unidades de espacio natural de la Mittelmosel y Untermosel el río se abre paso por los minerales devónicos del estrecho valle en forma de V ubicado entre las montañas de pizarra de Renania. Las zonas a lo largo del Mosela, el Sarre y el Ruwer que se utilizan para la viticultura oscilan entre los 65 m y los 375 m de altitud sobre el nivel del mar; la altitud media de los viñedos es de 180 metros sobre el nivel del mar. Los viñedos están orientados principalmente al sureste-sur-suroeste (50 %); la orientación media de la zona vitícola en su conjunto es de 195º (sur-suroeste). Geología: En el territorio vitícola «Mosel» predominan claramente los minerales devónicos. Durante el Devónico se depositaron sedimentos en una cuenca marítima. En las zonas costeras, los sedimentos eran arenas; en el interior, eran limos y arcillas. En el Carbonífero, estos sedimentos ya solidificados, se convirtieron en montañas («Montañas de pizarra de Renania»). En la actualidad, las zonas de minerales devónicos presentan principalmente areniscas cuarcitas, cuarcitas y pizarra (de arcilla). En el Triásico inferior, se depositaron sedimentos fluviales y producidos por el viento en la zona de la Trierer Bucht que hoy se muestran como areniscas. En las siguientes épocas (Triásico medio y Triásico tardío) se formaron sedimentos marinos calizos en la zona de la Trierer Bucht. Solo hay minerales del Triásico tardío y el Triásico medio en la zona de la Obermosel.

Factores naturales: Según los datos meteorológicos, la temperatura media anual es de 9,7 °C y la temperatura media en el propio período vegetativo, de 14,1 °C. La precipitación media anual es de 760 mm, el 60 % de la cual se registra en el periodo vegetativo. Durante la temporada de cultivo, las vides reciben por término medio 652 000 Wh/m^2 de luz solar directa. Los mayores valores de radiación se registran en las zonas de pendiente y pendiente máxima.

Factores humanos: La estructura a pequeña escala y las pendientes pronunciadas limitan el uso de maquinaria técnica en los viñedos, por lo que el cuidado de los viñedos es muy intensivo en mano de obra, lo que tiene un efecto estabilizador en los rendimientos. Esto contribuye significativamente a la calidad de la vendimia en lo que respecta al grado alcohólico natural mínimo, los aromas característicos y el equilibrio ácido de los vinos. La larga temporada de cultivo, junto con la topografía particular de la zona de cultivo, las condiciones microclimáticas, la composición característica del suelo y la importante aportación del ser humano, determinan la tipología de los vinos. La influencia humana se basa en una tradición vitícola secular.

8.2. *Todos los productos*

Los vínculos mencionados en los puntos 9.1 a 9.3 del pliego de condiciones se refieren a la elaboración de productos de base a partir de uvas de distinto carácter debido a la variedad de suelos y métodos de transformación.

8.3. *Vino*

Los vinos de calidad deberán cumplir los requisitos mínimos por categoría de variedad de uva establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones y podrán ser enriquecidos.

Los «Prädikatsweine» (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones y no deben enriquecerse.

Al cultivar el producto primario (la uva) destinado a la producción de vino con atributos especiales, el viticultor puede aplicar medidas especiales de cuidado de plantas durante la temporada de cultivo, como la defoliación de las zonas de las uvas o el aclareo de las uvas, a fin de lograr una mejor calidad y una composición más intensa de los constituyentes de la uva. Además, varios métodos de maduración relacionados con la tecnología de la bodega como factor humano adicional, pueden dar forma al vino con atributos especiales que finalmente se produce.

8.4. *Vino de aguja*

En el caso del vino de aguja de calidad procedente de regiones determinadas, el producto de base debe cumplir los requisitos mínimos para el vino de calidad de la región de que se trate establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones. La parte del dióxido de carbono procedente de la fermentación se retiene durante la fermentación.

8.5. *Vino espumoso de calidad*

El producto de base debe cumplir los criterios establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones. En función de su fase de crecimiento y de su ubicación, las uvas procedentes de viñedos seleccionados utilizados para la elaboración de vinos de base destinados a la producción de vino espumoso deben vendimiarse antes, de modo que mantengan la estructura ácida crujiente de los vinos espumosos de calidad de regiones determinadas. El vino se produce mediante primera o segunda fermentación en el depósito o botella. Cuando la elaboración se realice según el método especial tradicional de fermentación en botella, el producto deberá haber sido sometido a una segunda fermentación alcohólica en botella para convertirse en vino espumoso. En este caso, el producto deberá madurarse en botella durante al menos nueve meses.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Vino, vino espumoso de calidad, vino de aguja

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Antes de que puedan utilizarse los términos tradicionales en las etiquetas de Qualitätswein (vino de calidad), Prädikatswein (vino con un atributo especial), Qualitätsperlwein b. A. y el vino espumoso de calidad de regiones delimitadas (Sekt b. A.), se someten a controles obligatorios. Deberá indicarse en la etiqueta el número de inspección asignado en este contexto (*amtliche Prüfungsnummer*), que sustituye al número de lote.

Además de la denominación de vino protegida existente, el vino y los productos vitivinícolas deberán etiquetarse con uno de los términos tradicionales enumerados en el punto 5, letra a), del pliego de condiciones. La utilización de los términos tradicionales enumerados en el punto 5, letra b), del pliego de condiciones es facultativa.

Los elementos estatutarios de una designación podrán utilizarse de conformidad con la legislación aplicable.

Además, el registro vitícola es la lista de nombres de zonas, grandes viñedos y viñedos singulares, así como de sistemas de campo abierto que pueden utilizarse como unidades geográficas menores. Indica los límites de las ubicaciones y zonas en términos de referencias catastrales (distrito, subdistrito, sistema de campo abierto, parcela). Está gestionado por la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado. En la región del Sarre, se gestiona a través del Reglamento sobre la delimitación de los territorios vitícolas en la región del Sarre (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). El registro vitícola se crea y mantiene sobre la base de:

— Artículo 23, apartados 3 y 4, de la Ley federal del vino alemana (*Weingesetz*);

— Artículo 29 del Reglamento federal sobre el vino (*Weinverordnung*);

— Ley federal sobre la designación de lugares y zonas y el registro vitícola (Ley de viñedos) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*];

— Reglamento sobre la delimitación de los territorios vitícolas en la región del Sarre de 2 junio de 2006 (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*);

— Artículo 2, apartado 16, del Reglamento sobre las responsabilidades en el ámbito de la legislación vitivinícola de Renania-Palatinado (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Cualquier modificación debe ser notificada a la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*) por parte de la organización competente de conformidad con el artículo 22, letra g), de la Ley del vino alemana (*Weingesetz*).

Vino, vino espumoso de calidad, vino de aguja

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los productos con DOP «Mosel» que se comercializan con una indicación de la variedad de vid solo podrán utilizarse nombres reales. Se permite la mezcla con cepas nuevas.

Cuando un producto se haya elaborado exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas, deberá comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

Enlace al pliego de condiciones

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [no disponible en español].