C/2024/1037

19.1.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1037)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Mosel”

PDO-DE-A1270-AM02

Datum obavijesti: 19.10.2023.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Opis promjena**

(a) Opis vina / proizvoda od vinove loze i analitička i/ili organoleptička svojstva

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji prirodni sadržaj šećera u moštu ubuduće će biti povezani veznikom „i”. Radi pojašnjenja umeće se sljedeća rečenica o računovodstvu podruma: „Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju”. Organoleptički opisi sada su slojevitiji.

(b) Razgraničenje područja

Sljedeće parcele uključene su u razgraničenje ZOI-ja „Mosel”:

Irsch 2711 1 99 0

Irsch 2711 1 181 1

Irsch 2711 1 181 2

Irsch 2711 1 187 0

Irsch 2711 1 188 0

Irsch 2711 1 197 0

Irsch 2711 1 198 0

Irsch 2711 1 199 0

Irsch 2711 1 200 0

Irsch 2711 1 201 0

Irsch 2711 1 235 0

Irsch 2711 2 63 0

Irsch 2711 2 65 0

Irsch 2711 2 66 0

Irsch 2711 2 70 0

Irsch 2711 2 71 0

Irsch 2711 2 72 0

Irsch 2711 2 78 0

Irsch 2711 2 79 0

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 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

Iz vinogradarskog područja „Mosel" briše se sljedeća katastarska čestica:

Koblenz 1401 8 1044 556.

Katastarska jedinica Irsch (2867) više nije zasebno navedena, nego se dodaje općini Trier.

Za katastarsku jedinicu Filzen (2428) navedeno je da pripada općini Brauneberg, a ne Konz.

(c) Sorte vinove loze

U točki 8. specifikacije proizvoda dosad su bile navedene sljedeće sorte grožđa:

Bijelo vino:

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.

Crno i ružičasto vino:

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.

IZMJENE:

Riječi „bijelo vino" i „crno i ružičasto vino" zamjenjuju se riječima „sorte bijeloga grožđa" i „sorte crnoga grožđa".

Dodane su sljedeće sorte:

Sorte bijeloga grožđa:

„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."

Sorte crnoga grožđa:

„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."

Brišu se sinonimi.

(d) Primjenjivi zahtjevi

Primjenjivi zahtjevi utvrđeni nacionalnim zakonodavstvom:

Dodaje se odredba o oznakama prema kojoj se zakonski regulirani elementi oznake mogu koristiti u skladu s primjenjivim zakonom.

Zahtjevi koje mora ispuniti organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om:

Dodaje se zahtjev za označivanje:

Na etiketi proizvoda sa ZOI-jem „Mosel" koji se stavljaju na tržište uz oznaku sorte vinove loze mogu se upotrijebiti samo stvarni nazivi. Dopušteno je miješanje s novim sojevima.

Ako se proizvod dobiva isključivo od grožđa novih sojeva, mora se staviti na tržište bez oznake sorte vinove loze na etiketi.

(e) Kontrolno tijelo

Ispravak broja telefaksa Poljoprivredne komore savezne pokrajine Porajnje-Falačka (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

Iz točke 11.2.3. „Provjera kvalitete" specifikacije briše se sljedeća rečenica: „Obvezna provjera provodi se na svakom vinu Qualitätswein (kvalitetno vino), Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija) i Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetno biser vino iz određenih regija)".

(f) Ostalo

Opisi kategorija „vino", „biser vino" i „kvalitetno pjenušavo vino" u odjeljku „Povezanost s područjem" pojašnjeni su i preformulirani. Izmjena na razini Unije nije nužna jer se izmjenama ne poništava povezanost sa zemljopisnim područjem (usp. članak 14. Uredbe (EU) 2019/33).

Mijenja se sljedeće:

Dopunjuje se točka 9.4.1., kategorija „Vino”, specifikacije proizvoda. Izvorna rečenica koja je izmijenjena glasi: „Vina ‚Prädikatsweine’ (vina s predikatnom oznakom) moraju ispuniti barem kriterije iz točke 3.2.” Sada će glasiti: „Vina ‚Prädikatsweine’ (vina s predikatnom oznakom) moraju ispuniti barem kriterije iz točke 3.2. i ne smiju biti pojačana”.

Preformulirana je rečenica u točki 9.4.2., kategorija „biser vino”, specifikacije proizvoda. Izvorna rečenica glasi: „Proizvodi se fermentacijom ili dodavanjem endogenog ugljikova dioksida”. Nakon izmjene glasit će: „Dio ugljikova dioksida koji prirodno nastaje fermentacijom zadržava se tijekom fermentacije”.

U točku 9.4.3., kategorija „Kvalitetno pjenušavo vino”, specifikacije proizvoda dodaje se prva fermentacija. U skladu s opisom kvalitetno pjenušavo vino dosad se moglo proizvoditi samo drugom fermentacijom osnovnog pjenušavog vina. Izmjena znači da se kvalitetno pjenušavo vino može proizvoditi prvom fermentacijom.

2. **Razlozi izmjene**

(a) Opis vina / proizvoda od vinove loze i analitička i/ili organoleptička svojstva

Tablica za konverziju uklonjena je, što znači da više nema pravne osnove za navođenje najmanjeg prirodnog sadržaja šećera u moštu, ali taj podatak ostaje u specifikaciji proizvoda jer proizvođači upotrebljavaju Oechsleove stupnjeve (vagu za mošt). Stoga će najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji prirodni sadržaj šećera u moštu biti povezani veznikom „i”. To jasno pokazuje da proizvođači, kako bi proizvode mogli stavljati na tržište sa ZOI-jem „Mosel”, moraju paziti na vrijednost najmanje prirodne alkoholne jakosti i vrijednost najmanjeg prirodnog sadržaja šećera u moštu. Kako bi se izbjegli nesporazumi u vezi s računovodstvom podruma, udruženje za zaštitu (*Schutzgemeinschaft*) odlučilo je umetnuti rečenicu kojom će se objasniti da u evidenciji vinarije treba zabilježiti samo sadržaj šećera u moštu.

Organoleptički opis sada je slojevitiji te bolje odražava posebna svojstva svakog proizvoda, kao i razlike između tih proizvoda i proizvoda s drugih područja proizvodnje.

(b) Razgraničenje područja

Parcele koje se uključuju u skladu su sa zahtjevima u pogledu teritorijalnog kontinuiteta i drugim točkama poslovnika udruženja za zaštitu „Mosel” koje se odnose na provjere te su prošle postupak utvrđen navedenim poslovnikom.

Parcelu Weindorf u Koblenzu potrebno je ukloniti iz specifikacije ZOI-ja „Mosel” jer pripada vinogradarskom području Mittelrhein.

Irsch (2867) nije općina, već katastarska jedinica koja pripada općini Trier. Kako bi se odrazila stvarna situacija na terenu, više neće biti navedena zasebno, nego kao jedna od katastarskih jedinica koje pripadaju općini Trier.

Katastarska jedinica Filzen (2428) ne pripada općini Konz, nego općini Brauneberg. Specifikacija proizvoda mora točno odražavati stvarnu zemljopisnu situaciju.

Parcele Kobern (1363), katastarska podjedinica 26, katastarska čestica 105/0; Kobern (1363), katastarska podjedinica 26, katastarska čestica 106/0 i Kobern (1363), katastarska podjedinica 26, katastarska čestica 107/0 uključene su na temelju postojanja mogućnosti prigovora. Budući da te parcele graniče s postojećim područjima koja pripadaju oznaci i da su drugi zahtjevi Koberna obuhvaćeni ovim zahtjevom, može se pretpostaviti da se općina i lokalna udruga poljoprivrednika ili vinogradara ne bi protivile uključivanju parcela.

(c) Sorte vinove loze

Popis sorti grožđa nije bio potpun te se dodaju sve klasificirane sorte koje se uzgajaju u vinogradarskom području jer je za njih već dokazana prikladnost za to područje. Vina proizvedena od tih sorti ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda.

Sorte vinove loze ubuduće će biti navedene u rubrikama „sorte bijeloga grožđa" i „sorte crnoga grožđa", a ne u rubrikama „bijelo vino" i „crno i ružičasto vino" jer se navođenjem sorti u specifikaciji proizvoda regulira mogućnost uzgoja, a ne konačni proizvod.

Sinonimi se brišu jer je popis sorti grožđa u specifikaciji proizvoda zapravo „dozvola za sadnju", a ne zahtjev za označivanje.

(d) Primjenjivi zahtjevi

Primjenjivi zahtjevi utvrđeni nacionalnim zakonodavstvom:

Nova pravila o oznakama pojašnjavaju koncepte oznake u nacionalnom zakonodavstvu koji nisu zaštićeni registrom e-Ambrosia.

Zahtjevi koje mora ispuniti organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om:

Pravilima označivanja proizvodi sa ZOI-jem štite se od mogućeg gubitka vrijednosti.

Vizualni elementi etikete vrlo su važni za potrošače. Ako bi se proizvod sa ZOI-jem stavio na tržište s novim sojem na etiketi, potrošač ne bi razumio što ta oznaka znači ili bi stekao dojam da je riječ o proizvodima iz eksperimentalnog uzgoja, ali da to nije jasno naznačeno, što bi mu otežalo odlučivanje o tome hoće li kupiti proizvod. Potrošači možda nisu svjesni da je zapravo riječ o klasificiranim sortama čija je vrijednost već dokazana, što ih može navesti na to da stvore negativno mišljenje o proizvodima a da ih nisu imali priliku kušati. Takav bi negativan dojam mogao utjecati na cjelokupni asortiman proizvoda „Mosel" jer su navedeni proizvodi označeni kao proizvodi sa ZOI-jem „Mosel" te bi stoga mogao utjecati i na prodaju proizvoda sa ZOI-jem „Mosel".

(e) Kontrolno tijelo

Mijenja se broj telefaksa Poljoprivredne komore savezne pokrajine Porajnje-Falačka.

Rečenica se briše kako bi se izbjeglo udvostručivanje.

(f) Ostalo

Mijenja se točka 9.4.1., kategorija „Vino", specifikacije proizvoda kako bi se vina Prädikatsweine (vina s predikatnom oznakom) razlikovala od vina Qualitätsweine (kvalitetna vina).

Mijenja se točka 9.4.2., kategorija „Biser vino", specifikacije proizvoda kako bi se odrazili stvarni postupci koji su uključeni u proizvodnju biser vina.

U točki 9.4.3., kategorija „Kvalitetno pjenušavo vino", specifikacije proizvoda dodana je prva fermentacija jer se takvo vino prema prethodnom opisu kategorije moglo proizvoditi samo drugom fermentacijom. To više nije u skladu s postojećom praksom jer je kvalitetno pjenušavo vino također moguće proizvesti prvom fermentacijom.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Mosel

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. Qualitätswein (kvalitetno vino), bijelo

KRATAK OPIS

Vina s oznakom sorte grožđa osobito imaju arome tipične za predmetnu sortu ili sorte. Ovisno o sorti grožđa mogu prevladavati voćne note i arome egzotičnog voća. Ovisno o sorti vinove loze i načinu odležavanja, osobito ih odlikuju zelene arome, npr. zelene paprike i zelene trave ili muškatni miris i miris ruže, arome meda i suhog voća, pikantne note sijena, dimne i mineralne note. Ovisno o postupku proizvodnje vina paljene drvene bačve bukeu mogu dodati i aromu vanilije, prepečenosti i kokosa. Tehnikama reduktivnog dozrijevanja mogu nastati arome kremena i tartufa, dok tehnikama oksidativnog dozrijevanja mogu nastati arome oksidirane jabuke te orašaste arome.

Vina obično odlikuje skladna ravnoteža kiselosti i slatkoće. Obično imaju delikatno do puno tijelo kao i izraženu do umjerenu kiselost.

Prije svega sorte iz porodice Riesling, Elbling i Burgunder mogu u senzornim svojstvima vina istaknuti teroar vinograda u kojima su uzgojene. Tako se na temelju dojma kiselosti, stupnja puferiranja kiseline i mineralnih nota mogu osjetiti različite vrste stijenja kao i različita rezidualna tla regije Mosel.

Boje općenito variraju od bljedožute s primjesama zelenog do slamnatožute i zlatnožute. Ovisno o sorti grožđa i godini mogu imati i blage crvene nijanse.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Qualitätswein (kvalitetno vino), crno

KRATAK OPIS

Vina s oznakom sorte grožđa osobito imaju arome tipične za predmetnu sortu ili sorte. Vina prije svega imaju note crvenog voća. Mogu imati i zelene note kao što su zelena paprika, ružmarin i zelena peteljka. Ovisno o metodama dozrijevanja i drvenim bačvama koje se upotrebljavaju za starenje buke može imati i pikantne arome kao što su vanilija, note prepečenosti, čokolada i kokos, kao i reduktivne note kremena i tartufa. Vina su obično laganog i voćnog do punog okusa i općenito blage do zamjetne kiselosti. Konkretno, sorta Spätburgunder može izraziti teroar

vinograda u osjetilnim elementima vina koja se od nje proizvode. Primjerice, dojam kiselosti, stupanj ublažavanja osjetilne kiselosti i mineralne note omogućuju percepciju različitih vrsta stijena i raznih rezidualnih tala iz regije Mosel.

Crvena boja varira od svjetlocrvene boje trešnje do izrazito tamne boje bazge.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Qualitätswein (kvalitetno vino), ružičasto; Weißherbst, Blanc de Noir

KRATAK OPIS

Te vrste vina proizvode se od lagano prešanih sorti crnoga grožđa. Boja vina Rosé i Weißherbst obično varira od bljedoružičaste do ružičaste i svjetlocrvene, a vina Blanc de Noir imaju spektar boja bijelih vina. Prevladavaju uglavnom voćne arome kao što su malina, jagoda, crni ribiz i višnja, ali i limun, jabuka i grejp zbog toga što mošt odležava kao bijelo vino. Ovisno o upotrijebljenoj sorti grožđa vina mogu imati note zelene paprike i začinskog bilja, a ako dozrijevaju u drvu, mogu imati i note vanilije, prepečenosti i kokosa. Vina uglavnom imaju okus bijelih vina.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. Qualitätswein (kvalitetno vino), Rotling

KRATAK OPIS

Vina Rotling općenito imaju blijedu do intenzivnu svjetlocrvenu boju. Njihove su arome obično voćne, ponekad nenametljivo pikantne, s notama bobičastog i jezgričavog voća te citrusa. Općenito imaju delikatan do bogat okus i svježu strukturu kiselosti.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Prädikatswein Kabinett (vina s predikatnom oznakom „Kabinett”)

KRATAK OPIS

Ova vina općenito imaju nisku do umjerenu alkoholnu jakost. Vina su obično voćna i svježa te uglavnom imaju jasno izražena svojstva sorti grožđa od kojih su proizvedena, a imaju i umjerenu do jaku kiselost. Ovisno o metodama odležavanja i željenom stupnju starenja njihov buke specifičan za sortu može uključivati i mineralne arome te arome koje podsjećaju na kremen ili tartuf. Posebno vina Kabinett s neprevrelim šećerom često imaju nisku alkoholnu jakost i zanimljivu ravnotežu kiselosti i slatkoće.

Boja bijelih vina Kabinett obično varira od svjetložute s primjesama zelenog do tamnije žute, a boja crnih vina Kabinett obično varira od svjetlocrvene boje trešnje do izrazito tamne boje bazge.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. Prädikatswein Spätlese (vina s predikatnom oznakom „Spätlese”)

KRATAK OPIS

Zbog većeg sadržaja šećera u moštu, što obično podrazumijeva i zrelije grožđe, vina Spätlese uglavnom imaju snažno izražena svojstva sorte grožđa, punija su i imaju veću alkoholnu jakost. Njihov buke obično je obilježen zrelim voćem i skladnijom strukturom kiselosti. Vina Spätlese općenito se razvijaju na način da dobiju prepoznatljivu slatkoću u što većoj mjeri od vlastitog neprevrelog šećera. Boja bijelih vina Spätlese obično varira od svjetložute do zlatnožute, a boja crnih vina Spätlese uglavnom varira od svjetlocrvene boje trešnje do izrazito tamne boje bazge.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

7. Prädikatswein Auslese (vina s predikatnom oznakom „Auslese”)

KRATAK OPIS

Zbog upotrebe potpuno zrelog i prezrelog grožđa svojstva upotrijebljenih sorti uglavnom se intenzivno osjećaju. Uz grožđe koje je duže dozrijevalo na trsu, može se upotrebljavati i grožđe koje je postalo koncentrirano zbog plemenite plijesni (*Botrytis cinerea*). Ta vina obično imaju intenzivne voćne, a ponekad i egzotične arome. Vina Auslese općenito se razvijaju na način da dobiju prepoznatljivu slatkoću u što većoj mjeri od vlastitog neprevrelog šećera. Boja bijelih vina Auslese obično varira od svjetložute do zlatnožute, a boja crnih vina Auslese uglavnom varira od svjetlocrvene boje trešnje do izrazito tamne boje bazge.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (vina s predikatnom oznakom „Beerenauslese”)

KRATAK OPIS

Vina „Mosel” s predikatnom oznakom „Beerenauslese” proizvedena su od bobica prezrelog ili suhog grožđa ili od grožđa s plemenitom plijesni te stoga općenito imaju intenzivnu zlatnožutu do jantarnu boju, visoki sadržaj šećera i blagu uljnu teksturu. Obično su intenzivno slatka sa srednjom do snažnom strukturom kiselosti. Arome imaju raspon od voćnih do pikantnih s notama zrelog do prezrelog voća, suhog voća, meda i začina.

S obzirom na to da se vina Beerenauslese općenito razvijaju s neprevrelim šećerom, riječ je uglavnom o bijelim i ružičastim vinima umjerene do vrlo niske alkoholne jakosti. Boja bijelih vina kategorije Beerenauslese obično varira od svjetložute do svih nijansi jantara.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

9. Prädikatswein Eiswein (vina s predikatnom oznakom „Eiswein”)

KRATAK OPIS

Vina „Mosel” s predikatnom oznakom „Eiswein” dobivena su prešanjem grožđa koje je prirodno smrznuto tijekom berbe i prešanja, zbog čega su sastojci grožđa visoko koncentrirani te ponekad ima i ponešto plijesni zbog prisutnosti gljivice *Botrytis cinerea*. Vina Eiswein stoga uglavnom imaju veću kiselost i jače arome upotrijebljenih sorti, ovisno o vremenu koje je potrebno kako bi se postigle nužne niske temperature nakon što grožđe potpuno dozrije. Boja bijelih vina Eiswein obično varira od svjetložute do jantarne.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (vina s predikatnom oznakom „Trockenbeerenauslese”)

KRATAK OPIS

Ova vina općenito imaju još veći sadržaj šećera od vina Beerenauslese zbog koncentriranijeg grožđa s plemenitom plijesni i još većeg napora uloženog u njegov odabir. Vina su stoga uglavnom osobito slatka i ovisno o sorti grožđa imaju visoko koncentriranu kiselost, kao i umjerenu do vrlo nisku alkoholnu jakost. Arome su slične aromama vina Beerenauslese, ali su općenito intenzivnije. Boja bijelih vina Trockenbeerauslese obično varira od svjetložute do tamnojantarne.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

11. Biser vino

KRATAK OPIS

Kvalitetna biser vina općenito odlikuje blago perlanje. Uglavnom imaju voćnu aromu i prepoznatljiva svojstva sorte, a ugljikov dioksid obično im pruža dodatnu svježinu i živost. Najčešće korištene aromatične sorte mogu proizvesti cvjetne arome, a posebno note egzotičnog voća, kao i note malina, trešanja i jagoda. Boje se općenito kreću od bljedožute sa zelenkastim primjesama do žute boje cvijeta lipe, ružičaste i crvene boje.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

12. Kvalitetno pjenušavo vino

KRATAK OPIS

U kvalitetnom pjenušavom vinu obično se odražava umjeren sadržaj šećera u grožđu. Nježna tehnika berbe i prešanja čuva općenito veći sadržaj kiseline. Vina Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija) općenito ovise o vrsti osnovnog vina, upotrijebljenim sortama grožđa i trajanju dozrijevanja na vinskom talogu tijekom proizvodnje. To može dovesti do blago orašastih nota i nota brioša, ovisno o trajanju dozrijevanja na vinskom talogu. Osnovno pjenušavo vino koje stari u dodiru s hrastovinom može imati pržene i pikantne arome. Pjenušava vina obično su svježa i kisela, a nisu izrazito alkoholna. Neprevreli šećer općenito varira od jedva primjetnog do vrlo slatkog. Njihova boja općenito varira od bljedožute s primjesama zelenog do žute boje cvijeta lipe, a ponekad i do boje ružičastog vina s različitim nijansama crvene.

Vina crémants općenito odlikuje intenzivno perlanje i mekana struktura. Arome obično imaju raspon od voćnih i zrelih do pikantnih i aroma kvasca, a ovise o vrsti osnovnog vina, sortama grožđa i trajanju dozrijevanja na vinskom talogu. Duljim minimalnim vremenom dozrijevanja na vinskom talogu općenito se dobivaju fina, kremasta i uravnotežena vina crémant.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Mosel” proizvedenog bez ikakvog pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Svi proizvodi

Poseban enološki postupak

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

2. Svi proizvodi

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

3. Svi proizvodi

Postupci uzgoja

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Svi proizvodi

125 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

U saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka zaštićena oznaka izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima: 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).

U saveznoj pokrajini Saarland zaštićena oznaka izvornosti obuhvaća vinograde u sljedećim općinama i općinskim okruzima: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Točno razgraničenje može se vidjeti na kartama koje prikazuju vinograde u navedenim općinama s granicama parcela. Karte se mogu vidjeti na poveznici www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetno vino), Prädikatswein (vino s predikatnom oznakom), Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija) ili Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetno biser vino iz određenih regija) sa zaštićenim nazivom „Mosel" smiju se proizvoditi izvan navedenog vinogradarskog područja u kojem je grožđe ubrano i koje je navedeno na etiketi pod uvjetom da je područje proizvodnje smješteno u istoj ili susjednoj saveznoj pokrajini.

7. **Sorte vinove loze**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling – Willbacher

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

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Freisamer

Früher Malingre – Malinger

Früher Roter Malvasier – Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans – Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller – Muskateller

Goldriesling

Grenache noir – Grenache

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldsrebe

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder – Burgunder Fränkisch Kleiner

Lagrein

Laurot

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau – Rivaner

Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Noblin

Optima 113 – Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosenmuskateller – Muskateller

Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling – Elbling Rouge

Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller – Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Müller-Thurgau

Roter Riesling

Roter Traminer – Clevner, Traminer

Roter Veltliner

Rubinet

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

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc – Weißer Traminer

Scheurebe

Schwarzer Elbling – Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tauberschwarz

Tempranillo

Thouriga nacional

VB 91-26-5

Verdicchio bianco – Trebbiano di Soave

Veritage

Villaris

Viognier

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Heunisch – Heunisch

Weißer Riesling – Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Wildmuskat

Würzer

8. **Opis povezanosti**

8.1. Vinogradarska regija Mosel, čiji se vinogradi većinom nalaze uz rijeku Mosel i njezine pritoke Saar i Ruwer, obuhvaća nekoliko fizioografskih područja. Od jugozapada do sjeveroistoka mogu se razlikovati sljedeća područja: Gornji Mosel (od Perla do Konza), dolina grada Triera (od Konza do Schweicha), Srednji Mosel (od Schweicha do Moselkerna) i donja dolina rijeke Mosel (od Moselkerna do Koblenza). Regija Mosel morfološki se može okvirno podijeliti u dvije podregije. U fiziografskim područjima Gornji Mosel i dolina grada Triera rijeka Mosel teče kroz vrlo mekane mezozoičke stijene (išarani pješčenjak, školjkasti vapnenac i Keuper) uvale grada Triera. U fiziografskim područjima Srednji Mosel i Donji Mosel rijeka pak krivuda u uskoj dolini u obliku slova „V" urezanoj u devonske stijene Rajnskog škriljavoga gorja. Područja uz rijeku Mosel i pritoke Saar i Ruwer koja se koriste za vinogradarstvo smještena su na nadmorskoj visini od oko 65 m do 375 m. Prosječna nadmorska visina vinograda iznosi 180 metara. Vinogradi su uglavnom okrenuti prema JI – J – JZ (50 %). Prosječna orijentacija vinogradarskog područja u cjelini iznosi 195° (JJZ). Geologija: u vinogradarskom području Mosel prevladavaju devonske stijene. Tijekom devona sedimenti su se nataložili u morskom bazenu. Na obalnim područjima sedimenti su bili pijesak, a u unutrašnjosti mulj i glina. Ti su se depoziti stvrdnuli i u karbonu oblikovali u planine (Rajnsko škriljavo gorje). Danas na područjima s devonskim stijenama pronalazimo većinom kvarcne pješčenjake, kvarcite i (glinene) škriljavce. U razdoblju Buntsandstein nataložili su se depoziti iz rijeka i vjetra u današnju uvalu grada Triera. Danas se ti depoziti javljaju u obliku pješčenjaka. Tijekom narednih razdoblja – Muschelkalk i Keuper – oblikovali su se morski depoziti s vapnencem u uvali grada Triera. Stijene iz razdoblja Keuper i Muschelkalk pojavljuju se samo u Gornjem Moselu.

Prirodni čimbenici: prosječna godišnja dnevna temperatura iznosi 9,7 °C, a prosječna temperatura u razdoblju rasta 14,1 °C. Prosječna godišnja količina oborina iznosi 760 mm, od čega 60 % oborina padne tijekom razdoblja rasta. Vinova loza u prosjeku dobiva 652 000 Wh/m² izravnog sunčeva zračenja tijekom sezone rasta. Najveće vrijednosti sunčeva zračenja zabilježene su na strmim i vrlo strmim padinama.

Ljudski čimbenici: prostorne jedinice malih razmjera i položaj vinogradâ na strmim padinama ograničavaju mogućnost primjene mehanizacije, pa je njegovanje vinograda vrlo radno intenzivno, što ima stabilizacijski učinak na prinose. To znatno pridonosi kvaliteti berbe u smislu najmanje prirodne alkoholne jakosti, razvoja aroma i uravnotežene kiselosti vina. Dugo razdoblje rasta, uz posebnu topografiju vinogradarskog područja, mikroklimatski uvjeti, karakterističan sastav tla i visoka razina ljudskog doprinosa određuju tipične karakteristike vina. Ljudski čimbenik temelji se na stoljetnoj vinogradarskoj tradiciji.

8.2. *Svi proizvodi*

Povezanost navedena u točkama od 9.1. do 9.3. specifikacije proizvoda odnosi se na proizvodnju osnovnih proizvoda od grožđa koji se razlikuju ovisno o vrsti tla i metodama prerade.

8.3. *Vino*

Kvalitetna vina moraju ispuniti minimalne zahtjeve po kategoriji sorte grožđa navedene u točki 3.2. specifikacije proizvoda i mogu se pojačavati.

Vina „Prädikatsweine” (vina s predikatnom oznakom) moraju ispuniti barem kriterije iz točke 3.2. specifikacije proizvoda i ne smiju se pojačavati.

Pri uzgoju primarnog proizvoda (grožđa) namijenjenog proizvodnji predikatnih vina vinogradar tijekom sezone rasta može provoditi posebne mjere njege bilja, kao što je uklanjanje listova oko grozdova ili prorjeđivanje grožđa, kako bi se postigao kvalitetniji i intenzivniji sastav sastojaka grožđa. Osim toga, kao još jedan ljudski čimbenik, na vino s predikatnom oznakom mogu utjecati razne metode dozrijevanja povezane s tehnologijom.

8.4. *Biser vino*

Osnovni proizvod za kvalitetno biser vino iz određenih regija mora ispunjavati minimalne zahtjeve za kvalitetna vina iz predmetne regije navedene u točki 3.2. specifikacije proizvoda. Dio ugljikova dioksida koji prirodno nastaje fermentacijom zadržava se tijekom fermentacije.

8.5. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Osnovni proizvod mora zadovoljiti kriterije navedene u točki 3.2. specifikacije proizvoda. Ovisno o fazi i lokaciji rasta grožđe iz odabranih vinograda od kojeg se dobiva osnovno vino namijenjeno proizvodnji pjenušavog vina mora se brati ranije kako bi zadržalo oštru kiselost kvalitetnog pjenušavog vina iz određenih regija. Vino se proizvodi prvom ili drugom fermentacijom u spremniku ili boci. Ako je riječ o posebnoj tradicionalnoj metodi fermentacije u boci, proizvod mora proći drugu alkoholnu fermentaciju u boci da bi postao pjenušavo vino. U tom slučaju proizvod mora dozrijevati u boci najmanje devet mjeseci.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Vino, kvalitetno pjenušavo vino, biser vino

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Vina moraju uspješno proći službeno ispitivanje da bi se na etiketama vina smjeli primjenjivati tradicionalni izrazi Qualitätswein (kvalitetno vino), Prädikatswein (vino s predikatnom oznakom), Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetno biser vino iz određenih regija) i Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija). Inspekcijski broj izdan u tom kontekstu (*amtliche Prüfungsnummer*) mora biti naveden na etiketi. On zamjenjuje broj serije.

Uz postojeći zaštićeni naziv vina, vino i proizvodi od vina moraju biti označeni jednim od tradicionalnih izraza navedenih u točki 5.a specifikacije proizvoda. Upotreba tradicionalnih izraza navedenih u točki 5.b specifikacije proizvoda nije obvezna.

Zakonski elementi oznake mogu se koristiti u skladu s primjenjivim zakonodavstvom.

Nadalje, registar vinograda sadržava popis naziva područja, velikih i pojedinačnih vinograda i sustava otvorenih polja, koji se mogu upotrebljavati za manje zemljopisne jedinice. U njemu su navedene granice lokacija i područja prema katastarskim oznakama (katastarska jedinica, katastarska podjedinica, sustav otvorenih polja, čestica). Registar vodi Poljoprivredna komora savezne pokrajine Porajnje-Falačka. Za saveznu pokrajinu Saarland te su granice navedene u Uredbi o razgraničenju vinogradarskih područja u Saarlandu (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Osnivanje i vođenje registra vinograda u pokrajini Porajnje-Falačka temelji se na:

— članku 23. stavcima 3. i 4. Saveznog zakona o vinu (*Weingesetz*),

— članku 29. Savezne uredbe o vinu (*Weinverordnung*),

— Zakonu savezne pokrajine Porajnje-Falačka o utvrđivanju lokacija i područja i o registru vinograda (Zakon o vinogradima) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*),

— Uredbi savezne pokrajine Saarland o razgraničenju vinogradarskih područja u Saarlandu od 2. lipnja 2006. (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*),

— članku 2. stavku 16. Uredbe savezne pokrajine Porajnje-Falačka o nadležnostima u području zakonodavstva o vinu (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Granice malih zemljopisnih jedinica mogu se mijenjati jedino uz suglasnost nadležnih organizacija u skladu s člankom 22.g Saveznog zakona o vinu, koje o svakoj promjeni moraju obavijestiti Savezni ured za poljoprivredu i hranu.

Vino, kvalitetno pjenušavo vino, biser vino

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Na etiketi proizvoda sa ZOI-jem „Mosel” koji se stavljaju na tržište uz oznaku sorte vinove loze mogu se upotrijebiti samo stvarni nazivi. Dopušteno je miješanje s novim sojevima.

Ako se proizvod dobiva isključivo od grožđa novih sojeva, mora se staviti na tržište bez oznake sorte vinove loze na etiketi.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein