C/2024/1037

2024.1.19.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(C/2024/1037)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre ([1]).

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Mosel”

PDO-DE-A1270-AM02

Az értesítés időpontja: 2023.10.19.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A módosítások ismertetése**

a) A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők

A minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és” kötőszóval kapcsolják össze. A szöveg borkataszter vezetésével kapcsolatban egy pontosító mondattal egészül ki, amely a következőképpen szól: „Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.” Az érzékszervi jellemzők ismertetéseit differenciáltabban dolgozták ki.

b) A terület meghatározása

A „Mosel” OEM területébe a következő parcellákat veszik fel:

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]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

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

A következő parcellát törölték a „Mosel” területének meghatározásából:

Koblenz 1401 8 1044 556

Irsch településhatárát (2867) már nem külön tüntetik fel, hanem összevonják Trier településsel.

Filzen településhatárát (2428) már nem Konz településhatáraként tüntetik fel, hanem Braunberg településhatáraként.

c) Borszőlőfajták

A termékleírás 8. pontjában eddig a következő szőlőfajták szerepeltek:

Fehérbor:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, kékszilváni, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, korai Malingre (Malingre), korai vörös malvázia (malvázia, korai malvázia, Malvoisie), sárga muskotály (Blanc, muskotály, Moscato, Muscat), arany muskotály, arany rizling, zöldszilváni (szilváni), zöld veltelini (veltelini), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio muskotály, rizlingszilváni (Rivanel), Muscaris, Ottonel muskotály, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, rizlingszilváni, vörös elbling (Elbling Rouge, elbling) vörös saszla (Chasselas Rouge, saszla, Chasselas), vörös rizlingszilváni, vörös muskotály (muskotály, Moscato, Muscat), vörös rizling, vörös tramini (fűszeres tramini, Clevner, tramini), rulandi (Pinot Grigio, szürke burgundi, 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, fehér burgundi (Pinot blanc, Weißburgunder, Pinot bianco), fehér elbling (elbling), fehér saszla (Chasselas Blanc, Fendant Blanc, saszla, Chasselas), fehér rizling (Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling), Würzer.

Vörösbor és rozé:

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, korai kékburgundi (Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi), kékfrankos (Lemberger, kékfrankos, Limberger), kékoportó (Portugieser), kései kékburgundi (Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot, kései burgundi), kék trollinger (Trollinger, Vernatsch), kék zweigelt (zweigelt, Rotburger), 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 (fekete rizling, Pinot Meunier), Trollinger muskotály, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, rozémuskotály, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (St. Laurent, Sankt Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

MÓDOSÍTÁSOK:

A jövőben a „fehérbor" és a „vörösbor és rozé" helyett a „fehér szőlőfajták" és a „vörös szőlőfajták" kifejezés használandó.

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták:

„Adelfränkisch, Arinto, Chenin Blanc, dunai rizling, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, zöld szilváni, Gutenborner, Pamina, Rinot, piros veltelini, Sauvignac, Sauvignon Gris, Savagnin Blanc, Viognier, Weißer Heunisch, We 86-708-86."

Vörös szőlőfajták:

„kék affenthaler, kék elbling, Cabernet Bordo, Cabernet Jura, Divico, Gamay Noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Nebbiolo, Pinot Nova, Primitivo, Satin Noir, fekete elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5."

A szinonimákat törölték.

d) Alkalmazandó követelmények

A nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények

Az elnevezésre vonatkozóan azt a jogi szabályozást vezették be, hogy a törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet érvényes követelményei:

Címkézési előírás bevezetése:

A „Mosel" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott és a szőlőfajta nevének megadásával forgalmazott termékek esetében a címkén csak a valódi elnevezések használhatók. A nemesítési törzsekkel történő házasítás megengedett.

Ha egy terméket kizárólag nemesítési törzsből származó szőlőből állítottak elő, akkor ezt a terméket a szőlőfajta megjelölése nélkül kell forgalmazni.

e) Ellenőrző hatóság

A Rajna-vidék-Pfalzi Agrárkamara faxszámának helyesbítése.

A termékleírás „Minőség-ellenőrzés" című 11.2.3. pontjában törlik a következő mondatot: „Minden minőségi bort, m. t. pezsgőt és m. t. minőségi gyöngyözőbort kötelező vizsgálatnak vetnek alá."

f) Egyéb

A „Kapcsolat(ok) leírása" című bekezdésben a „bor", a „gyöngyözőbor" és a „minőségi pezsgő" kategóriák leírása pontosításra és átfogalmazásra került. Ebben az esetben nincs szükség uniós módosítás benyújtására, mivel a módosítások nem szüntetik meg a kapcsolatot a földrajzi területtel (vö. az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkével).

Konkrétan a következő módosítások kerülnek bevezetésre:

A termékleírás 9.4.1. pontjában a „bor” kategória kiegészítésre kerül. A kiegészített mondat eredeti szövege: „A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a 3.2. pontban felsorolt kritériumoknak.” A mondat a következőképpen módosul: „A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a 3.2. pontban felsorolt kritériumoknak, és az alkoholtartalmuk nem növelhető.”

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „gyöngyözőbor” kategória szövegét átfogalmazzák. A módosítandó mondat: „A bort erjesztéssel vagy endogén szénsav hozzáadásával állítják elő.” A mondatot a következőképpen fogalmazzák át: „Az erjesztés során a természetes erjedésből származó szénsav egy részét megtartják.”

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „Minőségi pezsgő” kategória kiegészül az első erjesztéssel. A leírás szerinti minőségi gyöngyözőbor előállítása eddig csak a pezsgő alapborának második erjesztésével volt lehetséges. A módosításnak köszönhetően a minőségi gyöngyözőbor az első erjesztés során is előállítható.

2. **A módosítások indoklása**

a) A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők

Az átszámítási tábla megszűnése miatt a minimális természetes mustsűrűség meghatározásának már nincs jogalapja. Mivel azonban a termelők a gyakorlatban mértékegységként az Oechsle-fokot használják, ez a mértékegység továbbra is megmarad a termékleírásban. Ezért a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és” kötőszóval kapcsolják össze. Ebből egyértelműen az következik, hogy a termelőnek mind a minimális természetes alkoholtartalomra, mind a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó értéket be kell tartania ahhoz, hogy a termékeket „Mosel” OEM-ként forgalmazhassa. A borkataszter vezetésével kapcsolatos félreértések elkerülése érdekében a védegylet úgy döntött, hogy egy pontosító mondattal egészíti ki a leírást, amely arra utal, hogy a borkataszterben csak a mustsűrűséget kell feltüntetni.

Az érzékszervi jellemzők ismertetéseit az egyes termékek sajátosságainak és a termékek és más termőterületek termékei közötti különbségek még jobb bemutatása érdekében differenciáltabban dolgozták ki.

b) A terület meghatározása

A bevonandó parcellák megfelelnek a területi kapcsolat követelményeinek, valamint a Mosel védegylet eljárási szabályzata egyéb idevágó pontjainak, és e parcellákkal kapcsolatban lefolytatták az eljárási szabályzatban előírt eljárást.

A koblenzi parcella, amely Weindorf néven ismert, a közép-rajnai borvidékhez tartozik, és ezért ki kell venni a „Mosel” OEM-ből.

Irsch településhatár (2867) nem település, hanem Trier városhoz tartozó településhatár. E tényleges földrajzi adottságok leképezése érdekében Irsch (2867) a jövőben nem külön szerepel, hanem a Trierhez tartozó településhatárok között.

Filzen településhatár (2428) nem Konz településhez, hanem Brauneberg településhez tartozik. Ezt a földrajzi adottságot be kell mutatni a termékleírásban.

Az alábbi parcellák egy kifogásra nyújtott jogorvoslat útján kerültek bele a felsorolásba: Kobern (1363), 26. dűlő, 105/0. parcella, Kobern (1363), 26. dűlő, 106/0. parcella, Kobern (1363), 26. dűlő, 107/0. parcella. A parcellák meglévő OEM-területeket egészítenek ki, és a Kobernből kapott – és az ebben a kérelemben szereplő – egyéb megkeresések alapján feltételezhető, hogy sem a település, sem pedig a helyi mezőgazdasági termelők és borászok egyesülete nem emelt kifogást a területek bevonása ellen.

c) Borszőlőfajták

A szőlőfajták felsorolása nem teljes, így azt kiegészítették a termőterületen termesztett és osztályozott összes szőlőfajtával, mivel ezek a fajták már beváltak a termőterületen. Az ezekből a fajtákból készült borok megfelelnek a termékleírás követelményeinek.

A jövőben a borfajtákat a „fehérbor" és a „vörösbor és rozé" helyett a „fehér szőlőfajták" és „vörös szőlőfajták" cím alatt sorolják fel, mert a termékleírásban szereplő szőlőfajták felsorolásával nem a végterméket, hanem a termesztési lehetőségeket kívánják szabályozni.

A szinonimákat törölték, mert a szőlőfajták termékleírásban szereplő felsorolása „ültetési engedélynek" tekintendő, nem pedig címkézési követelménynek.

d) Alkalmazandó követelmények

A nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények

Az elnevezésre vonatkozóan beillesztett jogi szabályozás pontosítja a nemzeti jog azon elnevezésjogi fogalmait, amelyek nincsenek levédve az e-Ambrosia adatbázisban.

Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet érvényes követelményei:

A címkézési előírás megvédi az OEM-termékeket az esetleges értékvesztéstől.

A címke megjelenése nagyon fontos a fogyasztó számára. Ha az OEM-termékeket úgy hozzák forgalomba, hogy a címkén megjelölik a nemesítési törzseket, akkor a fogyasztó vagy nem tudja, hogy ez a megjelölés mit jelent, vagy pedig megfelelő magyarázat nélkül úgy tűnhet számára, mintha a termékek kísérleti termesztésből származnának, és így a fogyasztónak nincs lehetősége arra, hogy tudatosan döntsön a vásárlásról. A fogyasztó talán nem is tudja, hogy ezek valójában olyan osztályozott fajták, amelyek már bizonyították minőségüket. Emiatt viszont a fogyasztó negatív megítélés alakulhat ki a fogyasztóban, anélkül, hogy megkóstolta volna a terméket. Az így kialakult negatív benyomás a „Mosel" OEM-termékként való címkézésen keresztül a Mosel térségének összes OEM-termékére, és ezáltal a „Mosel" OEM-termékek értékesítésére is hatással lehet.

e) Ellenőrző hatóság

Rajna-vidék-Pfalz agrárkamarájának faxszáma megváltozott.

Az ismétlések elkerülése érdekében ezt a mondatot törölték.

f) Egyéb

A termékleírás 9.4.1. pontjában a „Bor" kategóriát azért fogalmazták át, hogy különbséget tegyenek szereplő újrafogalmazás a különleges minőségű borok és a minőségi borok között.

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „Gyöngyözőbor" kategóriát azért fogalmazták át, hogy a szöveg tükrözze a gyöngyözőbor készítése során végrehajtott tényleges folyamatokat.

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „Minőségi pezsgő" kategória kiegészült az első erjesztéssel, mivel a „Minőségi pezsgő" kategória eddigi leírása szerint ilyen pezsgők csak a második erjesztéssel készülhettek. Ez már nem felel meg a jelenlegi gyakorlatnak, amely szerint immár lehetőség van arra is, hogy első erjesztéssel állítsanak elő „minőségi pezsgőt".

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Mosel

2. **A földrajzi jelzés típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A borászati termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgőbor

8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Minőségi fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Különösen azokon a borokon érezhetők az adott szőlőfajta/szőlőfajták jellegzetes aromái, amelyeknél megjelölték a szőlőfajtát. A szőlőfajtától függően a gyümölcsös jegyek és az egzotikus gyümölcsaromák kerülhetnek előtérbe. A szőlőfajtától és a borkészítési eljárástól függően zöld aromák, például a zöldpaprika és a zöld fű vagy a szerecsendió és a rózsa illata, a méz és az aszalt gyümölcsök aromái, valamint fűszeres tónusok, például szénára emlékeztető, füstös és ásványi jegyek jellemzik a bort. A borkészítési eljárástól függően a bukét a kiégetett fahordó olyan aromái egészíthetik ki, mint a vanília, a pörkölt aromák és a kókusz; reduktív eljárás esetén a kovakő és a szarvasgomba tónusai jelennek meg, oxidatív borkészítési eljárás esetében pedig az alma és a diós aromák ismerhetők fel.

A borokat a savas és az édes íz közötti egyensúly jellemzi. Általában filigrán vagy erős testtel rendelkeznek, amihez határozott vagy mérsékelt savasság társul.

Különösen a rizling, az elbling és a burgundi szőlőfajták alkalmasak arra, hogy a belőlük készült borok érzékszervi jellemzőiben kifejezésre juttassák a szőlővidék adottságait. Így a savasság, a savak pufferelésének mértéke és az ásványi jegyek alapján kiérezhetők a Mosel különböző kőzettípusai és talajtani képződményei.

Színük alapvetően a zölden tükröződő halványsárga, valamint a szalmasárga és az aranysárga közötti tartományban mozog. A szőlőfajtától és évjárattól függően világos vörös árnyalatok is megjelenhetnek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Minőségi vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Különösen azokon a borokon érezhetők az adott szőlőfajta/szőlőfajták jellegzetes aromái, amelyeknél megjelölték a szőlőfajtát. A borokat elsősorban a piros gyümölcsös jegyek jellemzik. Ezt zöld jegyek, például a zöldpaprika, a rozmaring és a zöld csuma zamatai egészítik ki. A borkészítési eljárástól és a hordós érleléstől függően az illatot olyan aromák egészítik ki, mint a vanília, a pörkölt aromák, a csokoládé és a kókusz, reduktív eljárás esetén a kovakő és a

szarvasgomba tónusai jelennek meg. A gyümölcsös-könnyed, vagy akár testes borokat általában enyhe vagy érezhető savtartalom jellemzi. Különösen a kései burgundi szőlőfajta alkalmas arra, hogy a belőle készült borok érzékszervi jellemzőiben kifejezésre juttassa a szőlővidék adottságait. Így a savasság, a savak pufferelésének mértéke és az ásványi jegyek alapján kiérezhetők a Mosel különböző kőzettípusai és talajtani képződményei.

A bor vörös színe a világos cseresznyepiros és a mélysötét bodzaszín közötti skálán mozog.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Minőségi rozé bor, Weißherbst, Blanc de Noir

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezeket a borfajtákat vörös szőlőfajtákból préselik. A rozé és a Weißherbst borok színe általában a halvány rózsaszíntől a rózsaszínen át a világosvörös árnyalatokig terjed, míg a Blanc de Noir borok a fehérborok színskáláját mutatják. Mivel a mustot a fehérborhoz hasonló módon érlelik, ezeket a borokat általában a málna, a szamóca, a feketeribizli és a cseresznye gyümölcsös aromái jellemzik. A felhasznált szőlőfajtától függően a zöldpaprika és a gyógynövények jegyei jelennek meg, hordós érlelés esetén pedig felfedezhetők a vanília, a pörkölt aromák és kókusz is. A borok íze leginkább a fehérborokéra hasonlít.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. Rotling minőségi bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rotling borok többnyire enyhén vagy erősen világosvörös színűek Zamatuk többnyire gyümölcsös és részben finoman fűszeres, a bogyós gyümölcsök, valamint a maggyümölcsök és a citrusfélék tónusai nyernek teret benne. Ízük rendszerint a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit friss savasság jellemez.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Kabinett különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezeket a borokat általában alacsony vagy közepes alkoholtartalom jellemzi. A többnyire gyümölcsös és friss borokban általában jól felismerhető a fajtajelleg, amihez mérsékelt vagy erős savtartalom párosul. Az érleléstől és a kívánt borstílustól függően a szőlőfajtára jellemző aroma ásványi jegyekkel, valamint a kovakő és a szarvasgomba tónusaival egészülhet ki. A maradékcukor-tartalommal rendelkező Kabinett borokat általában a savas és az édes íz közötti egyensúly és az alacsony alkoholtartalom jellemzi.

A fehér Kabinett borok színskálája általában a zölden tükröződő világossárgától az erőteljes sárgáig, míg a vörös Kabinett boroké a világos cseresznyepirostól a mélysötét bodzaszínig terjed.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. Spätlese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A nagyobb mustsűrűségnek és a szőlő ennek betudható jobb érettségének köszönhetően a Spätlese borok általában hangsúlyos fajtajelleggel, nagyobb testességgel és magasabb alkoholtartalommal rendelkeznek. Az aromát az érett gyümölcsök és a harmonikus savszerkezet dominálja. A Spätlese borok rendszerint jellegzetes saját maradékcukor-tartalommal készülnek. A fehér Spätlese borok színskálája általában a világossárgától az aranysárgáig terjed, míg a vörös Spätlese boroké a világos meggyvöröstől a mélysötét bodzaszínig.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. Auslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A teljesen érett és túlérett szőlő felhasználása általában intenzív fajtajelleget eredményez. Amellett, hogy a tőkén tovább érlelik szőlőt, aszúsodással (Botrytis cineria) is elérhető a koncentráció. E borok aromáját főként az intenzív gyümölcsös, részben egzotikus jegyek jellemzik. Az Auslese borok rendszerint jellegzetes saját maradékcukor-tartalommal készülnek. A fehér Auslese borok színskálája általában a világossárgától az aranysárgáig terjed, míg a vörös Auslese boroké a világos meggyvöröstől a mélysötét bodzaszínig.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. Beerenauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Mosel" OEM Beerenauslese különleges minőségű borai túlérett, szárított vagy aszúsított szemekből készülnek, ezért rendszerint intenzív aranysárga vagy borostyánsárga színűek, magas cukorfokkal rendelkeznek és enyhén olajos állagúak. Az ízében az intenzív édesség dominál, mérsékelt-erős savszerkezet mellett. Zamatuk általában gyümölcsös vagy fűszeres, és megjelennek benne az érett vagy túlérett gyümölcsök, aszalt gyümölcsök, a méz és a fűszerek.

A Beerenauslese borok alapvetően maradékcukor-tartalommal készülnek, így elsősorban olyan fehér- és rozéborokról van szó, amelyek alkoholtartalma mérsékelt vagy nagyon csekély. A Beerenauslese kategóriába tartozó fehérborok színskálája a világossárgától a borostyánsárga minden árnyalatáig terjed.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

9. Eiswein különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Eiswein különleges minőségű borokat a szüret és a préselés során természetes körülmények között megfagyott szőlőszemekből préselik, így a szőlő összetevői nagymértékben koncentrálódnak, a szőlőszemek pedig kismértékben botritiszesek. Emiatt az Eiswein borok általában magasabb savtartalommal rendelkeznek, és erősebben kifejezésre jut bennük az adott szőlőfajta aromája, attól függően, hogy a szőlő teljes érését követően mennyi idő telik el a szükséges alacsony hőmérséklet eléréséig. A fehér Eiswein borok színskálája általában a világossárgától a borostyánsárgáig terjed.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

10. Trockenbeerenauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Beerenauslese borhoz képest ennél a bornál gondosabban válogatják a szőlőszemeket, amelyek a nemes rothadás miatt koncentráltabbak is, így a Trockenbeerenauslese általában magasabb cukorfokkal rendelkezik. Ennek eredményeként a borok általában különösen édesek, és – a szőlőfajtától függően – koncentrált savtartalommal, valamint mérsékelt vagy nagyon alacsony alkoholtartalommal rendelkeznek. A Beerenauslese borhoz képest az illata általában intenzívebb. A fehér Trockenbeerenauslese borok színskálája általában a világossárgától a borostyánsárgáig terjed.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

11. Gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A minőségi gyöngyözőborok általában finom habzásúak. Általában gyümölcsös illat és érezhető fajtajelleg jellemzi őket, a szénsav pedig további frissességet és pezsgést kölcsönöz nekik. A gyakran használt aromás szőlőfajták közül különösen a virágos aromák és az egzotikus gyümölcsök, valamint a málna, a cseresznye és a szamóca jegyei tűnnek ki. A színskála többnyire a zölden tükröződő halványsárgától a hársvirág színéig terjed, de a rózsaszín és a vörös is előfordul.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

12. Minőségi pezsgőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A minőség pezsgőborban a szőlő mérsékelt cukorfoka köszön vissza. A kíméletes szüretelési és préselési módszereknek köszönhetően általában megmarad a magasabb savtartalom. Az m. t. minőségi pezsgőt az alapbor bortípusa, a felhasznált szőlőfajták és az előállítás során az élesztő tárolásának időtartama határozza meg. Ez az élesztővel való érintkezés időtartamától függően enyhén diós és briósos jegyekben nyilvánulhat meg. A pezsgő alapborát tölgyfahordóban érlelik, így a pezsgőben pörkölt- és fűszeres aromák jelenhetnek meg. A pezsgők általában frissek és savasak, és nem kifejezetten alkoholosak. A maradékcukor általában az alig észrevehetőtől az egyértelműen édes ízig terjedően változik. A színskála a zöldesen tükröződő halványsárgától a hársvirág színéig terjed, de a rózsaszín és a vörös különböző árnyalatai is előfordulnak.

A Crémant egy intenzív habzású és enyhe savszerkezetű pezsgőbor. A zamata a gyümölcsös-érett és az élesztős-fűszeres zamat között változik, amit az alapbor bortípusa, a felhasznált szőlőfajták és az élesztő tárolásának időtartama is befolyásolnak. Mivel a bor hosszabb ideig érintkezik az élesztővel, a Crémant pezsgőborok finom, krémes, kiegyensúlyozott állagúak.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Mosel oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Minden termék

Konkrét borászati eljárás

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. Minden termék

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3. Minden termék

Művelési gyakorlat

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Minden termék

125 hektoliter hektáronként.

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Rajna-vidék-Pfalz oltalom alatt álló eredetmegjelölése alá tartoznak a következő települések és azok településrészeinek szőlőültetvényei: 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).

A Saar-vidék oltalom alatt álló eredetmegjelölése alá tartoznak a következő települések/településrészek szőlőültetvényei: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A „Mosel” oltalom alatt álló névvel ellátott minőségi bor, különleges minőségű bor, m. t. minőségi pezsgő vagy m. t. minőségi gyöngyözőbor előállítása más területen is folyik, mint a meghatározott termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

7. **Borszőlőfajták**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Kék affenthaler

Kék elbling – Willbacher

Korai kékburgundi – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi, Pinot Madeleine

Kékfrankos – Lemberger, Limberger

Kékoportó

Kékszilváni

Kései kékburgundi

Kék Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Kék 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 fajta

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon fajta

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Dunai rizling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Freisamer

Korai Malingre – Malingre

Korai vörös malvázia – malvázia, korai malvázia, Malvoisie

Färbertraube

Gamay Noir

Gelber Kleinberger

Sárga muskotály

Sárga orleáni – Orleáni

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Arany muskotály – muskotály

Arany rizling

Grenache noir – Grenache

Zöldszilváni – szilváni

Zöld veltelini – veltelini

Zöld szilváni

Gutenborner

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldsrebe

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder – Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein

Laurot

Merlot fajta

Merzling

Monarch

Morio muskotály

Muscaris

Ottonel muskotály – Muskat-Ottonel

Trollinger muskotály

Rizlingszilváni – Rivaner

Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Noblin

Optima 113 – Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo – Zinfandel, Blauer Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rizlingszilváni

Rinot

Rondo

Rozémuskotály – muskotály

Chardonnay rozé – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Vörös elbling – Elbling Rouge

Vörös saszla – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Vörös muskotály – muskotály, Muscat, Moscato

Vörös rizlingszilváni

Vörös rizling

Vörös tramini – Clevner, tramini

Piros veltelini

Rubinet

Rulandi – Pinot Grigio, szürke burgundi, Pino Gris

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – szilváni muskotály

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc – fehér tramini

Scheurebe

Fekete elbling – Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah fajta

Süßschwarz

Tauberschwarz

Tempranillo

Thouriga nacional

VB 91-26-5

Verdicchio Bianco – Trebbiano di Soave

Veritage

Villaris

Viognier fajta

Fehér burgundi – Pinot Bianco, fehér burgundi, Pinot Blanc

Fehér elbling – elbling, Kleinberger

Fehér saszla – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Heunisch – Heunisch

Fehér rizling – Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling

Wildmuskat

Würzer

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. A Mosel-borvidék, amelynek szőlőültetvényei túlnyomórészt a Mosel folyó és mellékfolyói, a Saar és a Ruwer mentén terülnek el, több természetes tájegységet ölelnek fel. Délnyugat-északkeleti irányban haladva a következő tájegységek különböztethetők meg: a Felső-Mosel (Perltől Konzig), a Trier-völgy (Konztól Schweichig), a Közép-Mosel (Schweichtől Moselkernig) és az Alsó-Moselle-völgy (Moselkerntől Koblenzig). Geomorfológiailag a Mosel-vidék két szakaszra bonható. A Felső-Mosel és a Trier-völgy vidékén a Mosel a Trier-öböl meglehetősen puha mezozoikumi kőzetében (vörös homokkő, tengeri állatok maradványaiból kialakult mészkő és keuper) kanyarog. Ezzel szemben a Közép- és Alsó-Mosel tájegységeiben a folyó a Rajnai-palahegység devonkori kőzetébe vájt szűk V-alakú völgyben kanyarog. A Mosel, a Saar és a Ruwer folyók mentén a szőlőtermő területek a tengerszint feletti 65–375 méteres magasságban terülnek el. A szőlőültetvények átlagosan 180 méteres tengerszint feletti magasságban helyezkednek el. A szőlőhegyek főként (50 %-ban) délkelet-dél-délnyugati fekvésűek, a teljes termőterületre vetítve a szőlőültetvények tájolása átlagosan 195 fok (dél-délnyugat). Földtan: A Mosel borvidékét túlnyomórészt a devonkori kőzetek jellemzik. A devonkorban a tengermedencében üledékes kőzetek rakódtak le. A part mentén ez homok, a parttól távolabb pedig iszap és agyag volt. A karbon időszakban ezek az időközben megszilárdult rétegek hegységgé (Rajnai-palahegység) gyűrődtek fel. Napjainkban azokon a területeken, ahol devonkori kőzetek jelennek meg, főként kvarcitos homokkövet, kvarcitokat és (agyag)palát találunk. A vörös homokkőbe a mai Trier-öböl területén folyó és a szél homokkő rétegeket rakott le. A következő időszakokban – a középső tirász és a keuper – mésztartalmú tengeri üledékréteg rakódott le a Trier-öböl területén. Csak a Közép-Mosel vidékén találunk a középső tirász és a keuper időszakából származó kőzeteket.

Természeti tényezők: Az időjárási adatok alapján éves átlagban a napi átlaghőmérséklet 9,7 °C, a vegetációs időszak alatt az átlaghőmérséklet 14,1 °C. Az éves átlagos csapadékmennyiség 760 mm, ennek 60 % -a vegetációs időszakban hullik. A vegetációs időszak alatt a szőlőültetvényeket átlagosan 652 000 Wh/m² közvetlen napsugárzás éri. A legmagasabb napsugárzási értékeket a meredek lejtőkön mérik.

Emberi tényezők: A kis méretű ültetvényekből álló birtokszerkezet és a meredek lejtő korlátozza a szőlőültetvények gépesítését. Ezért a szőlőültetvényeket nagy munkaráfordítással művelik. Az intenzív gondozás állandó terméshozamokat biztosít. Nagyban hozzájárul a leszüretelt szőlő minőségéhez, ami a minimális természetes alkoholtartalomban, az ízek kibontakozásában és a bor savtartalmának harmóniájában nyilvánul meg. A borok tipológiáját a hosszú vegetációs időszak, a termőterület sajátos domborzata, a mikroklimatikus viszonyok, a talaj jellegzetes összetétele, valamint a magas fokú emberi beavatkozás határozza meg. Az emberi beavatkozás évszázados borászati hagyományokon alapul.

8.2. *Minden termék*

A termékleírás 9.1–9.3. pontjában kifejtett összefüggések a szőlő mint nyersanyag előállítására vonatkoznak, amely az eltérő talajviszonyok és művelés miatt eltérő karakterű lesz.

8.3. *Bor*

A minőségi boroknak meg kell felelniük a termékleírás 3.2. pontjában minden egyes szőlőfajta-kategóriára meghatározott minimumkövetelményeknek, az alkoholtartalmuk pedig növelhető.

A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a termékleírás 3.2. pontjában felsorolt kritériumoknak, és az alkoholtartalmuk nem növelhető.

A különleges minőségű borok elkészítésére szánt szőlő mint alaptermék előállítása során a szőlősgazda jobb minőségű szőlőt és intenzívebb hatású összetevőket tud elérni speciális művelési gyakorlatokkal, például a fürtzóna levelezésével vagy hajtásválogatással. Ezenkívül különféle pincészeti technikák alkalmazhatók a végtermékre jellemző tulajdonságok biztosítására

8.4. *Gyöngyözőbor*

Az m. t. minőségi gyöngyözőbor esetében az alapterméknek meg kell felelnie az adott termőterületen készített minőségi borra vonatkozó minimumkövetelményeknek, amelyeket a termékleírás 3.2. pontja sorol fel. Az erjesztés során a természetes erjedésből származó szénsav egy részét megtartják.

8.5. *Minőségi pezsgőbor*

Az alapterméknek meg kell felelnie a termékleírás 3.2. pontjában meghatározott kritériumoknak. A vegetáció állapotától és a termőhelytől függően a pezsgő alapborának előállítására kiválasztott szőlőültetvények szőlőjét korábban kell leszüretelni, hogy elérjék az m. t. minőségi pezsgőre vagy Winzersekt pezsgőre jellemző savszerkezetet. A pezsgőt első vagy második erjesztéssel állítják elő tartályban vagy palackban. Ha hagyományos palackos erjesztési eljárással készítenek pezsgőkülönlegességet, a terméket a palackban egy második alkoholos erjesztésnek kell alávetni, és ekkor válik pezsgővé. Ebben az esetben a terméket legalább kilenc hónapig kell érlelni a palackban.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Bor, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Ahhoz, hogy a hagyományos fogalmakat használni lehessen a címkén, a minőségi boroknak, a különleges minőségű boroknak, az m. t. minőségi gyöngyözőboroknak vagy az m. t. minőségű pezsgőknek előzetesen meg kell felelniük egy hivatalos vizsgálaton. A címkén fel kell tüntetni az ebben az összefüggésben kiadott vizsgálati számot (ún. A.P.-szám). Ez helyettesíti a tételszámot.

A borokat és borászati termékeket a meglévő oltalom alatt álló bornéven túl kötelezően meg kell jelölni a termékleírás 5. pontjának a) alpontjában említett tradicionális fogalmak egyikével. A termékleírás 5. pontjának b) alpontjában említett tradicionális fogalmakat nem kötelező feltüntetni.

A törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

Ezen túlmenően a szőlőkataszter tartalmazza a területek, az egybefüggő és különálló szőlőültetvények, valamint a dűlők neveit, amelyeket a kisebb földrajzi egységek használhatnak. A szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) fel kell tüntetni az ültetvények és területek határait. A katasztert Rajna-vidék-Pfalz agárkamarája vezeti. A Saar-vidéken a saar-vidéki borvidékek meghatározásáról szóló rendeletben vezetik a katasztert. A rajna-vidék-pfalzi szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének jogalapjai:

– a bortörvény 23. §-ának (3) és (4) bekezdése;

– a borrendelet 29. §-a;

– az ültetvények és területek meghatározásáról és a szőlőkataszterről szóló tartományi törvény (szőlőültetvényekről szóló rajna-vidék-pfalzi törvény);

– a Saar-vidéki borvidékek meghatározásáról szóló, 2006. június 2-i rendelet;

– a borászati jogi hatáskörökről szóló rajna-vidék-pfalzi tartományi rendelet 2. §-ának 16. pontja.

A kisebb földrajzi egységek körülhatárolása a bortörvény 22g. §-a szerint csak az illetékes szervezetek hozzájárulásával módosítható. A bortörvény 22g. §-a értelmében az illetékes szervezetnek minden változást be kell jelentenie a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnak.

Bor, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor

Jogi keret:

Egy OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet által, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Mosel” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott és a szőlőfajta nevének megadásával forgalmazott termékek esetében a címkén csak a valódi elnevezések használhatók. A nemesítési törzsekkel történő házasítás megengedett.

Ha egy terméket kizárólag nemesítési törzsből származó szőlőből állítottak elő, akkor ezt a terméket a szőlőfajta megjelölése nélkül kell forgalmazni.

A termékleíráshoz vezető link

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein