C/2024/1037

19.1.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1037)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Mosel»

PDO-DE-A1270-AM02

Data della comunicazione: 19.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Descrizione delle modifiche**

a) Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle caratteristiche analitiche e/o organolettiche

D'ora in poi le indicazioni del titolo alcolometrico volumico naturale minimo e del peso minimo naturale del mosto saranno collegate dalla congiunzione «e». Sarà inserita la seguente frase esplicativa in merito alla tenuta del registro di cantina: «Il peso del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentato.» Le descrizioni organolettiche vengono differenziate ulteriormente.

b) Delimitazione della zona

La zona delimitata della denominazione di origine protetta «Mosel» comprende gli appezzamenti di terreno seguenti:

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]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 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

L'appezzamento di terreno seguente viene eliminato dalla zona delimitata della «Mosel»:

Koblenz 1401 8 1044 556.

Il territorio comunale di Irsch (2867) non è più indicato separatamente ma viene accorpato al comune di Treviri.

Filzen (2428) non figura più come territorio comunale di Konz, bensì come territorio comunale di Brauneberg.

c) Varietà di uve da vino

Al punto 8 del disciplinare di produzione sono specificate finora le varietà di uve da vino seguenti:

per i vini bianchi

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;

per i vini rossi e rosati

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.

MODIFICHE

D'ora in poi i termini «varietà a bacca bianca» e «varietà a bacca rossa» sostituiranno i termini «per i vini bianchi» e «per i vini rossi e rosati».

Vengono aggiunte le varietà seguenti:

varietà a bacca bianca:

«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.»;

varietà a bacca rossa:

«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.»

I sinonimi sono soppressi.

d) Condizioni applicabili

Condizioni applicabili previste dalla legislazione nazionale

Si inserisce la normativa in materia di denominazione, in base a cui è consentito utilizzare elementi della denominazione previsti dalla legge in conformità del diritto applicabile.

Condizioni applicabili di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP

Inserimento di un requisito in materia di etichettatura

Per quanto concerne i prodotti della denominazione di origine protetta «Mosel» commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve, nell'etichettatura si possono utilizzare esclusivamente nomi per esteso. È consentito l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici.

Qualora un prodotto sia stato ottenuto esclusivamente da uve provenienti da tali vitigni, deve essere commercializzato senza l'indicazione della varietà.

e) Autorità di controllo

Correzione del numero di fax della camera dell'agricoltura del Land Renania-Palatinato.

Al punto 11.2.3 del disciplinare di produzione (Controllo di qualità) è soppressa la frase seguente: «Tutti i vini di qualità, i vini spumanti prodotti in regioni delimitate e i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate sono sottoposti obbligatoriamente a controllo.»

f) Altro

Nel paragrafo «Legame con la zona» sono chiarite e riformulate le descrizioni delle categorie «Vino», «Vino frizzante» e «Vino spumante di qualità». In questo caso non è necessario presentare una modifica dell'Unione, in quanto le modifiche non invalidano il legame con la zona geografica (cfr. articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33).

Nello specifico, sono apportate le modifiche elencate di seguito.

Al punto 9.4.1 del disciplinare di produzione (categoria «Vino») si inserisce un'integrazione. La frase integrata era in origine la seguente: «I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2.» La frase viene d'ora in poi integrata come segue: «I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2 e non possono essere arricchiti.»

Si riformula il punto 9.4.2 del disciplinare di produzione (categoria «Vino frizzante»). La frase da modificare è la seguente: «La produzione si svolge mediante fermentazione o con l'aggiunta di anidride carbonica endogena.» Questa frase deve essere così riformulata: «Durante il processo di fermentazione si conserva una parte dell'anidride carbonica naturale sviluppata.»

Al punto 9.4.3 del disciplinare di produzione (categoria «Vino spumante di qualità») si aggiunge la prima fermentazione. Finora, secondo la descrizione, era possibile ottenere vino spumante di qualità solo mediante seconda fermentazione del vino di base. Con questa modifica la possibilità di produzione si estende alla prima fermentazione.

2. **Motivi delle modifiche**

a) Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle caratteristiche analitiche e/o organolettiche

Con la soppressione della tabella di conversione, viene meno il fondamento giuridico per indicare il peso minimo naturale del mosto. Tuttavia, dal momento che i produttori impiegano nella pratica i gradi Öchsle, questa unità di misura sarà mantenuta nel disciplinare di produzione; perciò le indicazioni del titolo alcolometrico volumico naturale minimo e del peso minimo naturale del mosto saranno collegate dalla congiunzione «e». È pertanto evidente che i produttori devono attenersi sia al valore del titolo alcolometrico volumico naturale minimo sia al valore del peso minimo naturale del mosto per poter commercializzare prodotti con la DOP «Mosel». Al fine di evitare malintesi per quanto concerne la tenuta del registro di cantina, il consorzio di tutela ha deciso di aggiungere una frase esplicativa per quanto riguarda l'obbligo di indicare esclusivamente il peso del mosto nel suddetto registro.

La descrizione organolettica viene differenziata ulteriormente per evidenziare meglio le peculiarità di ciascun prodotto e le differenze rispetto ai prodotti di altre zone di produzione.

b) Delimitazione della zona

Gli appezzamenti di terreno da includere soddisfano i requisiti di continuità territoriale e i punti del regolamento interno del consorzio di tutela del vino «Mosel» rilevanti ai fini dei controlli, e sono stati sottoposti alla procedura prevista in tale regolamento.

L'appezzamento di terreno a Coblenza, noto come Weindorf, appartiene alla zona di produzione del «Mittelrhein» e deve pertanto essere eliminato dalla DOP «Mosel».

Il territorio comunale di Irsch (2867) non è un comune, bensì un territorio comunale, appartenente al comune di Treviri. Per tenere conto della situazione geografica effettiva, d'ora in poi il territorio comunale di Irsch (2867) non figurerà più separatamente, bensì tra i territori comunali di Treviri.

Il territorio comunale di Filzen (2428) non appartiene al comune di Konz, bensì al comune di Brauneberg. Il disciplinare di produzione deve quindi riflettere la situazione geografica effettiva.

Gli appezzamenti di terreno Kobern (1363), superficie coltivata 26, appezzamento di terreno 105/0, Kobern (1363), superficie coltivata 26, appezzamento di terreno 106/0, Kobern (1363), superficie coltivata 26, appezzamento di terreno 107/0 vengono inseriti in quanto è possibile presentare ricorso. Poiché gli appezzamenti sono contigui a superfici già incluse nella denominazione di origine protetta e poiché vi sono altre domande di Kobern inserite nella richiesta, si può presumere che sia il comune che l'associazione di coltivatori e viticoltori locali non si oppongano all'inclusione di queste superfici.

c) Varietà di uve da vino

L'elenco delle varietà di uve da vino è incompleto e viene integrato, in quanto occorre elencare tutte le varietà classificate e coltivate, dal momento che hanno già dato buoni risultati in questa zona. I vini prodotti con tali varietà soddisfano i requisiti prescritti dal disciplinare.

In futuro le varietà di uve saranno riportate sotto i titoli «varietà a bacca bianca» e «varietà a bacca rossa» anziché sotto i titoli «per i vini bianchi» e «per i vini rossi e rosati», in quanto con l'elenco delle varietà nel disciplinare di produzione si regolamenta la possibilità di coltivarle, ma non il prodotto finito.

I sinonimi sono soppressi in quanto l'elenco delle varietà di uve da vino nel disciplinare di produzione rappresenta un «permesso di coltivazione» e non un requisito in materia di etichettatura.

d) Condizioni applicabili

Condizioni applicabili previste dalla legislazione nazionale

La disposizione introdotta in materia di denominazione ha carattere esplicativo per quanto concerne la relativa terminologia prevista dal diritto nazionale, che non è tutelata nella banca dati eAmbrosia.

Condizioni applicabili di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP

Il requisito in materia di etichettatura tutela i prodotti DOP da eventuali perdite di valore.

L'aspetto di un'etichetta è importantissimo per il consumatore: se vengono commercializzati prodotti DOP con l'indicazione delle varietà interspecifiche in etichetta, il consumatore può non capire che cosa significhi oppure avere l'impressione che i prodotti provengano da coltivazioni sperimentali senza le relative indicazioni e quindi senza la possibilità per il consumatore di decidere in modo consapevole se acquistarli o meno. Il consumatore potrebbe non essere consapevole che si tratta effettivamente di varietà classificate di provata qualità e di conseguenza potrebbe valutare negativamente i relativi prodotti senza averli assaggiati. L'impressione negativa suscitata dall'indicazione esplicita della DOP «Mosel» in etichetta può incidere su tutti i prodotti DOP «Mosel» e ripercuotersi pertanto sulle loro vendite.

e) Autorità di controllo

Il numero di fax della camera dell'agricoltura del Land Renania-Palatinato è stato modificato.

La frase viene soppressa per evitare una ripetizione.

f) Altro

Al fine di distinguere i vini con predicato da quelli di qualità, si riformula il punto 9.4.1 del disciplinare di produzione (categoria «Vino»).

Si riformula il punto 9.4.2 del disciplinare di produzione (categoria «Vino frizzante») affinché la formulazione rispecchi i processi effettivi di elaborazione dei vini frizzanti.

Si aggiunge la prima fermentazione al punto 9.4.3 del disciplinare di produzione (categoria «Vino spumante di qualità»), in quanto, secondo la precedente descrizione di tale categoria, si poteva produrre un vino di questo tipo solo attraverso una seconda fermentazione. Ciò non corrisponde più alla prassi corrente, che ormai prevede la possibilità di produrre «Vino spumante di qualità» anche mediante una prima fermentazione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Mosel

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vini di qualità bianchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini con l'indicazione del vitigno in particolare sono caratterizzati dagli aromi tipici della rispettiva varietà. A seconda del vitigno, possono predominare note fruttate e aromi di frutta esotica. A seconda del vitigno e del metodo di vinificazione, i vini presentano soprattutto aromi verdi, come peperone verde ed erba verde, o anche sentori di noce moscata e di rosa, miele e frutta secca, oltre a sensazioni speziate, come il fieno, e note affumicate e minerali. A seconda del metodo di vinificazione, la tostatura della botte può arricchire il bouquet di aromi, come la vaniglia, sentori tostati e di cocco. La vinificazione riduttiva può conferire aromi di pietra focaia e di tartufo e la vinificazione ossidativa può dare aromi di mele ossidate e frutta a guscio.

I vini presentano generalmente acidità e dolcezza in equilibrio. Sono contraddistinti perlopiù da un corpo da delicato a pieno, accompagnato da un'acidità da moderata a spiccata.

Soprattutto i vitigni Riesling, Elbling e quelli della famiglia dei Burgunder sono in grado di esprimere il terroir del vigneto nel profilo sensoriale dei vini prodotti. Grazie all'impressione di acidità, al grado di tamponamento dell'acidità e alle note minerali si possono percepire i diversi tipi di roccia e i diversi terreni erosivi della regione della Mosella.

Il colore varia in linea di massima dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo paglierino e al giallo dorato. A seconda della varietà di uva e dell'annata, possono comparire anche leggeri riflessi rossastri.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Vini di qualità rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini con l'indicazione del vitigno in particolare sono caratterizzati dagli aromi tipici della rispettiva varietà. I vini presentano in particolare note di frutti rossi, cui si aggiungono sensazioni verdi, come peperone verde, rosmarino e raspi verdi. A seconda del metodo di vinificazione e dell'affinamento in diverse botti, il naso si arricchisce di aromi speziati, come la vaniglia, di note tostate, cioccolato e cocco, come pure di note riduttive di pietra focaia e tartufo. I

vini, generalmente da leggeri e fruttati a corposi, sono contraddistinti essenzialmente da un'acidità da lieve a percepibile. Soprattutto lo Spätburgunder è in grado di esprimere il terroir del vigneto nel profilo sensoriale dei vini. Grazie all'impressione di acidità, al grado di tamponamento sensoriale dell'acidità e alle note minerali si possono percepire i diversi tipi di roccia e i diversi terreni erosivi della regione della Mosella.

Il colore rosso varia generalmente dal rosso ciliegia tenue fino al color bacca di sambuco molto scuro.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Vini di qualità rosati, «Weißherbst», «Blanc de Noir»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi tipi di vini sono ottenuti da varietà rosse vinificate in bianco. I vini rosati e i vini «Weißherbst» variano generalmente dal rosa delicato al rosa, fino al rosso chiaro, mentre i vini «Blanc de Noir» hanno il colore dei vini bianchi. La vinificazione dei mosti in bianco conferisce in genere a questi vini soprattutto aromi fruttati e di bacche rosse, come lamponi, fragole, ribes nero e ciliegia, ma anche di limone, mela e pompelmo. A seconda della varietà di uve utilizzata, i vini possono presentare anche note di peperone verde ed erbe aromatiche e, se affinati a contatto con il legno, note di vaniglia tostate e di cocco. Il sapore dei vini assomiglia perlopiù a quello dei vini bianchi.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Vini di qualità «Rotling»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini «Rotling» presentano solitamente un colore rosso chiaro da scarico a intenso. I loro aromi sono solitamente fruttati, talvolta delicatamente speziati, con note di frutti di bosco, frutta a granella e agrumi. In genere esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco con una struttura acida fresca.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Vino con predicato «Kabinett»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi vini si contraddistinguono fondamentalmente per un titolo alcolometrico da ridotto a moderato. Perlopiù fruttati e freschi, evidenziano in genere una tipicità varietale riconoscibile, unita a un'acidità da moderata a marcata. A seconda del metodo di vinificazione e dello stile desiderato, gli aromi varietali possono essere integrati anche da aromi minerali, come pure da aromi di pietra focaia o tartufo. In particolare i vini «Kabinett» con residuo zuccherino presentano perlopiù un equilibrio tra acidità e dolcezza avvincente accompagnato da un titolo alcolometrico modesto.

Il colore dei vini «Kabinett» bianchi varia generalmente dal giallo chiaro con riflessi verdolini fino al giallo intenso; quello dei vini «Kabinett» rossi va in linea di principio dal rosso ciliegia tenue fino al color bacca di sambuco molto scuro.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. Vino con predicato «Spätlese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Grazie al peso del mosto più elevato e quindi a una maturazione delle uve spesso migliore, i vini «Spätlese» evidenziano generalmente una tipicità varietale più marcata, accompagnata da un corpo più pieno e un titolo alcolometrico più elevato. Il profilo aromatico è caratterizzato perlopiù da frutti maturi e da una struttura acida armonica. Spesso i vini «Spätlese» sono contraddistinti da una dolcezza, dovuta per quanto possibile al residuo zuccherino. Il colore dei vini «Spätlese» bianchi varia perlopiù dal giallo chiaro al giallo dorato; quello dei vini «Spätlese» rossi va solitamente dal rosso ciliegia tenue fino al color bacca di sambuco molto scuro.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. Vino con predicato «Auslese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

L'utilizzo di uve pienamente mature e stramature determina fondamentalmente una tipicità varietale intensa. Oltre al maggiore grado di maturazione sulla pianta, si può sfruttare anche la concentrazione a opera della muffa nobile (*Botrytis cinerea*). Questi vini presentano generalmente intensi aromi fruttati e talvolta esotici. Spesso i vini «Auslese» sono contraddistinti da una dolcezza, dovuta per quanto possibile al residuo zuccherino. Il colore dei vini «Auslese» bianchi varia fondamentalmente dal giallo chiaro al giallo dorato; quello dei vini «Auslese» rossi va perlopiù dal rosso ciliegia tenue fino al color bacca di sambuco molto scuro.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. Vino con predicato «Beerenauslese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini «Mosel» con predicato «Beerenauslese» sono ottenuti da acini stramaturi, appassiti o attaccati da muffa nobile e hanno pertanto generalmente un colore da giallo dorato intenso ad ambrato, una gradazione zuccherina elevata ed una consistenza leggermente oleosa. In termini di gusto sono generalmente caratterizzati da una dolcezza intensa con una struttura acida da moderata a spiccata. I loro aromi sono perlopiù da fruttati a speziati, con note di frutta matura o stramatura, frutta secca, miele e spezie.

I vini «Beerenauslese» presentano di solito un residuo zuccherino, sono principalmente bianchi e rosati con un titolo alcolometrico da moderato a molto basso. Il colore dei vini bianchi della categoria «Beerenauslese» varia solitamente dal giallo chiaro fino a tutte le sfumature dell'ambrato.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. Vino con predicato «Eiswein»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini «Mosel» con predicato «Eiswein» sono ottenuti dalla pigiatura di acini congelati naturalmente al momento della raccolta, per cui le componenti dell'uva presentano un grado elevato di concentrazione e talvolta una piccola percentuale di acini attaccati da *Botrytis cinerea*. Pertanto questi vini presentano di solito un contenuto acido più elevato e una maggiore caratterizzazione del rispettivo aroma varietale, a seconda del periodo di tempo intercorso tra la maturazione completa delle uve e l'insorgere delle basse temperature necessarie. Il colore dei vini «Eiswein» bianchi varia fondamentalmente dal giallo chiaro fino all'ambrato.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

10. Vino con predicato «Trockenbeerenauslese»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Grazie alla selezione più rigorosa e alla maggiore presenza di acini concentrati dalla muffa nobile, si raggiungono generalmente gradazioni zuccherine più elevate rispetto ai vini «Beerenauslese». Pertanto i vini presentano perlopiù una dolcezza particolarmente elevata e, a seconda della varietà, anche un'acidità concentrata, come pure un titolo alcolometrico da moderato a molto basso. L'odore è solitamente più intenso di quello dei vini «Beerenauslese». Il colore dei vini «Trockenbeerenauslese» bianchi varia fondamentalmente dal giallo chiaro fino all'ambrato scuro.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

11. Vino frizzante

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini frizzanti di qualità presentano generalmente un perlage fine. Sono perlopiù contraddistinti da un aroma fruttato e da una tipicità varietale apprezzabile, ma l'anidride carbonica conferisce loro di solito freschezza e vivacità aggiuntive. L'utilizzo frequente di varietà aromatiche può apportare in particolare aromi floreali, note di frutta esotica e sentori di lampone, ciliegia e fragola. Il colore va generalmente dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo tiglio, ma può essere anche rosa e rosso.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

12. Vino spumante di qualità

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino spumante di qualità presenta perlopiù una moderata gradazione zuccherina delle uve. Le tecniche di raccolta e pigiatura delicate consentono generalmente di conservare un'acidità più elevata. Il carattere dei vini spumanti prodotti in regioni determinate si deve alla tipologia del vino di base, ai vitigni utilizzati e alla durata della maturazione sulle fecce nel corso della produzione. La maturazione sulle fecce può apportare, a seconda della durata, note leggere di frutta a guscio o di brioche. La vinificazione dei vini di base a contatto con il legno di rovere può essere accompagnata da aromi tostati e speziati. I vini spumanti sono generalmente freschi, con acidità ben presente e scarsamente alcolici. Il residuo zuccherino varia in genere da non percepibile e ben presente. Il colore va in linea di massima dal giallo pallido con riflessi verdolini fino al giallo tiglio, talvolta può essere anche rosa e presentare varie tonalità di rosso.

I vini «Crémant» presentano perlopiù un perlage intenso e una struttura morbida. I loro aromi esprimono soprattutto note dalla frutta matura al lievito e alle spezie e sono influenzati dalla tipologia di vino di base, dai vitigni utilizzati e dalla durata della maturazione sulle fecce. Il più lungo periodo minimo di maturazione sulle fecce produce generalmente vini «Crémant» delicati, cremosi e bilanciati.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta «Mosel», ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Tutti i prodotti

Pratica enologica specifica

Si applica la legislazione in vigore.

2. Tutti i prodotti

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Si applica la legislazione in vigore.

3. Tutti i prodotti

Pratiche colturali

Si applica la legislazione in vigore.

5.2. *Rese massime*

1. Tutti i prodotti

125 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Nel Land Renania-Palatinato la denominazione di origine protetta comprende le superfici vitate dei seguenti comuni e delle rispettive frazioni: 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).

Nel Saarland la denominazione di origine protetta comprende le superfici vitate situate nei comuni/nelle frazioni di Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540) e Perl/Sehndorf (3580).

L'esatta delimitazione risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate delimitate per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La produzione di vini di qualità, vini con predicato, vini spumanti prodotti in regioni delimitate o vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate con il nome protetto «Mosel» è consentita in una zona vitivinicola diversa dalla zona vitivinicola specifica nella quale sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la zona si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling - Willbacher

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

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Freisamer

Früher Malingre - Malinger

Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans - Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller - Muskateller

Goldriesling

Grenache noir - Grenache

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner - Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldsrebe

Hibernal

Huxelrebe - Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein

Laurot

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Noblin

Optima 113 - Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix - Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosenmuskateller - Muskateller

Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling - Elbling Rouge

Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Müller-Thurgau

Roter Riesling

Roter Traminer - Clevner, Traminer

Roter Vltliner

Rubinet

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

Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc - Weißer Traminer

Scheurebe

Schwarzer Elbling - Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tauberschwarz

Tempranillo

Thouriga nacional

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Veritage

Villaris

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. La zona vitivinicola del vino «Mosel», i cui vigneti si trovano lungo la Mosella e i suoi affluenti Saar e Ruwer, si estendono su diverse regioni naturali. Da sud-ovest a nord-est si distinguono: l'Alta Mosella (da Perl a Konz), la valle di Treviri (da Konz a Schweich), la Media Mosella (da Schweich a Moselkern) e la Bassa Mosella (da Moselkern a Coblenza). Dal punto di vista morfologico la regione della Mosella si può suddividere approssimativamente in due parti: nelle zone naturali dell'Alta Mosella e della valle di Treviri, la Mosella scorre tra rocce mesozoiche abbastanza tenere (Buntsandstein, Muschelkalk e Keuper) del bacino di Treviri; nelle zone naturali della Media e Bassa Mosella invece il fiume serpeggia in una stretta valle fluviale scavata nelle rocce devoniane del Massiccio scistoso renano. Lungo la Mosella, la Saar e la Ruwer le superfici vitate sono situate ad altitudini comprese tra 65 e 375 metri circa sul livello del mare. L'altitudine media dei vigneti è di 180 metri sul livello del mare. I vigneti sono prevalentemente (50 %) esposti a SE-S-SO, mentre per quanto riguarda l'intera zona di produzione le superfici vitate presentano un'esposizione media di 195° (SSO). Geologia: nella zona viticola della Mosella predominano di gran lunga le rocce devoniane. Nel Devoniano si sono depositati sedimenti in un bacino marittimo: sabbie vicino alla costa, limi e argille lontano dalla costa. Nel Carbonifero questi sedimenti, che nel frattempo si erano consolidati, si sono sollevati dando origine a un massiccio montuoso («Massiccio scistoso renano»). Oggi nelle aree in cui sono presenti rocce devoniane si trovano principalmente arenarie quarzitiche, quarziti e scisti (argillosi). Durante il Buntsandstein nella zona di Treviri si sono depositati sedimenti fluviali ed eolici, oggi visibili come arenarie. Nei periodi successivi (Muschelkalk e Keuper) si sono formati depositi marini calcarei nell'area del bacino di Treviri. Soltanto nella zona dell'Alta Mosella sono reperibili rocce risalenti a tali periodi.

Fattori naturali: secondo i dati meteorologici le temperature medie giornaliere annuali sono di 9,7 °C, mentre la temperatura media durante il periodo vegetativo è di 14,1 °C. Le precipitazioni medie annue sono pari a 760 mm, di cui il 60 % si verifica durante il periodo vegetativo. Le viti ricevono in media un irraggiamento solare diretto di 652 000 Wh/m^2 durante il periodo vegetativo. In questa fase i valori massimi di irraggiamento si registrano sui pendii ripidi e molto ripidi.

Fattori antropici: la struttura a spazi ridotti e la forte pendenza limitano la meccanizzazione tecnica dei vigneti. Di conseguenza la cura dei vigneti richiede un lavoro intensivo, che ha un effetto stabilizzante sulle rese e favorisce notevolmente la qualità delle uve vendemmiate per quanto riguarda il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, le caratteristiche degli aromi e l'armonia dell'acidità del vino. Il lungo periodo vegetativo unitamente alla topografia particolare della zona di produzione, alle condizioni microclimatiche, alla caratteristica composizione del suolo e al grande impegno delle persone determinano la tipologia dei vini. L'influenza dell'uomo si basa su una tradizione vitivinicola secolare.

8.2. *Tutti i prodotti*

I legami descritti ai punti da 9.1 a 9.3 del disciplinare riguardano la produzione del prodotto di base, ossia l'uva, che mantiene una propria specificità per via della diversità dei suoli e della relativa lavorazione.

8.3. *Vino*

I vini di qualità devono rispettare i requisiti minimi specificati per ciascuna categoria di vitigni al punto 3.2 del disciplinare di produzione e possono essere arricchiti.

I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2 del disciplinare di produzione e non possono essere arricchiti.

Durante la produzione del prodotto di base, ossia le uve destinate alla produzione di vini con predicato, il viticoltore può adottare misure di cura speciali nel periodo vegetativo, come ad esempio la sfogliatura intorno ai grappoli o il diradamento di questi ultimi, per ottenere una qualità migliore e una composizione più intensa dei componenti delle uve. Inoltre un ulteriore influsso umano permette di conferire al prodotto finale, il vino con predicato, un carattere specifico attraverso le diverse forme di affinamento in cantina.

8.4. *Vino frizzante*

Per quanto concerne i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate, il prodotto di base deve rispettare i requisiti minimi per il vino di qualità della rispettiva zona di produzione, elencati al punto 3.2 del disciplinare di produzione. Durante il processo di fermentazione si conserva una parte dell'anidride carbonica naturale sviluppata.

8.5. *Vino spumante di qualità*

Il prodotto di base deve possedere i requisiti specificati al punto 3.2 del disciplinare di produzione. In base allo stato di vegetazione e alla posizione, le uve dei vigneti scelti per la produzione del vino di base devono essere raccolte prima, al fine di conservare la struttura acida pregnante per un vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate o un Winzersekt. La produzione avviene mediante una prima o una seconda fermentazione in vasca o in bottiglia. Qualora si ricorra alla pratica specifica della fermentazione tradizionale in bottiglia, è necessario che il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. In tal caso il prodotto deve maturare in bottiglia per almeno nove mesi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Vino, vino spumante di qualità, vino frizzante

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

per poter utilizzare le menzioni tradizionali in etichetta, i vini di qualità, i vini con predicato, i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate o i vini spumanti prodotti in regioni delimitate devono aver precedentemente superato un controllo ufficiale. Il numero di controllo («amtliche Prüfungsnummer» o «A.P.-Nr.») assegnato in questo contesto deve essere riportato in etichetta e sostituisce quello del lotto.

I vini e i prodotti vitivinicoli, oltre alla denominazione protetta esistente per il vino, devono riportare obbligatoriamente in etichetta una delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera a), del disciplinare di produzione. L'indicazione in etichetta delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera b), del disciplinare di produzione è facoltativa.

È consentito utilizzare elementi di designazione previsti dalla legge in conformità del diritto applicabile.

Inoltre il registro dei vigneti (Weinbergsrolle) stabilisce l'elenco dei nomi consentiti per le unità geografiche più piccole in relazione a zone, località viticole complessive (Großlage) e singole (Einzellage), nonché campi aperti di antica definizione (Gewann). Nel registro dei vigneti vengono registrati i confini delle località e delle zone secondo le denominazioni catastali (territorio comunale, superficie coltivata (Flur), campo aperto di antica definizione (Gewann), particella catastale (Flurstück)). Il registro è gestito dalla camera dell'agricoltura del Land Renania-Palatinato. Nel Saarland è gestito secondo l'ordinanza sulla delimitazione delle zone viticole del Land. L'istituzione e la gestione del registro dei vigneti nella Renania-Palatinato si fondano sulle seguenti basi giuridiche:

— articolo 23, terzo e quarto comma, della legge sui vini (Weingesetz);

— articolo 29 dell'ordinanza sul vino (Weinverordnung);

— legge del Land sulla determinazione di località e zone e sul registro dei vigneti (legge sui vigneti - Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz);

— ordinanza del 2 giugno 2006 sulla delimitazione delle zone viticole del Saarland;

— articolo 2, punto 16, dell'ordinanza del Land Renania-Palatinato sulle competenze a seconda del settore del diritto del vino (Landesverordnung über Zuständigkeiten nach dem Gebiet des Weinrechts).

Una modifica della delimitazione delle unità geografiche piccole è consentita soltanto con il consenso delle organizzazioni competenti ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino. Sempre ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino, qualsiasi modifica deve essere comunicata dall'organizzazione competente al Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione).

Vino, vino spumante di qualità, vino frizzante

Quadro normativo:

regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

per quanto concerne i prodotti della denominazione di origine protetta «Mosel» commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve, nell'etichettatura si possono utilizzare esclusivamente nomi per esteso. È consentito l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici.

Qualora un prodotto sia stato ottenuto esclusivamente da uve provenienti da tali vitigni, deve essere commercializzato senza l'indicazione della varietà.

Link al disciplinare del prodotto

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein