C/2024/1037

2024 1 19

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/1037)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Mosel“

PDO-DE-A1270-AM02

Pranešimo data: 2023 10 19

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Pakeitimų aprašymas**

a) Vyno (vyno sektoriaus produktų) ir analitinių bei (arba) juslinių savybių aprašymas

Tarp mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio duomenų nuo šiol bus įterpiamas jungtukas „ir“. Siekiant patikslinti, kaip vesti rūsių žurnalų apskaitą, įterpiamas šis sakinys: „Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.“ Juslinių savybių aprašymas yra labiau diferencijuotas.

b) Vietovės ribų nustatymas

SKVN „Mosel“ vietovei priskiriami šie kadastriniai sklypai:

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]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Irsch 2711 2 80 0

Irsch 2711 2 81 0

Irsch 2711 2 82 0

Irsch 2711 2 83 0

Irsch 2711 2 87 0

Irsch 2711 2 92 0

Irsch 2711 2 93 0

Irsch 2711 2 95 0

Irsch 2711 2 98 0

Irsch 2711 2 99 0

Irsch 2711 2 100 0

Irsch 2711 2 179 5

Irsch 2711 2 179 6

Irsch 2711 3 322 0

Irsch 2711 6 129 0

Irsch 2711 6 140 0

Kobern 1363 10 2042 1

Kobern 1363 10 2042 2

Kobern 1363 10 2055 0

Kobern 1363 10 2071 0

Kobern 1363 10 2072 0

Kobern 1363 10 2073 0

Kobern 1363 10 2074 0

Kobern 1363 10 2097 0

Kobern 1363 26 105 0

Kobern 1363 26 106 0

Kobern 1363 26 107 0

Kreuzweiler 2729 2 223 0

Moselkern 1558 14 69 2

Moselkern 1558 14 78 2

Moselkern 1558 15 42 0

Palzem 2730 6 25 0

Saarburg 2737 3 25 0

Saarburg 2737 3 33 0

Saarburg 2737 3 42 1

Saarburg 2737 3 44 1

Saarburg 2737 30 270 1

Schoden 2742 1 76 1

Schoden 2742 1 76 2

Schoden 2742 1 77 1

Schoden 2742 1 77 2

Schoden 2742 1 80 2

Schoden 2742 1 80 3

Schoden 2742 1 216 0

Schoden 2742 1 218 0

Schoden 2742 1 219 1

Schoden 2742 1 222 1

Schoden 2742 1 224 0

Schoden 2742 1 225 0

Schoden 2742 5 43 0

Schoden 2742 5 44 0

Schoden 2742 5 45 0

Schoden 2742 5 80 0

Schoden 2742 5 81 0

Schoden 2742 5 83 1

Schoden 2742 5 85 0

Schoden 2742 6 54 0

Schoden 2742 6 56 0

Schoden 2742 6 57 0

Schoden 2742 6 58 0

Schoden 2742 6 64 0

Schoden 2742 6 65 0

Schoden 2742 6 66 0

Schoden 2742 6 68 1

Schoden 2742 6 100 0

Schoden 2742 6 106 0

Schoden 2742 6 114 0

Schoden 2742 6 119 0

Schoden 2742 6 120 0

Schoden 2742 6 141 0

Schoden 2742 6 143 0

Schoden 2742 6 144 0

Schoden 2742 6 145 0

Schoden 2742 6 146 0

Schoden 2742 6 147 0

Schoden 2742 6 151 0

Schweich 2612 27 86 0

Schweich 2612 27 87 0

Wiltingen 2756 7 11 0

Winningen 1362 4 2533 0

Winningen 1362 4 2536 4

Winningen 1362 4 2547 0

Winningen 1362 4 2560 0

Winningen 1362 4 2564 1

Winningen 1362 4 2576 1

Winningen 1362 4 2577 0

Winningen 1362 4 2582 0

Winningen 1362 4 2583 0

Winningen 1362 4 2585 0

Winningen 1362 4 2586 0

Winningen 1362 4 2592 0

Winningen 1362 4 2599 0

Winningen 1362 4 2605 0

Winningen 1362 4 2632 0

Winningen 1362 4 2633 1

Winningen 1362 4 2683 0

Winningen 1362 4 2684 0

Winningen 1362 4 2685 0

Winningen 1362 4 2686 0

Mozelio vietovei nuo šiol nepriskiriamas šis kadastrinis sklypas:

Koblenz 1401 8 1044 556

Kadastro vietovė „Irsch (2867)“ nurodoma jau ne atskirai, o prie Tryro savivaldybės.

Kadastro vietovė „Filzen (2428)“ nurodoma jau ne kaip Konco, o kaip Braunebergo kadastro vietovė.

c) Vyninių vynuogių veislės

Produkto specifikacijos 8 dalyje iki šiol buvo nurodytos šios vynuogių veislės:

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai:

‘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’.

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai:

‘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'.

PAKEITIMAI:

Nuo šiol vietoje žodžių „veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai" ir „veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai" bus rašomi žodžiai „baltųjų vynuogių veislės" ir „raudonųjų vynuogių veislės".

Pridedamos šios vynuogių veislės:

Baltųjų vynuogių veislės:

„'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'."

Raudonųjų vynuogių veislės:

„'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'."

Sinonimai išbraukiami.

d) Taikytini reikalavimai

Nacionalinės teisės aktuose nustatyti taikytini reikalavimai:

Įrašoma nuostata dėl teisės aktais nustatyto ženklinimo, pagal kurią teisės aktais nustatyti ženklinimo elementai gali būti naudojami vadovaujantis taikytinais teisės aktais.

Taikomi SKVN ir (arba) SGN administruojančios organizacijos reikalavimai:

Įtraukiamas ženklinimo reikalavimas:

Gaminiai su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel", kurie parduodami nurodant vynuogių veislę, gali būti ženklinami tik naudojant tikruosius pavadinimus. Leidžiama maišyti su gimininingomis veislėmis.

Jei gaminys pagamintas tik iš gimininingų veislių vynuogių, jis turi būti parduodamas nenurodant vynuogių veislės.

e) Kontrolės institucija

Patikslinamas Reino krašto-Pfalco žemės ūkio rūmų fakso numeris.

Produkto specifikacijos 11 dalies 2.3 punkte „Kokybės patikra" išbraukiamas šis sakinys: „Privaloma kontrolė taikoma visiems rūšiniams vynams, putojantiems vynams iš nustatytų regionų („Sekt b. A.") ir rūšiniams pusiau putojantiems vynams iš nustatytų regionų („Qualitätsperlwein b. A.")."

f) Kita

Dalyje „Ryšys su vietove" patikslinti ir performuluoti kategorijų „Vynas", „Pusiau putojantis vynas" ir „Rūšinis putojantis vynas" aprašymai. Sąjungos lygmens pakeitimo teikti nereikia, nes pakeitimais nepanaikinamas ryšys su geografine vietove (žr. Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį).

Padaryti šie pakeitimai:

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.1 punkte, kategorijoje „Vynas“, papildomas sakinys. Šis sakinys iš pradžių buvo išdėstytas taip: „Specialių būdingų savybių turintys vynai („Prädikatsweine“) turi atitikti bent 3 dalies 2 punkte nustatytus kriterijus.“ Dabar jis išdėstomas taip: „Specialių būdingų savybių turintys vynai („Prädikatsweine“) turi atitikti bent 3 dalies 2 punkte nustatytus kriterijus ir negali būti sodrinami.“

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.2 punkte, kategorijoje „Pusiau putojantis vynas“, keičiama sakinio formuluotė. Sakinys, kuris turi būti iš dalies pakeistas, buvo išdėstytas taip: „Gamyba vykdoma fermentuojant arba pridedant endogeninio anglies dioksido“. Dabar jis išdėstomas taip: „Dalis natūraliai susidarančio anglies dioksido yra gaunama fermentacijos proceso metu.“

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.3 punkte, kategorijoje „Rūšinis putojantis vynas“, įterpiama nuoroda į pirminę fermentaciją. Pagal aprašymą, iki šiol rūšinis putojantis vynas galėjo būti gaminamas tik iš žaliavinio vyno, kuris skirtas putojančiam vynui gaminti („Sektgrundwein“), antrinės fermentacijos būdu. Šiuo pakeitimu suteikiama galimybė gaminti rūšinį putojantį vyną ir pirminės fermentacijos būdu.

2. **Pakeitimų pagrindimas**

a) Vyno (vyno sektoriaus produktų) ir analitinių bei (arba) juslinių savybių aprašymas

Kadangi nebėra pateikiamos konversijos lentelės, nebėra ir teisinio pagrindo, kuriuo remiantis būtų galima nurodyti minimalų natūralios misos tankį. Vis dėlto praktikoje gamintojai vadovaujasi Ekslės skale, todėl jos vienetai toliau bus nurodomi produkto specifikacijoje. Dėl šios priežasties tarp mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio duomenų įterpiamas jungtukas „ir“. Todėl akivaizdu, kad gamintojai turi laikytis mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio reikalavimų, norėdami prekiauti SKVN „Mosel“ paženklintais produktais. Siekdama išvengti painiavos vedant rūsių žurnalų apskaitą, Apsaugos bendrija nusprendė įterpti sakinį ir patikslinti, kad rūsių žurnaluose turi būti įrašomas tik misos tankis.

Juslinių savybių aprašymas yra labiau diferencijuotas, kad būtų galima geriau apibūdinti kiekvieno gaminio ypatybes ir gaminių skirtumus, palyginti su kitų auginimo regionų gaminiais.

b) Vietovės ribų nustatymas

Įtrauktini kadastriniai sklypai atitinka teritorinio vientisumo reikalavimus ir kitus patikrai reikšmingus Mozelio regiono apsaugos bendrijos darbo tvarkos taisyklių aspektus, taip pat jiems taikyta Darbo tvarkos taisyklėse nustatyta procedūra.

Koblence esantis kadastrinis sklypas, žinomas kaip „Weindorf“, priklauso Vidurio Reino auginimo regionui, todėl neturi būti priskiriamas SKVN „Mosel“.

Kadastro vietovė „Irsch (2867)“ yra ne savivaldybė, o kadastro vietovė, priskiriama Tryro savivaldybei. Siekiant atspindėti šias faktines geografines aplinkybes, kadastro vietovė „Irsch (2867)“ bus nurodoma ne atskirai, o prie Tryrui priskiriamų kadastro vietovių.

Kadastro vietovė „Filzen (2428)“ priklauso ne Konco, o Braunebergo savivaldybei. Šios faktinės geografinės aplinkybės turi būti nurodomos produkto specifikacijoje.

Kadastriniai sklypai „Kobern (1363)“, sklypas Nr. 26, kadastrinis sklypas Nr. 105/0, „Kobern (1363)“, sklypas Nr. 26, kadastrinis sklypas Nr. 106/0, „Kobern (1363)“, sklypas Nr. 26, kadastrinis sklypas Nr. 107/0 įtraukiami su sąlyga, kad galimybė prieštarauti buvo suteikta. Šie kadastriniai sklypai sudaro bendrą teritoriją su jau esamais SKVN plotais ir, remiantis kitomis į šią paraišką įtrauktomis užklausomis iš Koberno, galima daryti prielaidą, kad tam, jog šie plotai būtų įtraukti, neprieštaravo nei savivaldybė, nei vietos ūkininkų ir vynuogių augintojų asociacija.

c) Vyninių vynuogių veislės

Vynuogių veislių sąrašas yra neišsamus, todėl jis papildomas įtraukiant visas auginimo regione auginamas ir klasifikuotas vynuogių veisles, kurių auginimas regione jau pasiteisino. Iš šių veislių vynuogių pagaminti vynai atitinka produkto specifikacijos reikalavimus.

Nuo šiol vynuogių veislės bus išvardytos dalyse „Baltųjų vynuogių veislės“ ir „Raudonųjų vynuogių veislės“, o ne dalyse „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai“ ir „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai“, nes produkto specifikacijoje pateiktu vynuogių veislių sąrašu reglamentuojama jų auginimo galimybė, o ne galutinis produktas.

Sinonimai išbraukti, nes produkto specifikacijoje pateiktu vynuogių veislių sąrašu iš esmės suteikiamas leidimas jas auginti, o ne nustatomas ženklinimo reikalavimas.

d) Taikytini reikalavimai

Nacionalinės teisės aktuose nustatyti taikytini reikalavimai:

Įrašant nuostatą dėl teisės aktais nustatyto ženklinimo, siekiama patikslinti nacionalinės teisės sąvokas, susijusias su pavadinimais, kurie sistemoje *e-Ambrosia* nenurodyti kaip saugomi.

Taikomi SKVN ir (arba) SGN administruojančios organizacijos reikalavimai.

Nustatant ženklinimo reikalavimą, SKVN gaminiai apsaugomi nuo galimo vertės sumažėjimo.

Vartotojui labai svarbi etiketės išvaizda. Jei SKVN gaminiai parduodami etiketėje nurodant gimininges veisles, vartotojui neaišku, ką ta nuoroda reiškia, arba atrodo, kad tai – eksperimentinio auginimo produktas, taigi nepateikiant atitinkamos nuorodos vartotojas neturi galimybės sąmoningai nuspręsti, ar pirkti gaminį. Jis gali nežinoti, kad tos veislės iš tikrųjų yra klasifikuotos ir jų kokybė jau įrodyta. Todėl vartotojas gali gaminius įvertinti neigiamai, jų net neparagavęs. Toks neigiamas įspūdis apie SKVN „Mosel“ ženklinamą gaminį gali paveikti visus SKVN gaminius iš Mozelio regiono ir kartu – SKVN „Mosel“ gaminių pardavimą.

e) Kontrolės institucija

Pasikeitė Reino krašto-Pfalco žemės ūkio rūmų fakso numeris.

Siekiant išvengti dubliavimo, sakinys išbraukiamas.

f) Kita

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.1 punkte, kategorijoje „Vynas“, pakeista sakinio formuluotė, siekiant specialių būdingų savybių turinčius vynus atskirti nuo rūšinių vynų.

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.2 punkte, kategorijoje „Pusiau putojantis vynas“, pakeista sakinio formuluotė, siekiant atspindėti faktines pusiau putojančio vyno gamybos operacijas.

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.3 punkte, kategorijoje „Rūšinis putojantis vynas“, įterpiama nuoroda į pirminę fermentaciją, nes, pagal ankstesnį kategorijos aprašymą, šios kategorijos vynus buvo galima gaminti tik antrinės fermentacijos būdu. O tai nebeatitinka esamos praktikos, pagal kurią rūšinį putojantį vyną dabar galima gaminti pirminės fermentacijos būdu.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Mosel

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Rūšinis baltasis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Visų pirma vynai su vynuogių veislės nuoroda pasižymi atitinkamai vynuogių veislei (-ėms) būdingais aromatais. Priklausomai nuo vynuogių veislės, ryškiausi gali būti vaisiški pokvapiai ir egzotinių vaisių aromatai. Atsižvelgiant į vynuogių veislę ir brandinimo metodą, šiems vynams visų pirma būdingi žalumos aromatai, kaip antai žaliųjų paprikų ir šviežios žolės, arba muskato ir rožių, medaus ir džiovintų vaisių kvapas, taip pat juntamas aštrumas, pavyzdžiui, šiaudų kvapas, dūmų ir minerališki pokvapiai. Priklausomai nuo vyno gamybos proceso, aromatų puokštę gali papildyti degintos medinės statinės aromatai, kaip antai vanilės, skrudėsių ir kokosų. Jei taikomas redukcinio brandinimo metodas, juntami titnago ir trumų aromatai, o jei oksidacinio brandinimo metodas – oksidavusių obuolių ir riešutų.

Vynai paprastai pasižymi harmoninga rūgštumo ir saldumo pusiausvyra. Jiems dažniausia būdingas rafinuotas ar sodrus skonis ir stiprokas ar vidutinis rūgštumas.

Visų pirma iš veislių ‘Riesling’, ‘Elbling’ ir veislių grupės ‘Burgunder’ vynuogių pagamintuose vynuose išryškėja atitinkamo vynuogyno nulemti juslinių savybių skirtumai. Taigi pagal rūgštingumą, rūgšties buferizavimo laipsnį ir minerališkumą galima spręsti apie skirtingas uolienų rūšis ir įvairius dirvožemio darinius Mozelio regione.

Spalva paprastai gali būti nuo šviesiai geltonos su žaliais atspalviais iki šiaudų ir aukso geltonio. Priklausomai nuo vynuogių veislės ir derliaus metų, galimi šviesiai raudoni atspalviai.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

2. Rūšinis raudonasis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Visų pirma vynai su vynuogių veislės nuoroda pasižymi atitinkamai vynuogių veislei (-ėms) būdingais aromatais. Vynams ypač būdingi raudonų vaisių pokvapiai. Juos gali papildyti žalumos, kaip antai žaliųjų paprikų, rozmarinų ir žalių kotelių, kvapas. Priklausomai nuo to, kaip vynas laikomas ir kokio tipo medinėse statinėse brandinamas, kvapą gali papildyti prieskonių aromatai, kaip antai vanilės, skrudėsių, šokolado ir kokosų, o jei taikomas redukcinio brandinimo metodas – titnago ir trumų pokvapiai. Vynai dažniausia yra lengvo vaisinio ar sodraus skonio ir pasižymi

švelniu ar aiškiai juntamu rūgštumu. Visų pirma iš veislės ‘Spätburgunder’ vynuogių pagamintuose vynuose išryškėja atitinkamo vynuogyno nulemti juslinių savybių skirtumai. Taigi pagal rūgštingumą, juslinio rūgšties buferizavimo laipsnį ir minerališkumą galima spręsti apie skirtingas uolienų rūšis ir įvairius dirvožemio darinius Mozelio regione.

Raudona spalva paprastai gali būti nuo šviesios vyšnių raudonos iki tamsios šeivamedžių spalvos.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

3. Rūšinis rožinis vynas, „Weissherbst“, „Blanc de Noir“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Šių rūšių vynai gaminami iš raudonųjų vynuogių veislių, jas švelniai išspaudžiant. Vynų „Rosé“ ir „Weissherbst“ spalva dažniausia gali būti nuo švelniai rožinės iki rožinės ar šviesiai raudonos, o vynams „Blanc de Noir“ būdingos baltųjų vynų spalvos. Misa brandinama taip pat, kaip gaminant baltąjį vyną, todėl paprastai dominuoja vaisių aromatai, kaip antai aviečių, braškių, juodųjų serbentų ir vyšnių, taip pat citrinų, obuolių ir greipfrutų. Priklausomai nuo naudojamos vynuogių veislės, gali būti jaučiami žaliųjų paprikų ar žolelių pokvapiai, o jei brandinama medžio statinėse – vanilės, skrudėsių ir kokosų. Ragaujant šie vynai dažniausia primena baltuosius vynus.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

4. Rūšinis vynas „Rotling“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Vynai „Rotling“ daugiausia būna nuo švelnios iki ryškios šviesiai raudonos spalvos. Jų aromatas dažniausia vaisiškas, kartais subtiliai pikantiškas, su uogų, sėklavaisių ir citrusinių vaisių pokvapiais. Paprastai vynai pasižymi subtiliu ar sodriu skoniu ir gaiviu rūgštumu.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

5. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Kabinett“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Šių vynų alkoholio koncentracija paprastai būna maža arba vidutinė. Šie dažniausia vaisiški ir gaivūs vynai paprastai pasižymi savybėmis, būdingomis atitinkamai vynuogių veislei, ir vidutiniu ar stiproku rūgštumu. Atsižvelgiant į brandinimo metodą ir pageidaujamą vyno stilių, šiuos vynuogių veislei būdingus aromatus gali papildyti mineraliniai ir titnago arba trumų aromatai. Visų pirma liekamojo cukraus turintys vynai „Kabinett“ pasižymi jaudinančia rūgštumo ir saldumo pusiausvyra ir maža alkoholio koncentracija.

Baltųjų vynų „Kabinett“ spalva paprastai gali būti nuo šviesiai geltonos su žaliais atspalviais iki ryškiai geltonos, o raudonųjų vynų „Kabinett“ spalva dažniausia gali būti nuo šviesios vyšnių raudonos iki labai tamsios šeivamedžių.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

6. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Spätlese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Vynų „Spätlese“ misos svoris būna didesnis. Vynuogės dažniausia būna labiau prinokusios, todėl šie vynai paprastai pasižymi savybėmis, būdingomis atitinkamai vynuogių veislei, taip pat sodresniu skoniu ir didesne alkoholio koncentracija. Aromatas dažniausia yra sunokusių vaisių, jį lemia harmoningesnis rūgštumas. Vynai „Spätlese“ paprastai brandinami siekiant išskirtinio saldumo, kiek įmanoma gaunamo iš liekamojo cukraus. Baltųjų vynų „Spätlese“ spalva paprastai gali būti nuo šviesiai geltonos iki aukso geltonio, raudonųjų vynų „Spätlese“ spalva dažniausia gali būti nuo šviesios vyšnių raudonos iki tamsios šeivamedžių.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

7. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Auslese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Naudojamos sunokusios ir pernokusios vynuogės, todėl atitinkamai vynuogių veislei būdingos savybės yra itin ryškios. Vynuogėms leidžiama sunokti ant vynmedžio, be to, gali būti pasinaudota ir tauriojo puvinio (*Botrytis cinerea*) sukelta koncentracija. Šiems vynams paprastai būdingas intensyvus, kartais egzotiškas vaisių aromatas. Vynai „Auslese“ paprastai brandinami siekiant išskirtinio saldumo, kiek įmanoma gaunamo iš liekamojo cukraus. Baltųjų vynų „Auslese“ spalva paprastai gali būti nuo šviesiai geltonos iki aukso geltonio, o raudonųjų vynų „Auslese“ spalva dažniausia gali būti nuo šviesios vyšnių raudonos iki tamsios šeivamedžių.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

8. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Beerenauslese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Mozelio regiono vynai su specialia nuoroda „Beerenauslese“ gaminami iš pernokusių, suvytusių ar tauriojo puvinio paveiktų vynuogių, todėl dažniausia turi daug cukraus, yra intensyvios aukso geltonio ar gintaro spalvos ir aliejų šiek tiek primenančios tekstūros. Juos ragaujant, dažniausia juntamas intensyvus saldumas ir vidutinis ar stiprus rūgštumas. Paprastai jų aromatas vaisiškas ir pikantiškas, su prisirpusių ar pernokusių vaisių, džiovintų vaisių, medaus ir prieskonių pokvapiais.

Vynai „Beerenauslese“ paprastai brandinami su liekamuoju cukrumi, todėl tai dažniausia būna baltieji ir rožiniai vynai, o jų alkoholio koncentracija – vidutinė ar labai maža. Baltųjų vynų „Beerenauslese“ spalva daugiausia gali būti nuo visų atspalvių šviesiai geltonos iki gintaro.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

9. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Eiswein“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Specialių būdingų savybių turintys Mozelio regiono vynai „Eiswein“ gaminami iš vynuogių, kurios renkant ir spaudžiant būna natūraliai sušalusios, todėl vynuogių sudedamųjų dalių koncentracija yra didelė, o *Botrytis cinerea* sukelto puvinio gali būti nedaug. Dėl šios priežasties ir priklausomai nuo to, per kiek laiko temperatūra, vynuogėms visiškai sunokus, pakankamai nukrenta, vynai „Eiswein“ yra rūgštesni ir pasižymi ryškesniu atitinkamai vynuogių veislei būdingu aromatu. Baltųjų vynų „Eiswein“ spalva dažniausia gali būti nuo šviesiai geltonos iki gintaro.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

10. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Trockenbeerenauslese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Vynuogės, palyginti su naudojamomis gaminant vynus „Beerenauslese“, atrenkamos kruopščiau, taip pat naudojamos kilniuoju puviniu labiau koncentruotos uogos, todėl cukraus koncentracija yra dar didesnė nei vynų „Beerenauslese“. Taigi šie vynai dažniausia būna labai saldūs ir, priklausomai nuo vynuogių veislės, pasižymi koncentruotu rūgštumu ir vidutine ar labai maža alkoholio koncentracija. Kvapai, apibūdinti aprašant vynus „Beerenauslese“, paprastai būna intensyvesni. Baltųjų vynų „Trockenbeerenauslese“ spalva dažniausia gali būti nuo šviesiai geltonos iki tamsios gintaro.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

11. Pusiau putojantis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Rūšinių pusiau putojančių vynų burbuliukai paprastai yra smulkūs. Jie dažniausia pasižymi vaisių aromatu, atitinkamai vynuogių veislei būdingos savybės yra ryškios, o dėl anglies dioksido paprastai įgauna daugiau gaivumo ir labiau putoja. Vynai, gaminami iš dažnai naudojamų aromatinių vynuogių veislių, gali ypač pasižymėti gėlių aromatais ir egzotiškų vaisių, aviečių, vyšnių ir braškių pokvapiais. Spalvos dažniausia gali būti nuo blyškiai geltonos su žalsvais atspalviais iki liepų žiedų geltonio, taip pat jie yra rožiniai ir raudoni.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

12. Rūšinis putojantis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Vynuogėse, iš kurių gaminamas rūšinis putojantis vynas, paprastai būna vidutinis cukraus kiekis. Naudojant švelnią derliaus nuėmimo ir spaudimo techniką paprastai išlaikomas didesnis rūgštingumas. Putojančių vynų iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) savybes daugiausia lemia bazinio vyno rūšis, naudojamos vynuogių veislės ir brandinimo su mielėmis trukmė gamybos metu. Priklausomai nuo brandinimo su mielėmis trukmės, gali būti juntami lengvi riešutų ir sviestinių bandelių pokvapiai. Bazinius putojančio vyno vynus brandinant ąžuolinėse statinėse, putojantis vynas gali įgauti skrudėsių ir prieskonių aromatų. Šie putojantys vynai paprastai yra gaivūs, rūgštoki, juose mažai juntamas alkoholis. Iš liekamojo cukraus gaunamas saldumas paprastai gali būti nuo vos jaučiamo iki ryškaus. Spalvos dažniausia gali būti nuo blyškiai geltonos su žaliais atspalviais iki liepų žiedų geltonio, kartais jie yra rožinės spalvos ir įvairių raudonų atspalvių.

Vynams, kurių etiketėje nurodyta „Crémant“, dažniausia būdingi intensyvūs burbuliukai ir švelni tekstūra. Jie paprastai pasižymi prinokusių vaisių aromatu, kuris gali kisti iki mielėms būdingo kvapo ir prieskonių tonų; jų savybėms įtakos turi bazinio vyno rūšis, naudojamos vynuogių veislės ir brandinimo su mielėmis trukmė. Jei brandinimo su mielėmis trukmė ilgesnė, putojantys vynai „Crémant“ dažniausia yra subtilaus, kremiško ir subalansuoto skonio.

Vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kai toks vynas buvo pagamintas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Visi produktai

Specifinis vynininkystės metodas

Taikomi galiojantys teisės aktai.

2. Visi produktai

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Taikomi galiojantys teisės aktai.

3. Visi produktai

Auginimo praktika

Taikomi galiojantys teisės aktai.

5.2. *Didžiausias gaunamas kiekis*

1. Visi produktai

125 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugomos Reino krašto-Pfalco žemės kilmės vietos nuorodos vietovė apima vynuogynų plotus šiose savivaldybėse ir jų dalyse: 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).

Saugomos Saro krašto kilmės vietos nuorodos vietovė apima vynuogynų plotus šiose savivaldybėse ir (arba) jų dalyse: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Tikslios ribos parodytos žemėlapiuose su pirmiau minėtų savivaldybių tiksliai nustatytais vynuogynų plotais; juos galima peržiūrėti adresu: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“), putojantis vynas iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) arba rūšinis pusiau putojantis vynas iš nustatytų regionų („Qualitätsperlwein b. A.“) su saugoma nuoroda „Mosel“ gali būti gaminamas kitoje vietovėje nei konkretus auginimo regionas, kuriame surinktos vynuogės ir kuris nurodytas etiketėje, jei gaminimo vieta yra toje pačioje federacinėje žemėje arba kaimyninėje federacinėje žemėje.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘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’ ir ‘Optima’

‘Orion’

‘Ortega’

‘Osteiner’

‘Palas’

‘Pamina’

‘Perle’

‘Phoenix’ ir ‘Phönix’

‘Pinot Nova’

‘Pinotin’

‘Piroso’

‘Primitivo’ – ‘Zinfandel’, ‘Blaucher Scheuchner’

‘Prinzipal’

‘Prior’

‘Reberger’

‘Regent’

‘Regner’

‘Reichensteiner’

‘Rieslaner’

‘Rinot’

‘Rondo’

‘Rosenmuskateller’ – ‘Muskateller’

‘Rosé Chardonnay’ – ‘Chardonnay’, ‘Rosa Chardonnay’, ‘Chardonnay Rosé’

‘Rotberger’

‘Roter Elbling’ – ‘Elbling Rouge’

‘Roter Gutedel’ – ‘Chasselas Rouge’, Fendant Rouge’

‘Roter Muskateller’ – ‘Muskateller’, ‘Muscat’, Moscato’

‘Roter Müller-Thurgau’

‘Roter Riesling’

‘Roter Traminer’ – ‘Clevner’, ‘Traminer’

‘Roter Vltliner’

‘Rubinet’

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

‘Saint Laurent’ – ‘St. Laurent’, ‘Sankt Laurent’

‘Saphira’

‘Satin Noir’

‘Sauvignac’

‘Sauvignon Blanc’ – ‘Muskat Silvaner’

‘Sauvignon Cita’

‘Sauvignon Gris’

‘Sauvignon Gryn’

‘Sauvignon Sary’

‘Sauvitage’

‘Savagnin Blanc’ – ‘Weißer Traminer’

‘Scheurebe’

‘Schwarzer Elbling’ – ‘Pinot Salomon’

‘Schwarzer Urban’

‘Schönburger’

‘Septimer’

‘Siegerrebe’

‘Silcher’

‘Sirius’

‘Solaris’

‘Souvignier Gris’

‘Staufer’

‘Syrah’

‘Süßschwarz’

‘Tauberschwarz’

‘Tempranillo’

‘Thouriga nacional’

‘VB 91-26-5’

‘Verdicchio bianco’ – ‘Trebbiano di Soave’

‘Veritage’

‘Villaris’

‘Viognier’

‘Weißer Burgunder’ – ‘Pinot Bianco’, ‘Weißburgunder’, ‘Pinot Blanc’

‘Weißer Elbling – ‘Elbling’, ‘Kleinberger’

‘Weißer Gutedel’ – ‘Chasselas Blanc’, ‘Fendant Blanc’, ‘Fendant’

‘Weißer Heunisch’ – ‘Heunisch’

‘Weißer Riesling’ – ‘Riesling renano’, ‘Rheinriesling’, ‘Klingenberger’, ‘Riesling’

‘Wildmuskat’

‘Würzer’

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. Mozelio vynuogių auginimo regionas, kurio vynuogynai daugiausia driekiasi palei Mozelio upę ir jos intakus Sarą ir Ruverį, apima keletą gamtinių vietovių. Iš pietvakarių į šiaurės rytus jos išsidėsčiusios taip: Aukštutinis Mozelis (nuo Perlo iki Konco), Tryro slėnis (nuo Konco iki Šveicho), Vidurio Mozelis (nuo Šveicho iki Mozelkerno) ir Žemutinio Mozelio slėnis (nuo Mozelkerno iki Koblenco). Morfologiškai Mozelio regioną galima suskirstyti į dvi dalis. Gamtinėse Aukštutinio Mozelio ir Tryro slėnio vietovėse Mozelis vingiuoja per gana minkštas Tryro slėnio mezozojaus uolienas (margųjų smiltainių, vidurinio ir viršutinio triaso uolienas). O gamtinėse Vidurio ir Žemutinio Mozelio vietovėse upė teka siauru slėniu, įsiterpusiu į Reino Skalūninių kalnų devono periodo uolienas. Išilgai Mozelio, Saro ir Ruverio išsidėstę vynuogininkystei naudojami plotai yra maždaug 65–375 metrų aukštyje virš jūros lygio. Vidutiniškai vynuogynai yra 180 metrų aukštyje virš jūros lygio. Vynuogynai daugiausia (50 proc.) orientuoti į pietryčius, pietus ir pietvakarius, o visos auginimo vietovės vynuogynai vidutiniškai orientuoti 195° (į pietus / pietvakarius). Geologiniai ypatumai. Mozelio vynuogių auginimo regione vyrauja devono periodo uolienos. Devono periodu nuosėdos kaupėsi jūros baseine. Arti kranto nusėdo smėliai, o atokiau nuo kranto – dumblai ir moliai. Karbono periodu sustūmus šias bėgant laikui sukietėjusias nuosėdas susiformavo kalnų grandinė (Reino Skalūniniai kalnai). Šiandien tose vietose, kuriose yra devono periodo uolienų, daugiausia aptinkama kvarcinių smiltainių, kvarcitų ir (molingų) skalūnų. Dabartiniame Tryro slėnyje margųjų smiltainių uolienas padengė upės ir vėjo sąnašos, kurios šiandien atrodo kaip smiltainis. Vėlesniais laikotarpiais – ir vidurinio ir viršutinio triaso periodais – Tryro slėnyje susiformavo kalkingų jūrinių sąnašų sluoksniai. Tik apie Aukštutinį Mozelį galima rasti viršutinio ir vidurinio triaso periodo uolienų.

Gamtiniai veiksniai. Meteorologinė informacija paremta metiniu vidurkiu. Vidutinė paros temperatūra yra 9,7 °C, vegetacijos laikotarpiu vidutinė temperatūra – 14,1 °C. Vidutinis metinis kritulių kiekis – 760 mm, iš jų 60 proc. iškrenta vegetacijos laikotarpiu. Vegetacijos laikotarpiu vynmedžiams tenkanti tiesioginė saulės spinduliuotė vidutiniškai siekia apie 652 000 Wh/m^2. Didžiausios spinduliuotės vertės nustatytos stačiuose ir stačiausiuose šlaituose.

Žmogiškieji veiksniai. Dėl vietovės, kurią sudaro smulkūs sklypai, ir stačių šlaitų galimybės prižiūrėti vynuogynus mechanizuotu būdu naudojant technines priemones yra ribotos. Todėl vynuogynams prižiūrėti įdedama labai daug darbo. Intensyvi priežiūra leidžia gauti stabilų derlių. Dėl to labai pagerėja vynuogių kokybė, t. y. mažiausia natūrali alkoholio koncentracija, aromatų raiška ir vyno rūgščių dermė. Ilgi vegetacijos laikotarpiai kartu su ypatinga auginimo vietos topografija, mikroklimato sąlygomis, vietovei būdinga dirvožemio sudėtimi ir didelėmis žmonių pastangomis lemia gaminamų vynų tipus. Žmogiškosios veiklos poveikis pagrįstas ištisus šimtmečius puoselėjama vynuogių auginimo tradicija.

8.2. *Visi produktai*

Produkto specifikacijos 9 dalies 1–3 punktuose paaiškintose sąsajose kalbama apie žaliavų iš vynuogių, kurių savybės skiriasi dėl skirtingų dirvožemio tipų ir perdirbimo būdų, gamybą.

8.3. *Vynas*

Rūšiniai vynai turi atitikti produkto specifikacijos 3 dalies 2 punkte nustatytus atitinkamos vynuogių veislės kategorijos reikalavimus ir gali būti sodrinami.

Specialių būdingų savybių turintys vynai („Prädikatsweine“) turi atitikti bent produkto specifikacijos 3 dalies 2 punkte nustatytus kriterijus ir negali būti sodrinami.

Norėdami gauti pagrindinį vynuogių produktą, naudojamą specialių būdingų savybių turinčiam vynui gaminti, vyndariai jo ir vynuogių sudedamųjų dalių kokybę gali gerinti imdamiesi specialių priežiūros priemonių, pvz., šalinti lapus aplink vynuoges arba jas retinti. Be to, siekiant suteikti galutiniam produktui, t. y. specialių būdingų savybių turinčiam vynui, tam tikrų savybių, įtakos turi ir kitas su žmogaus veikla susijęs veiksnys – gali būti taikomi įvairūs laikymo rūsyje metodai.

8.4. *Pusiau putojantis vynas*

Rūšinių pusiau putojančių vynų iš nustatytų regionų („Qualitätsperlwein b. A.“) pagrindinis produktas turi atitikti produkto specifikacijos 3 dalies 2 punkte nustatytus minimalius rūšinių vynų, pagamintų atitinkamame regione, reikalavimus. Dalis natūraliai susidarančio anglies dioksido yra gaunama fermentacijos proceso metu.

8.5. *Rūšinis putojantis vynas*

Pagrindinis produktas turi atitikti produkto specifikacijos 3 dalies 2 punkte nustatytus kriterijus. Atsižvelgiant į augmenijos būklę ir auginimo vietą, vynuogynuose, kuriuose auginamos vynuogės, iš kurių gaminamas putojančiam vynui gaminti skirtas žaliavinis vynas, derlius turi būti nuimamas anksčiau, kad būtų išlaikyta rūgštinė struktūra, būdinga putojančiam vynui iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) arba Vokietijoje pagamintam rūšiniam putojančiam vynui iš nustatytų regionų („Winzersekt“). Gamyba vykdoma pirminės arba antrinės fermentacijos būdu talpykloje arba butelyje. Jei taikomas tradicinis fermentacijos buteliuose gamybos būdas, produktas putojančiu vynu turi virsti po antrosios alkoholio fermentacijos butelyje. Tokiu atveju produktas butelyje brandinamas ne trumpiau kaip devynis mėnesius.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Vynas, rūšinis putojantis vynas ir pusiau putojantis vynas

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygų aprašymas

Tam, kad rūšinius vynus, specialių būdingų savybių turinčius vynus („Prädikatsweine“), rūšinius pusiau putojančius vynus iš nustatytų regionų („Qualitätsperlweine b. A.“) arba putojančius vynus iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) būtų galima ženklinti šiomis tradicinėmis sąvokomis, turi būti atlikta oficiali patikra. Etiketėje turi būti nurodytas patikros numeris („amtliche Prüfungsnummer“ arba „AP-Nummer“). Jis pakeičia partijos numerį.

Be galiojančių saugomų vynų pavadinimų, vynai ir vyno produktai turi būti ženklinami nurodant vieną iš tradicinių sąvokų, išvardytų produkto specifikacijos 5 dalies a punkte. O štai nurodyti produkto specifikacijos 5 dalies b punkte pateiktus tradicinius terminus nėra privaloma.

Teisės aktais nustatyti ženklinimo elementai gali būti naudojami pagal taikytinus teisės aktus.

Be to, vynuogynų registre pateikiami patvirtinti mažesnių geografinių vietovių – subregionų („Bereiche“), vynuogių auginimo vietovių („Großlagen“) ir konkrečių vynuogynų („Einzellagen“) – pavadinimai. Vynuogynų registre vietovių ir subregionų ribos nurodomos pagal kadastro duomenis (kadastro vietovė, laukas, atvirojo lauko dalis, kadastrinis sklypas). Registrą tvarko Reino krašto-Pfalco žemės ūkio rūmai. Saro krašte jie nurodyti Potvarkyje dėl Saro krašto vynuogių auginimo vietovių ribų nustatymo. Reino krašto-Pfalco vynuogynų registras įkurtas ir tvarkomas remiantis šiuo teisiniu pagrindu:

— Vynų įstatymo 23 straipsnio 3 ir 4 dalimis;

— Reglamento dėl vynų 29 straipsniu;

— Federacinės žemės įstatymu dėl vietovių ir subregionų nustatymo ir vynuogynų registro (Reino krašto-Pfalco federacinės žemės Vynuogynų įstatymu);

— 2006 m. birželio 2 d. Potvarkiu dėl Saro krašto vynuogių auginimo vietovių ribų nustatymo;

— Reino krašto-Pfalco federacinės žemės reglamento dėl kompetencijos dėl vyno sektorių reglamentuojančių teisės aktų įgyvendinimo srityje 2 straipsnio 16 dalimi.

Mažųjų geografinių vietovių ribas keisti leidžiama tik pritarus kompetentingoms organizacijoms pagal Vynų įstatymo 22g straipsnį. Kompetentinga organizacija apie bet kokius pakeitimus pagal Vynų įstatymo 22g straipsnį turi pranešti Federalinei žemės ūkio ir maisto tarnybai („Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung“).

Vynas, rūšinis putojantis vynas ir pusiau putojantis vynas

Teisinis pagrindas:

Nustato SKVN ir (arba) SGN administruojanti organizacija, jei tokia galimybė numatyta pagal valstybės narės tvarką.

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygų aprašymas

Gaminiai su saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“, kurie parduodami nurodant vynuogių veislę, gali būti ženklinami tik naudojant tikruosius pavadinimus. Leidžiama maišyti su giminingomis veislėmis.

Jei gaminys pagamintas tik iš giminingų veislių vynuogių, jis turi būti parduodamas nenurodant vynuogių veislės.

Nuoroda į produkto specifikaciją

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein