C/2024/1037

19.1.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. Punktu

(C/2024/1037)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Mosel”

PDO-DE-A1270-AM02

Paziņojuma datums: 19.10.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Izmaiņu apraksts**

a) Vīna / vīnkopības produktu apraksts un analītiskās un/vai organoleptiskās īpašības

Norāde par minimālo dabisko spirta saturu un norāde par minimālo dabisko misas svaru turpmāk būs apvienotas ar vārdu “un”. Skaidrības labad ir iekļauts šāds teikums par pagrabā veicamo uzskaiti: “Jādokumentē misas svars raudzēšanas tvertnē.” Organoleptisko īpašību apraksti ir padarīti niansētāki.

b) Apgabala robežas noteikšana

Ar ACVN “Mosel” apzīmētā produkta ražošanas apgabala robežās iekļauti šādi zemesgabali:

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]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

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

No "Mosel" vīnkopības apgabala svītrots šāds kadastrālais zemesgabals:

Koblenz 1401 8 1044 556.

Irsch (2867) kadastrālā vienība vairs nav norādīta atsevišķi, bet ir pievienota Trīres pašvaldības teritorijai.

Norādīts, ka *Filzen* (2428) kadastrālā vienība pieder pie *Brauneberg*, nevis pie *Konz*.

c) Vīna vīnogu šķirnes

Produkta specifikācijas 8. punktā līdz šim bijušas norādītas šādas vīnogu šķirnes:

baltvīns:

'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'.

sarkanvīns un sārtvīns:

'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'.

GROZĪJUMI

Turpmāk vārdi "baltvīns" un "sarkanvīns un sārtvīns" būs aizstāti ar vārdiem "baltogu šķirnes" un "sarkanogu šķirnes".

Pievienotas šādas šķirnes:

baltogu šķirnes:

'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';

sarkanogu šķirnes:

'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'.

Svītroti sinonīmi.

d) Piemērojamās prasības

Saskaņā ar valsts tiesību aktiem piemērojamās prasības

Pievienots noteikums par nosaukumiem, saskaņā ar kuru drīkst izmantot juridiski reglamentētus nosaukuma elementus atbilstīgi piemērojamajiem tiesību aktiem.

Prasības, kas jāievēro organizācijai, kura pārvalda ACVN/AĢIN

Pievienota šāda marķēšanas prasība:

"Ja, tirgojot ar ACVN "Mosel" apzīmētos produktus, norāda šķirni, marķējumā drīkst izmantot tikai pastāvošos šķirņu nosaukumus. Atļauta sajaukšana ar jaunu šķirņu vīnogām.

Ja produkts gatavots tikai no jaunu šķirņu vīnogām, to tirgojot, vīnogu šķirne etiķetē nav jānorāda."

e) Kontroles struktūra

Labots Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kameras [*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz — LWK*] faksa numurs.

Specifikācijas 11.2.3. punktā "Kvalitātes pārbaude" svītrots šāds teikums: "Obligāta pārbaude tiek veikta katram *Qualitätswein* (kvalitatīvajam vīnam), *Sekt b.A.* (kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem) vai *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvam pusdzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem)."

f) Citi grozījumi

Punktā "Saikne ar apgabalu" ir precizēti un pārformulēti kategoriju "Vīns", "Pusdzirkstošais vīns" un "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" apraksti. Savienības grozījums nav jāiesniedz, jo minētie grozījumi nepadara saikni ar ģeogrāfisko apgabalu par spēkā neesošu (sk. Regulas (ES) 2019/33 14. pantu).

Izdarīti turpmāk izklāstītie grozījumi.

Papildināts produkta specifikācijas 9.4.1. punkts attiecībā uz kategoriju "Vīns". Grozītais teikums sākotnēji bija šāds: "*Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem." Tagad tas būs šāds: "*Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem, un tos nedrīkst bagātināt."

Pārformulēts teikums produkta specifikācijas 9.4.2. punktā attiecībā uz kategoriju "Pusdzirkstošais vīns". Teikums, kurā izdarāmi grozījumi, ir šāds: "Vīnu gatavo, veicot raudzēšanu vai pievienojot endogēno ogļskābi." Grozītais teikums ir šāds: "Raudzēšanas gaitā saglabā daļu no raudzēšanā dabiski iegūtā oglekļa dioksīda."

Produkta specifikācijas 9.4.3. punktā attiecībā uz kategoriju "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" ir pievienota norāde par pirmējo raudzēšanu. Līdz šim saskaņā ar aprakstu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu varēja ražot, tikai veicot bāzes dzirkstošā vīna otrējo raudzēšanu. Šis grozījums nozīmē to, ka kvalitatīvu dzirkstošo vīnu drīkst iegūt, veicot pirmēju raudzēšanu.

2. **Grozījumu pamatojums**

a) Vīna / vīnkopības produktu apraksts un analītiskās un/vai organoleptiskās īpašības

Pārrēķina tabula svītrota tāpēc, ka vairs nav juridiska pamata norādīt minimālo dabisko misas svaru. Tomēr, tā kā ražotāji praksē izmanto *Öchslegrade* (misas svara skalu), tas arī turpmāk būs iekļauts produkta specifikācijā. Tāpēc norāde par minimālo dabisko spirta saturu un norāde par minimālo dabisko misas svaru būs apvienotas ar vārdu "un". Tas skaidri parāda, ka ražotājiem, kas vēlas tirgot produktus ar ACVN "Mosel", ir jāievēro gan minimālā dabiskā spirta satura vērtība, gan minimālā dabiskā misas svara vērtība. Lai nerastos pārpratumi attiecībā uz pagrabā veicamo uzskaiti, aizsardzības apvienība [*Schutzgemeinschaft*] nolēma iekļaut teikumu, ar ko precizē, ka vīna darītavas uzskaitē ir jāreģistrē tikai misas svars.

Organoleptisko īpašību apraksts ir padarīts niansētāks, lai labāk atspoguļotu katra produkta specifiskās īpašības un to, kā šie produkti atšķiras no citu ražošanas apgabalu produktiem.

b) Apgabala robežas noteikšana

Iekļaujamie zemesgabali atbilst teritoriālās nepārtrauktības prasībām un citiem produkta "Mosel" aizsardzības apvienības reglamenta punktiem, kas attiecas uz pārbaudēm, un tiem ir piemērota minētajos noteikumos paredzētā procedūra.

Weindorf zemesgabals, kas atrodas Koblencā, no ACVN "Mosel" specifikācijas ir jāsvītro, jo tas pieder pie Vidusreinas vīnkopības apgabala.

Irsch (2867) nav pašvaldība, bet gan kadastrāla vienība, kas pieder Trīres pašvaldības teritorijas. Lai atspoguļotu faktisko situāciju, sarakstā tā vairs nebūs norādīta atsevišķi, bet būs norādīta kā viena no Trīres kadastrālajām vienībām.

Filzen (2428) kadastrālā vienība pieder nevis pie *Konz* pašvaldības teritorijas, bet pie *Brauneberg* pašvaldības teritorijas. Produkta specifikācijā ir pareizi jāatspoguļo faktiskā ģeogrāfiskā situācija.

Kobern (1363) 26. kadastrālās apakšvienības 105/0. kadastrālais zemesgabals, *Kobern* (1363) 26. kadastrālās apakšvienības 106/0. kadastrālais zemesgabals un *Kobern* (1363) 26. kadastrālās apakšvienības 107/0. kadastrālais zemesgabals ir iekļauts, pamatojoties uz to, ka tika nodrošināta iespēja izteikt iebildumus. Tā kā minētie zemesgabali atrodas blakus platībām, uz kurām attiecas nosaukums, un šajā pieteikumā ir iekļauti citi *Kobern* pieprasījumi, var pieņemt, ka ne pašvaldība, ne vietējo lauksaimnieku vai vīnkopju apvienība neiebilstu pret šo zemesgabalu iekļaušanu.

c) Vīna vīnogu šķirnes

Vīnogu šķirņu saraksts bija nepilnīgs, un tam ir pievienotas visas klasificētās šķirnes, ko audzē vīnkopības apgabalā, jo tās jau ir pierādījušas savu piemērotību apgabalam. No minētajām šķirnēm ražotie vīni atbilst produkta specifikācijas prasībām.

Turpmāk vīnogu šķirnes tiks uzskaitītas zem virsrakstiem "baltogu šķirnes" un "sarkanogu šķirnes", nevis "baltvīns" un "sarkanvīns un sārtvīns", jo produkta specifikācijā to, vai šķirnes var audzēt, nosaka vīnogu šķirņu saraksts, nevis galaprodukts.

Sinonīmi ir svītroti, jo vīnogu šķirņu saraksts produkta specifikācijā būtībā ir "stādīšanas atļauja", nevis marķēšanas prasība.

d) Piemērojamās prasības

Saskaņā ar valsts tiesību aktiem piemērojamās prasības

Jaunie noteikumi par nosaukumiem paredzēti, lai valsts tiesību aktos precizētu tos nosaukuma elementus, kas nav aizsargāti *e-Ambrosia*.

Prasības, kas jāievēro organizācijai, kura pārvalda ACVN/AĢIN

Marķēšanas noteikumi ar ACVN apzīmētos produktus aizsargā pret iespējamu vērtības zaudēšanu.

Patērētājiem ļoti svarīgi ir marķējuma vizuālie elementi. Ja ar ACVN apzīmētais produkts tiktu laists tirgū ar etiķetē norādītu jaunu šķirni, tad bez skaidri norādītas informācijas patērētājs vai nu nesaprastu, ko šāda norāde nozīmē, vai arī viņam rastos iespaids, ka tas ir eksperimentālas audzēšanas produkts, un tāpēc patērētājam būtu grūti pieņemt lēmumu par produkta pirkšanu vai nepirkšanu. Patērētāji var nesaprast, ka tās faktiski ir klasificētas šķirnes, kas jau ir apliecinājušas savu vērtību, un rezultātā viņi šo produktu var novērtēt negatīvi, to pat nenogaršojot. Šādi radies negatīvais iespaids varētu ietekmēt visu "Mosel" produktu klāstu, jo šie produkti ir marķēti ar ACVN "Mosel", un tādējādi ietekmēt arī ar ACVN "Mosel" apzīmēto produktu tirdzniecību.

e) Kontroles struktūra

Mainīts Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kameras faksa numurs.

Teikums svītrots, lai izvairītos no dublēšanās.

f) Citi grozījumi

Pārformulēts produkta specifikācijas 9.4.1. punkts attiecībā uz kategoriju "Vīns", lai *Prädikatsweine* (vīnus ar īpašu apzīmējumu) nošķirtu no *Qualitätsweine* (kvalitatīviem vīniem).

Lai atspoguļotu faktiskās procedūras, kas saistītas ar pusdzirkstošā vīna darīšanu, ir pārformulēts produkta specifikācijas 9.4.2. punkts attiecībā uz kategoriju "Pusdzirkstošais vīns".

Produkta specifikācijas 9.4.3. punktā attiecībā uz kategoriju "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" ir pievienota norāde par pirmējo raudzēšanu, jo saskaņā ar iepriekšējo kategorijas aprakstu šādu vīnu varēja iegūt, tikai veicot otrējo raudzēšanu. Tas vairs neatbilst pašreizējai praksei, jo kvalitatīvu dzirkstošo vīnu tagad iespējams iegūt arī pirmējās raudzēšanas procesā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Mosel

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīniem ar norādītu vīnogu šķirni jo īpaši raksturīgi attiecīgajai(-ām) šķirnei(-ēm) tipiskie aromāti. Atkarībā no vīnogu šķirnes vīnā var dominēt augļainas notis un eksotisko augļu aromāts. Konkrēti, atkarībā no vīnogu šķirnes un pagrabā veiktajām darbībām vīniem piemīt zaļo augu, piemēram, zaļo piparu, un svaigas zāles aromāts vai arī muskata un rožu, medus un žuvušu augļu aromāts, kā arī pikantas, piemēram, siena, dūmu un minerālu, notis. Atkarībā no vīndarības procesa dedzināta koka mucas šo aprakstīto buķeti var papildināt ar vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu aromātu. Reduktīvās nogatavināšanas paņēmienu rezultātā vīns var iegūt krama un trifeļu aromātus, savukārt oksidatīvās nogatavināšanas paņēmienu rezultātā — oksidētus ābolu un riekstu aromātus.

Šajos vīnos parasti ir harmonisks līdzsvars starp skābumu un saldumu. Vīniem raksturīgs maigs līdz spēcīgs miesīgums, kas apvienots ar izteiktu līdz mērenu skābumu.

Jo īpaši no *Riesling* un *Elbling* šķirnēm un *Burgunder* ģints šķirnēm iegūto vīnu organoleptiskajās īpašībās var izpausties vīndārza augsnes un klimatisko apstākļu kopums. Piemēram, skābuma iespaids, skābuma mazināšanas pakāpe un minerālu notis ļauj uztvert dažādo veidu Mozeles reģiona iežus un dažādas sadēdējušās augsnes.

Vīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz salmu dzeltenai un zeltaini dzeltenai. Atkarībā no vīnogu šķirnes un gada vīni var būt arī gaiši sarkanos toņos.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīniem ar norādītu vīnogu šķirni jo īpaši raksturīgi attiecīgajai(-ām) šķirnei(-ēm) tipiskie aromāti. Vīniem raksturīgas galvenokārt sarkano augļu notis. Tiem var piemist arī zaļo augu, piemēram, zaļo piparu, rozmarīna un zaļu kātiņu notis. Atkarībā no pagrabā veiktajām darbībām un izturēšanai izmantotajām koka mucām buķetē var būt jūtami arī pikanti aromāti, piemēram, vaniļa, grauzdējuma notis, šokolāde un kokosrieksts, kā arī reduktīvas krama un trifeļu notis. Šiem parasti vieglajiem un augļainajiem līdz pilnmiesīgajiem vīniem raksturīgs maigs līdz izteikts skābums. Jo

īpaši no šķirnes ‘Spätburgunder’ iegūto vīnu organoleptiskajās īpašībās var izpausties vīndārza augsnes un klimatisko apstākļu kopums. Piemēram, skābuma iespaids, jūtamā skābuma mazināšanas pakāpe un minerālu notis ļauj uztvert Mozeles reģiona dažādo veidu iežus un dažādas sadēdējušās augsnes.

Sarkanā krāsa mēdz būt no gaišas ķiršsarkanas līdz izteikti tumšai plūškoka ogu krāsai.

Ar ACVN “Mosel” apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), sārtvīns; *Weißherbst, Blanc de Noir*

ĪSS APRAKSTS

Šo veidu vīnu ražo no saudzīgi izspiestām sarkanogu šķirņu vīnogām. Sārtvīni un *Weißherbst* vīni parasti ir gaiši rozā, rozā vai gaiši sarkanā krāsā, bet *Blanc de Noir* vīni ir baltvīnu krāsās. Tā kā misa tiek izturēta tāpat kā baltvīns, šajos vīnos mēdz dominēt augļaini, piemēram, aveņu, zemeņu, upeņu un ķiršu, aromāti, kā arī citronu, ābolu un greipfrūtu aromāti. Atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes vīniem var piemist arī zaļo piparu un garšaugu notis un, ja tie nogatavināti koka traukos, arī vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu notis. Šo vīnu garša mēdz atgādināt baltvīnu garšu.

Ar ACVN “Mosel” apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), *Rotling*

ĪSS APRAKSTS

Rotling vīni parasti ir viegli līdz izteikti gaiši sarkanā krāsā. To aromāts parasti ir augļains, dažkārt — izsmalcināti pikants, ar ogu, sēkleņu un citrusaugļu notīm. Parasti tiem ir maiga līdz bagātīga garša un svaiga skābuma struktūra.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. *Prädikatswein Kabinett* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Kabinett*)

ĪSS APRAKSTS

Šiem vīniem parasti raksturīgs zems vai mērens spirta saturs. Parasti šie vīni ir augļaini un svaigi, un tajos mēdz skaidri izpausties to vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie ir gatavoti, apvienojumā ar mērenu līdz spēcīgu skābumu. Atkarībā no pagrabā veiktajām darbībām un vēlamās izturēšanas pakāpes šiem vīniem izmantoto šķirņu specifiskajā buķetē var būt jūtami arī minerālu aromāti un aromāti, kas atgādina kramu vai trifeles. Jo īpaši *Kabinett* vīniem ar atlikumcukuriem parasti ir zems spirta saturs, un tajos jūtams iespaidīgs līdzsvars starp skābumu un saldumu.

Kabinett baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz tumšākai dzeltenai, savukārt *Kabinett* sarkanvīni parasti ir gaišā ķiršsarkanā līdz izteikti tumšā plūškoka ogu krāsā.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

6. *Prädikatswein Spätlese* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Spätlese*)

ĪSS APRAKSTS

Tā kā misas svars ir lielāks un tādējādi vīnogas parasti ir gatavākas, *Spätlese* vīnos mēdz spēcīgi izpausties vīnogu šķirnes īpašības, tie ir miesīgāki, un tiem ir augstāks spirta saturs. To buķetei raksturīgi gatavi augļi un harmoniskāka skābuma struktūra. *Spätlese* vīnus parasti gatavo tā, lai iegūtu savdabīgu saldumu, cik vien iespējams, no pašu vīnu atlikumcukuriem. *Spätlese* baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, savukārt *Spätlese* sarkanvīni pārsvarā ir gaišā ķiršsarkanā līdz izteikti tumšā plūškoka ogu krāsā.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

7. *Prädikatswein Auslese* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Auslese*)

ĪSS APRAKSTS

Šajos vīnos katrā ziņā intensīvi jūtamas to pilnīgi gatavo un pārgatavo vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie gatavoti. Drīkst izmantot ne tikai vīnogas, kas ilgāk gatavojušās uz vīnogulāja, bet arī vīnogas, kuras kļuvušas koncentrētas dižciltīgās puves (*Botrytis cinerea*) dēļ. Šiem vīniem parasti piemīt intensīvi augļaini un dažkārt eksotiski aromāti. *Auslese* vīnus parasti gatavo tā, lai iegūtu savdabīgu saldumu, cik vien iespējams, no pašu vīnu atlikumcukuriem. *Auslese* baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, savukārt *Auslese* sarkanvīni pārsvarā ir gaišā ķiršsarkanā līdz izteikti tumšā plūškoka ogu krāsā.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

8. *Prädikatswein Beerenauslese* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Beerenauslese*)

ĪSS APRAKSTS

Vīnu "Mosel" ar īpašo apzīmējumu *Beerenauslese* gatavo no pārgatavām, žuvušām vai dižciltīgās puves skartām ogām, tāpēc tie parasti ir intensīvā zeltaini dzeltenā līdz dzintaru atgādinošā krāsā, tiem ir augsts cukuru saturs un nedaudz eļļaina konsistence. Garšas ziņā tie parasti ir izteikti saldi, ar mērenu līdz spēcīgu skābuma struktūru. To aromāts mēdz būt no augļaina līdz pikantam, ar gatavu vai pārgatavu augļu, žuvušu augļu, medus un garšvielu notīm.

Tā kā *Beerenauslese* vīnus parasti gatavo ar atlikumcukuriem, tie galvenokārt ir baltvīni un sārtvīni ar mērenu vai ļoti zemu spirta saturu. *Beerenauslese* baltvīni parasti ir gaiši dzeltenā līdz dzintara krāsā visos toņos.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

9. *Prädikatswein Eiswein* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Eiswein*)

ĪSS APRAKSTS

Vīnus "Mosel" ar īpašo apzīmējumu *Eiswein* iegūst, izspiežot vīnogas, kas ražas novākšanas un izspiešanas laikā ir dabiski sasalušas, un tas nozīmē, ka šo vīnogu sastāvdaļas ir ļoti koncentrētas un ka tās dažkārt ir nedaudz skārusi *Botrytis cinerea*. Tāpēc *Eiswein* vīniem parasti raksturīgs lielāks skābums un spēcīgāki izmantoto šķirņu aromāti atkarībā no tā, cik laika pēc tam, kad vīnogas ir pilnīgi gatavas, pagājis, līdz sasniegta vajadzīgā zemā temperatūra. *Eiswein* baltvīni parasti ir gaiši dzeltenā līdz dzintara krāsā.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

10. *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Trockenbeerenauslese*)

ĪSS APRAKSTS

Šo vīnu cukuru saturs parasti ir vēl augstāks nekā *Beerenauslese* vīnu cukuru saturs, jo tajos ir vairāk koncentrētu un dižciltīgās puves skartu vīnogu, kā arī vīnogas ir rūpīgāk atlasītas. Tāpēc šie vīni parasti ir īpaši saldi, un atkarībā no vīnogu šķirnes to skābums ir ļoti koncentrēts, bet spirta saturs — mērens vai ļoti zems. To aromāti ir līdzīgi *Beerenauslese* vīnu aromātiem, bet parasti ir intensīvāki. *Trockenbeerauslese* baltvīni parasti ir gaiši dzeltenā līdz tumšā dzintara krāsā.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

11. Pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīviem pusdzirkstošajiem vīniem raksturīga smalka dzirkstīšana. Tiem parasti piemīt augļains aromāts un savdabīgas šķirnei raksturīgas īpašības, lai gan oglekļa dioksīds tiem parasti piešķir papildu svaigumu un dzīvīgumu. Visbiežāk izmantotās aromātiskās šķirnes var radīt ziedainus aromātus un jo īpaši eksotisko augļu notis, kā arī aveņu, ķiršu un zemeņu notis. To krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļganu nokrāsu līdz liepziedu dzeltenai, rozā un sarkanai.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

12. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvā dzirkstošajā vīnā parasti atspoguļojas vīnogu mērenais cukuru saturs. Saudzīgais vīnogu ražas novākšanas un izspiešanas paņēmiens saglabā parasti augsto skābuma struktūru. *Sekt b.A.* vīnus (kvalitatīvus dzirkstošos vīnus no noteiktiem reģioniem) parasti raksturo bāzes vīna veids, izmantotās vīnogu šķirnes un tas, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm tā gatavošanas laikā. Atkarībā no tā, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm, var rasties nedaudz riekstainas un briošu atgādinošas notis. Bāzes dzirkstošais vīns, kas izturēts saskarē ar ozolkoksni, dzirkstošajam vīnam var radīt grauzdējuma un pikantus aromātus. Dzirkstošie vīni parasti ir svaigi un skābeni, un to spirta saturs nav ļoti liels. Atlikumcukuru saturs parasti ir no tikko manāma līdz ļoti saldam. To krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz liepziedu dzeltenai un dažkārt līdz sārtai ar dažādiem sarkaniem toņiem.

Crémant vīniem parasti raksturīga intensīva dzirkstīšana un maiga struktūra. To aromāts parasti ir no augļaina un nobrieduša līdz raugu atgādinošam un pikantam, un to ietekmē bāzes vīna veids, izmantotās vīnogu šķirnes un tas, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm. Tā kā minimālais laiks, kādu *Crémant* vīnus tur uz nogulsnēm, ir ilgāks, tie parasti ir izsmalcināti, krēmīgi un līdzsvaroti.

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Visi produkti

Īpašā vīndarības metode

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

2. Visi produkti

Attiecīgie ierobežojumi vīnu gatavošanā

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

3. Visi produkti

Audzēšanas metodes

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Visi produkti

125 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums attiecas uz vīndārziem šādu Reinzemes-Pfalcas pašvaldību un pašvaldību rajonu teritorijā: *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).

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums attiecas uz vīndārziem šādu Zāras pašvaldību un pašvaldību rajonu teritorijā: *Perl* (3570), *Oberperl* (3560), *Perl*/*Nennig* (3540), *Perl*/*Sehndorf* (3580).

Precīzu noteikto robežu var redzēt kartēs, kurās parādīti iepriekš minēto pašvaldību teritorijā ietilpstošie vīndārzi, ko norobežo zemesgabali. Minētās kartes var aplūkot tīmekļa vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitatīvu vīnu), *Prädikatswein* (vīnu ar īpašu apzīmējumu), *Sekt b.A.* (kvalitatīvu dzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem) vai *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvu pusdzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem), kas apzīmēts ar aizsargāto nosaukumu "Mosel", drīkst ražot apgabalā, kurš nav noteiktais vīnkopības apgabals, bet kurā ievāktas vīnogas un kurš norādīts marķējumā, ja ražošanas apgabals atrodas tajā pašā federālajā zemē vai blakus esošā federālajā zemē.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

'Accent'

'Acolon'

'Adelfränkisch' — 'Grüner Adelfränkisch'

‘Albalonga’

‘Allegro’

‘Arinto’

‘Arnsburger’

‘Auxerrois’ — ‘Auxerrois Blanc’, ‘Pinot Auxerrois’

‘Bacchus’

‘Baron’

‘Blauburger’

‘Blauer Affenthaler’

‘Blauer Elbling’ — ‘Willbacher’

‘Blauer Frühburgunder’ — ‘Pinot Noir Précoce’, ‘Pinot Madeleine’, ‘Madeleine Noir’, ‘Frühburgunder’, ‘Pinot Madelaine’

‘Blauer Limberger’ — ‘Lemberger’, ‘Blaufränkisch’, ‘Limberger’

‘Blauer Portugieser’

‘Blauer Silvaner’

‘Blauer Spätburgunder’

‘Blauer Trollinger’ — ‘Trollinger’, ‘Vernatsch’

‘Blauer Zweigelt’ — ‘Zweigeltrebe’, ‘Rotburger’, ‘Zweigelt’

‘Bolero’

‘Bronner’

‘Cabernet Blanc’

‘Cabernet Bordo’

‘Cabernet Cantor’

‘Cabernet Carbon’

‘Cabernet Carol’

‘Cabernet Cortis’

‘Cabernet Cubin’

‘Cabernet Dorio’

‘Cabernet Dorsa’

‘Cabernet Franc’

‘Cabernet Jura’

‘Cabernet Mitos’

‘Cabernet Sauvignon’

‘Cabertin’

‘Calandro’

‘Calardis Blanc’

‘Chardonnay’

‘Chenin Blanc’

‘Dakapo’

‘Deckrot’

‘Divico’

‘Domina’

‘Donauriesling’

‘Dornfelder’

‘Dunkelfelder’

‘Ehrenbreitsteiner’

‘Ehrenfelser’

‘Faberrebe’

‘Felicia’

‘Fernao Pires’

‘Fidelio’

‘Findling’

‘Freisamer’

‘Früher Malingre’ — ‘Malinger’

‘Früher Roter Malvasier’ — ‘Malvasier’, ‘Früher Malvasier’, ‘Malvoisie’

‘Färbertraube’

‘Gamay noir’

‘Gelber Kleinberger’

‘Gelber Muskateller’

‘Gelber Orleans’ — ‘Orleans’

‘Gm 4-46’

‘Gm 6414-17’

‘Gm 9224-2’

‘Gm 9337-1’

‘Gm 9620-5’

‘Goldmuskateller’ — ‘Muskateller’

‘Goldriesling’

‘Grenache noir’ — ‘Grenache’

‘Grüner Silvaner’ — ‘Silvaner’, ‘Sylvaner’

‘Grüner Veltliner’ — ‘Veltliner’

‘Grünfränkisch’

‘Gutenborner’

‘Hartblau’

‘Hegel’

‘Helfensteiner’

‘Helios’

‘Heroldsrebe’

‘Hibernal’

‘Huxelrebe’ — ‘Huxel’

‘Hölder’

‘Johanniter’

‘Juwel’

‘Kanzler’

‘Kerner’

‘Kernling’

‘Kleiner Frankischer Burgunder’ — ‘Burgunder Fränkisch Kleiner’

‘Lagrein’

‘Laurot’

‘Merlot’

‘Merzling’

‘Monarch’

‘Morio Muskat’

‘Muscaris’

‘Muskat Ottonel’ — ‘Muskat-Ottonel’

‘Muskat Trollinger’

‘Müller Thurgau’ — ‘Rivaner’

‘Müllerrebe’ — ‘Schwarzriesling’, ‘Pinot Meunier’

‘Nebbiolo’

‘Neronet’

‘Noblin’

‘Optima 113’ — ‘Optima’

‘Orion’

‘Ortega’

‘Osteiner’

‘Palas’

‘Pamina’

‘Perle’

‘Phoenix’ — ‘Phönix’

‘Pinot Nova’

‘Pinotin’

‘Piroso’

‘Primitivo’ — ‘Zinfandel’, ‘Blaucher Scheuchner’

‘Prinzipal’

‘Prior’

‘Reberger’

‘Regent’

‘Regner’

‘Reichensteiner’

‘Rieslaner’

‘Rinot’

‘Rondo’

‘Rosenmuskateller’ — ‘Muskateller’

‘Rosé Chardonnay’ — ‘Chardonnay’, ‘Rosa Chardonnay’, ‘Chardonnay Rosé’

‘Rotberger’

‘Roter Elbling’ — ‘Elbling Rouge’

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

‘Roter Muskateller’ — ‘Muskateller’, ‘Muscat’, ‘Moscato’

‘Roter Müller-Thurgau’

‘Roter Riesling’

‘Roter Traminer’ — ‘Clevner’, ‘Traminer’

‘Roter Veltliner’

‘Rubinet’

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

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

‘Saphira’

‘Satin Noir’

‘Sauvignac’

‘Sauvignon Blanc’ — ‘Muskat Silvaner’

‘Sauvignon Cita’

‘Sauvignon Gris’

‘Sauvignon Gryn’

‘Sauvignon Sary’

‘Sauvitage’

‘Savagnin Blanc’ — ‘Weißer Traminer’

‘Scheurebe’

‘Schwarzer Elbling’ — ‘Pinot Salomon’

‘Schwarzer Urban’

‘Schönburger’

‘Septimer’

‘Siegerrebe’

‘Silcher’

‘Sirius’

‘Solaris’

‘Souvignier Gris’

‘Staufer’

‘Syrah’

‘Süßschwarz’

‘Tauberschwarz’

‘Tempranillo’

‘Touriga 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. **Saiknes apraksts**

8.1. Mozeles vīnkopības reģions, kurā vīndārzi galvenokārt ir izvietoti gar Mozeles upi un tās pietekām *Saar* un *Ruwer*, aptver vairākus fiziogrāfiskus apgabalus. No dienvidrietumiem līdz ziemeļaustrumiem var izdalīt šādus apgabalus: Augšmozele (no *Perl* līdz *Konz*), Trīres [*Trier*] ieleja (no *Konz* līdz *Schweich*), Vidusmozele (no *Schweich* līdz *Moselkern*) un Lejasmozeles ieleja (no *Moselkern* līdz *Koblenz*). Morfoloģiskā ziņā Mozeles reģionu var aptuveni iedalīt divos apakšreģionos. Augšmozeles un Trīres ielejas fiziogrāfiskajos apgabalos Mozele vijas cauri diezgan mīkstajiem Trīres līča mezozoja iežiem (raibais smilšakmens [*Buntsandstein*], gliemežkaļķakmens un keipera ieži). Savukārt Vidusmozeles un Lejasmozeles fiziogrāfiskajos apgabalos upe līkumo šaurā V veida ielejā, kas izveidojusies Reinas Šīferkalnu [*Rheinisches Schiefergebirge*] devona iežos. Gar Mozeli, *Saar* un *Ruwer* izvietotie vīnkopības apgabali atrodas aptuveni 65–375 m augstumā virs jūras līmeņa; vīndārzu vidējais augstums ir 180 m virs jūras līmeņa. Vīndārzi pārsvarā (50 % apmērā) ir vērsti uz dienvidaustrumiem, dienvidiem un dienvidrietumiem; visa vīnkopības apgabala kopējais vidējais vērsums ir 195° (uz dienvidiem un dienvidrietumiem). Geoloģiskie faktori: Mozeles vīnkopības apgabalā pārliecinoši dominē devona ieži. Devona periodā jūras baseinā veidojās nogulumi. Piekrastes apgabalos šie nogulumi bija smiltis, iekšzemē — sanesas un māli. Karbona periodā šie jau sacietējušie nogulumi sabīdījās, izveidojot kalnus (Reinas Šīferkalnus). Mūsdienās apgabalos, kur uz virsmas parādās devona ieži, atrodams pārsvarā kvarcīta smilšakmens, kvarcīts un (argilīta) slāneklis. Krāsainā smilšakmens periodā tagadējā Trīres līcī veidojās upju un vēja nogulumi; mūsdienās šie nogulumi uz virsmas parādās smilšakmens veidā. Turpmākajos — gliemežkaļķakmens un keipera — periodos Trīres līcī veidojās kaļķi saturoši jūras nogulumi. Keipera un gliemežkaļķakmens iežus var atrast tikai Augšmozelē.

Dabas faktori: gada vidējā dienas temperatūra ir 9,7 °C, vidējā temperatūra augšanas sezonā ir 14,1 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 760 mm, un 60 % no tiem vērojami augšanas sezonā. Vīnogulāji augšanas sezonā saņem vidēji 652 000 Wh/m² tiešas saules gaismas. Augstākās saules gaismas vērtības tiek reģistrētas stāvās un ļoti stāvās nogāzēs.

Cilvēkfaktori: tā kā vīndārzu nelielā struktūra un stāvās nogāzes ierobežo mašīnu izmantošanu tajos, to kopšana ir ļoti darbietilpīga, bet tai ir stabilizējoša ietekme uz ražu. Tā dod ievērojamu ieguldījumu ražas kvalitātē attiecībā uz vīnu dabisko minimālo spirta saturu, aromātu veidošanos un skābuma līdzsvaru. Vīnu tipiskās īpašības nosaka ilgā augšanas sezona, kā arī audzēšanas apgabala īpašais reljefs, mikroklimatiskie apstākļi, augsnes raksturīgais sastāvs un lielais cilvēku ieguldījums. Cilvēkfaktoru pamatā ir gadsimtiem sena vīnkopības tradīcija.

8.2. *Visi produkti*

Produkta specifikācijas 9.1.– 9.3. punktā minētās saiknes attiecas uz bāzes produktu ražošanu no vīnogām, kuru raksturs augšņu un pārstrādes metožu daudzveidības dēļ atšķiras.

8.3. *Vīns*

Kvalitatīviem vīniem jāatbilst katrai vīnogu šķirņu kategorijai izvirzītajām minimālajām prasībām, kas noteiktas produkta specifikācijas 3.2. punktā, un tos drīkst stiprināt.

Prädikatsweine (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz produkta specifikācijas 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem, un tos nedrīkst bagātināt.

Audzējot primāro produktu (vīnogas), kas paredzēts, lai ražotu vīnu ar īpašu apzīmējumu, vīnkopis augšanas sezonā var izmantot īpašus augu kopšanas pasākumus, piemēram, vīnogu platību defoliāciju vai vīnogu retināšanu, lai panāktu labāku kvalitāti un vīnogu sastāvdaļu intensīvāku sastāvu. Turklāt galaproduktu — vīnu ar īpašu apzīmējumu — var palīdzēt veidot papildu cilvēkfaktors , proti, dažādas ar tehnoloģijām saistītas darbības pagrabā.

8.4. *Pusdzirkstošais vīns*

Attiecībā uz kvalitatīvu pusdzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem — tā bāzes produktam jāatbilst produkta specifikācijas 3.2. punktā izklāstītajām minimālajām prasībām attiecībā uz konkrētā reģiona kvalitatīvo vīnu. Raudzēšanas gaitā saglabā daļu no raudzēšanā dabiski iegūtā oglekļa dioksīda.

8.5. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Bāzes produktam jāatbilst produkta specifikācijas 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem. Atkarībā no vīnogu augšanas stadijas un vietas attiecīgos vīndārzos augušas vīnogas, kuras izmanto dzirkstošā vīna ražošanai paredzētā bāzes vīna gatavošanā, ir jānovāc agrāk, lai tās saglabātu spirdzinošā skābuma struktūru, kas raksturīga kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem. Šo vīnu iegūst, veicot pirmējo vai otrējo raudzēšanu tvertnē vai pudelē. Ja ražošanā izmanto īpašo tradicionālo raudzēšanas pudelē metodi, tad, lai produkts kļūtu par dzirkstošo vīnu, pudelē ir jābūt notikušam otrējās spirta rūgšanas procesam. Šajā gadījumā produktam pudelē jābūt izturētam vismaz deviņus mēnešus.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

vīniem jāveic oficiāla pārbaude, lai tos varētu marķēt ar tādiem tradicionālajiem apzīmējumiem kā *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), *Prädikatswein* (vīns ar īpašu apzīmējumu), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem). Etiķetē jānorāda šajā saistībā piešķirtais pārbaudes numurs [*amtliche Prüfungsnummer*]. Tas aizstāj partijas numuru.

Papildus aizsargātajam vīna nosaukumam vīna un vīna produktu marķējumā jāiekļauj kāds no tradicionālajiem apzīmējumiem, kas uzskaitīti produkta specifikācijas 5. punkta a) apakšpunktā. Produkta specifikācijas 5. punkta b) apakšpunktā uzskaitīto tradicionālo apzīmējumu izmantošana nav obligāta.

Tiesību aktos noteiktos nosaukuma elementus var izmantot saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem.

Turklāt vīndārzu reģistrs nodrošina sarakstu, kurā uzskaitīti tādu apgabalu, liela mēroga un atsevišķu vīndārzu, kā arī atklāta lauka sistēmu nosaukumi, ko var izmantot kā mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumus. Vietu un apgabalu robežas tajā norādītas kadastrālo numuru veidā (kadastrālā vienība, kadastrālā apakšvienība, atklāta lauka sistēma, zemesgabals). To pārvalda Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kamera. Attiecībā uz Zāru tie ir uzskaitīti Noteikumos par vīnkopības apgabalu robežu noteikšanu Zārā [*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*]. Reinzemes-Pfalcas vīndārzu reģistrs ir izveidots un tiek uzturēts, pamatojoties uz:

— Vīna likuma [*Weingesetz*] 23. panta 3. un 4. punktu,

— Rīkojuma par vīnu [*Weinverordnung*] 29. pantu,

— Reinzemes-Pfalcas Likumu par vietu un apgabalu noteikšanu un vīndārzu reģistru (Vīndārzu likumu) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz)*],

— Zāras 2006. gada 2. jūnija Noteikumiem par vīnkopības apgabalu robežu noteikšanu [*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*],

— Reinzemes-Pfalcas Rīkojuma par pienākumiem vīna nozares tiesību aktu jomā [*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*] 2. panta 16. punktu.

Mazu ģeogrāfisko vienību robežas drīkst mainīt tikai ar kompetento organizāciju piekrišanu saskaņā ar Vīna likuma 22.g pantu, un kompetentajām organizācijām par jebkādām izmaiņām jāpaziņo Federālajam lauksaimniecības un pārtikas birojam.

Vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns

Tiesiskais regulējums:

nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

ja, tirgojot ar ACVN "Mosel" apzīmētos produktus, norāda šķirni, marķējumā drīkst izmantot tikai pastāvošos šķirņu nosaukumus. Atļauta sajaukšana ar jaunu šķirņu vīnogām.

Ja produkts gatavots tikai no jaunu šķirņu vīnogām, to tirgojot, vīnogu šķirne etiķetē nav jānorāda.

Saite uz produkta specifikāciju

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein