Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/1037)

Esta comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Mosel»

PDO-DE-A1270-AM02

Data da comunicação: 19.10.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição das alterações**

a) Descrição do vinho/dos produtos vitivinícolas e características analíticas e/ou organoléticas

A indicação do título alcoométrico natural mínimo e a indicação da densidade mínima natural do mosto serão doravante ligadas pela conjunção «e». Para efeitos de clarificação, foi aditada uma frase sobre a gestão dos registos da adega com a seguinte redação: «A densidade do mosto em casco fermentável tem de ser documentada.» As descrições organoléticas são apresentadas de forma mais precisa.

b) Delimitação da área

Na delimitação da DOP «Mosel», são incluídas as seguintes parcelas:

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]) JO L 9 de 11.1.2019, 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

A seguinte parcela é suprimida da delimitação da região do Mosela:

Koblenz 1401 8 1044 556

A unidade cadastral de Irsch (2867) deixa de ser apresentada separadamente e é acrescentada ao município de Trier.

A unidade cadastral de Filzen (2428) deixa de ser apresentada como unidade cadastral de Konz e é indicada como unidade cadastral de Brauneberg.

c) Castas de uva de vinho

O ponto 8 do caderno de especificações menciona atualmente as seguintes castas:

Vinho branco:

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.

Vinho tinto e rosado:

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.

ALTERAÇÕES:

Doravante, os termos «vinho branco» e «vinho tinto e rosado» são substituídos por «castas brancas» e «castas tintas».

São acrescentadas as seguintes castas:

Castas brancas:

«*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.»

Castas tintas:

«*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.»

Suprimem-se os sinónimos.

d) Requisitos aplicáveis

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional:

Adita-se uma disposição relativa à denominação, segundo a qual os elementos legalmente regulamentados de uma denominação podem ser utilizados em conformidade com a legislação aplicável.

Requisitos aplicáveis estabelecidos por uma organização gestora da DOP/IGP:

Inclusão de um requisito em matéria de rotulagem:

Em relação aos produtos da denominação de origem protegida «Mosel», que são comercializados com a indicação do nome da casta, só podem ser utilizados nomes estabelecidos para efeitos de rotulagem. É permitida a lotação com linhagens de videira.

Se um produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira, o produto deve ser comercializado sem indicação da casta.

e) Autoridade de controlo

Retificação do número de fax da Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado.

No ponto 11.2.3 do caderno de especificações («controlo de qualidade»), é suprimida a seguinte frase: «Todos os vinhos de qualidade, vinhos espumantes produzidos em região determinada e vinhos frisantes de qualidade produzidos em região determinada são sujeitos a um exame obrigatório.»

f) Outras

No número «Relação com a área geográfica», clarificam-se e reformulam-se as descrições das categorias «vinho», «vinho frisante» e «vinho espumante de qualidade». Não é necessário apresentar uma alteração da União, uma vez que as alterações não suprimem a relação com a área geográfica [ver artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33].

Introduzem-se as seguintes alterações:

É feito um aditamento ao ponto 9.4.1 do caderno de especificações (categoria «vinho»). A frase completada tinha inicialmente a seguinte redação: «Os vinhos com atributos especiais têm de preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2.» A frase passa a ter a seguinte redação: «Os vinhos com atributos especiais têm de preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2 e não podem ser enriquecidos.»

É reformulada uma frase do ponto 9.4.2 do caderno de especificações (categoria «vinho frisante»). A frase a alterar tem a seguinte redação: «É produzido por fermentação ou por adição de dióxido de carbono endógeno.» A frase reformulada tem a seguinte redação: «Durante a fermentação, parte do dióxido de carbono naturalmente proveniente da fermentação é retido.»

É aditada a primeira fermentação ao ponto 9.4.3 do caderno de especificações (categoria «vinho espumante de qualidade»). De acordo com a descrição, até agora, o vinho espumante de qualidade só podia ser produzido através de uma segunda fermentação do vinho espumante de base. Com esta alteração, a possibilidade de produzir vinhos espumantes de qualidade é alargada à primeira fermentação.

2. **Justificação das alterações**

a) Descrição do vinho/dos produtos vitivinícolas e características analíticas e/ou organoléticas

Em consequência da supressão da tabela de conversão, deixa de haver base jurídica para indicar a densidade natural mínima do mosto. No entanto, uma vez que, na prática, os produtores utilizam a unidade de graus Öchsle, esta unidade continua a ser referida no caderno de especificações. Por conseguinte, as indicações do título alcoométrico volúmico natural mínimo e da densidade natural mínima do mosto são ligadas pela conjunção «e». Isto mostra claramente que os produtores têm de respeitar tanto o valor do título alcoométrico natural mínimo como o valor da densidade mínima natural do mosto para poderem comercializar produtos com a DOP «Mosel». A fim de evitar mal-entendidos em matéria de gestão dos registos da adega, a associação de proteção decidiu acrescentar uma frase de esclarecimento, fazendo referência ao facto de apenas a densidade do mosto ter de constar dos registos da adega.

A descrição organolética é formulada de forma mais precisa, a fim de melhor refletir as características específicas de cada produto, destacando o que os distingue dos produtos provenientes de outras regiões vitícolas.

b) Delimitação da área

As parcelas a incluir cumprem os requisitos relativos à relação territorial, bem como os outros requisitos pertinentes do regulamento interno da associação de proteção «Mosel», tendo sido submetidas ao procedimento previsto nesse regulamento.

A parcela em Koblenz, conhecida por Weindorf, pertence à região vitícola do Reno médio (Mittelrhein), pelo que deve ser suprimida da DOP «Mosel».

A unidade cadastral de Irsch (2867) não é um município, mas uma unidade cadastral que pertence ao município de Trier. A fim de refletir estas circunstâncias geográficas, a unidade cadastral de Irsch (2867) deixa de ser apresentada separadamente e é incluída nas unidades cadastrais pertencentes a Trier.

A unidade cadastral de Filzen (2428) não pertence ao município de Konz, mas ao município de Brauneberg. Estas circunstâncias geográficas têm de ser apresentadas no caderno de especificações.

As parcelas de Kobern (1363), subunidade cadastral 26, parcela 105/0, Kobern (1363), subunidade cadastral 26, parcela 106/0, Kobern (1363), subunidade cadastral 26, parcela 107/0, são incluídas a fim de permitir a resolução de uma objeção. Uma vez que estas parcelas abrangem áreas já existentes pertencentes à DOP e tomando em consideração a inclusão no presente pedido de outras solicitação de Kobern, pode presumir-se que nem o município nem a associação de agricultores ou viticultores locais se oporiam à inclusão das parcelas.

c) Castas de uva de vinho

A lista das castas estava incompleta e é completada por todas as castas que estejam a ser cultivadas na região vitícola e que tenham sido classificadas, cujo valor já foi comprovado na região vitícola. Os vinhos produzidos a partir destas castas cumprem os requisitos do caderno de especificações.

Doravante, as castas são enumeradas nas rubricas «castas brancas» e «castas tintas» e não nas rubricas «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados», uma vez que a lista de castas no caderno de especificações serve para regulamentar a possibilidade de cultivo e não o produto final.

Foram suprimidos os sinónimos, uma vez que a lista de castas no caderno de especificações diz respeito a uma «autorização de plantação» e não a um requisito relativo à rotulagem.

d) Requisitos aplicáveis

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional:

As novas regras em matéria de denominações destinam-se a clarificar termos do direito nacional que não são protegidos pelo sistema eAmbrosia.

Requisitos aplicáveis estabelecidos por uma organização gestora da DOP/IGP

O requisito relativo à rotulagem protege os produtos DOP contra uma possível perda de valor.

Os elementos visuais que figuram no rótulo são muito importantes para o consumidor. Se os produtos DOP forem comercializados com a indicação das linhagens de videira no rótulo, o consumidor ou não sabe o que a indicação significa ou pode ficar com a impressão de que se trata de produtos provenientes de um cultivo experimental, sem a respetiva referência, impedindo, portanto, que o consumidor possa fazer uma escolha informada sobre a compra dos produtos. Os consumidores podem não estar cientes de que se trata de castas classificadas cujo valor já foi comprovado, o que pode resultar numa apreciação negativa por parte dos consumidores, sem que estes tenham provado os produtos. A impressão negativa criada por estes produtos, em cujo rótulo figura a indicação DOP «Mosel», pode ter impacto em todos os produtos desta DOP, afetando potencialmente as vendas dos produtos da DOP «Mosel».

e) Autoridade de controlo

O número de fax da Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado foi alterado.

A frase é suprimida para evitar duplicações.

f) Outras

O ponto 9.4.1 do caderno de especificações (categoria «vinho») é reformulado para distinguir os vinhos com atributos especiais dos vinhos de qualidade.

O ponto 9.4.2 do caderno de especificações (categoria «vinho frisante») é reformulado de modo a refletir os processos reais de produção de vinhos frisantes.

Adita-se a primeira fermentação ao ponto 9.4.3 do caderno de especificações (categoria «vinho espumante de qualidade»), uma vez que, de acordo com a anterior descrição da categoria «vinho espumante de qualidade», esse vinho só pode ser produzido por segunda fermentação. Tal deixou de ser consentâneo com a prática atual, que permite produzir vinho espumante de qualidade através de uma primeira fermentação.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Mosel»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinho de qualidade branco

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos com indicação de castas, em especial, caracterizam-se pelos aromas típicos da casta ou das castas em questão. Consoante a casta, predominam os aromas frutados ou os aromas de frutos exóticos. De acordo com a casta e o tipo de estágio, os vinhos apresentam sobretudo aromas verdes, nomeadamente de erva e pimentos verdes, ou também fragrâncias de noz-moscada e rosas, mel e frutos secos, bem como aromas especiados, como de feno, fumados e minerais. Consoante o processo de vinificação, o buquê pode ser complementado com aromas dos barris de madeira, tais como aromas torrados, de baunilha e de coco. O método de estágio redutor pode acrescentar aromas de sílex e de trufa e o método de estágio oxidativo pode adicionar aromas de maçã oxidada e de nozes.

Os vinhos apresentam geralmente um equilíbrio harmonioso entre a doçura e a acidez. Os vinhos caracterizam-se, em geral, pelo seu corpo delicado a robusto, associado a uma acidez pronunciada a moderada.

Sobretudo as castas *riesling*, *elbling* e da família *burgunder* têm a capacidade de revelar as características do território da vinha nos elementos sensoriais dos vinhos para cuja produção serviram de base. Através da impressão de acidez, do grau de tamponamento da acidez e dos aromas minerais, é possível perceber as características dos diferentes tipos de rocha e dos vários solos autóctones da região do Mosela.

As cores variam geralmente entre o amarelo-pálido, com reflexos verdes, o amarelo-palha e o amarelo-dourado. Consoante a casta e o ano de colheita, podem também apresentar suaves tonalidades vermelhas.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

2. Vinho de qualidade tinto

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos com indicação de castas, em especial, caracterizam-se pelos aromas típicos da casta ou das castas em questão. Os vinhos apresentam sobretudo aromas de frutos vermelhos. Podem também apresentar aromas verdes, nomeadamente de pimentos verdes, de alecrim e do engaço. Consoante o tipo de estágio e maturação em diferentes barris de madeira, os aromas especiados, tais como a baunilha, os aromas torrados, o chocolate e o coco, podem complementar as características olfativas, bem como os aromas redutores de sílex e trufas. Os vinhos variam, em

geral, entre um caráter leve frutado e um corpo pronunciado, caracterizando-se por uma acidez suave a acentuada. Sobretudo a casta *spätburgunder* tem a capacidade de revelar as características do território da vinha nos elementos sensoriais dos vinhos para cuja produção serve de base. Através da impressão de acidez, do grau de tamponamento sensorial da acidez e dos aromas minerais, é possível perceber as características dos diferentes tipos de rocha e dos vários solos autóctones da região do Mosela.

A cor vermelha varia, em geral, entre o vermelho-cereja claro e o vermelho-escuro intenso de bagas do sabugueiro.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

3. Vinho de qualidade rosado, Weißherbst, Blanc de Noir

BREVE DESCRIÇÃO

Estes tipos de vinho são obtidos a partir da prensagem suave de castas de uva tinta. A cor dos vinhos rosados e Weißherbst varia geralmente entre o rosa-pálido, o rosado e o vermelho-claro, enquanto os vinhos Blanc de Noir apresentam o espetro de cores dos vinhos brancos. Uma vez que o processo de estágio dos mostos é igual ao dos vinhos brancos, predominam os aromas frutados, tais como a framboesa, o morango, a groselha-negra e a cereja, mas também os aromas de limão, maçã e toranja. Consoante a casta utilizada, podem também estar presentes aromas de pimentos verdes e plantas aromáticas e, em caso de estágio em contacto com madeira, aromas torrados, de baunilha e coco. No palato, estes vinhos assemelham-se em geral às características dos vinhos brancos.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

4. Vinho de qualidade Rotling

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos Rotling apresentam geralmente uma cor vermelho-clara suave a robusta. Em geral, os seus aromas são frutados, por vezes delicadamente especiados, e evocam fragrâncias de frutos de baga, pomóideas e citrinos. Geralmente, apresentam um sabor fino a rico com uma estrutura acídica fresca.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

5. Vinho com atributos especiais «Kabinett»

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos caracterizam-se geralmente por um título alcoométrico baixo a moderado. Em geral, estes vinhos frutados e frescos apresentam características varietais reconhecíveis, juntamente com uma acidez moderada a forte. Consoante o tipo de estágio e o estilo organolético pretendido, o buquê específico das castas pode também incluir aromas minerais, bem como aromas de sílex ou trufa. Em especial os vinhos Kabinett com doçura residual apresentam um equilíbrio estimulante entre a doçura e a acidez, bem como baixos títulos alcoométricos.

O espetro de cores dos vinhos Kabinett brancos varia geralmente entre o amarelo-claro com reflexos verdes e o amarelo-forte, enquanto o dos vinhos Kabinett tintos varia geralmente entre o vermelho-cereja claro e o vermelho--escuro intenso de bagas do sabugueiro.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

6. Vinho com atributos especiais «Spätlese»

BREVE DESCRIÇÃO

Graças às densidades mais elevadas do mosto e, por conseguinte, às uvas geralmente mais maduras, os vinhos Spätlese tendem a apresentar um caráter varietal pronunciado, com mais corpo e títulos alcoométricos mais elevados. O buquê caracteriza-se geralmente por aromas de frutos mais maduros e por uma estrutura de acidez mais harmoniosa. Os vinhos Spätlese são geralmente elaborados de modo a obterem uma doçura distintiva, tanto quanto possível a partir do seu próprio açúcar residual. O espetro de cores dos vinhos Spätlese brancos varia geralmente entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, enquanto o dos vinhos Spätlese tintos varia geralmente entre o vermelho-cereja claro e o vermelho-escuro intenso de bagas de sabugueiro.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

7. Vinho com atributos especiais «Auslese»

BREVE DESCRIÇÃO

A utilização de uvas plenamente maduras e sobreamadurecidas resulta, em geral, num caráter varietal intenso. Além da utilização de uvas que amadureceram durante mais tempo na vinha, pode ser aproveitado o efeito de concentração de uvas através da podridão nobre (*Botrytis cinerea*). Estes vinhos apresentam geralmente aromas frutados intensos, incluindo por vezes aromas exóticos. Os vinhos Auslese são geralmente elaborados de modo a obterem uma doçura distintiva, tanto quanto possível a partir do seu próprio açúcar residual. O espetro de cores dos vinhos Auslese brancos varia geralmente entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, enquanto o dos vinhos Auslese tintos varia geralmente entre o vermelho-cereja claro e o vermelho-escuro intenso de bagas de sabugueiro.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

8. Vinho com atributos especiais «Beerenauslese»

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos da região do Mosela com o atributo especial «Beerenauslese» são produzidos a partir de bagas sobreamadurecidas, secas ou de podridão nobre, pelo que tendem a apresentar uma cor amarelo-dourada intensa a ambarina, um teor elevado de açúcar e uma textura ligeiramente oleosa. No palato, caracterizam-se geralmente por uma doçura intensa e uma acidez moderada a forte. Os seus aromas são maioritariamente frutados a especiados, com aromas de frutos maduros a sobreamadurecidos, frutos secos, mel e especiarias.

Uma vez que os vinhos Beerenauslese são geralmente elaborados com doçura residual, obtêm-se sobretudo vinhos brancos e rosados com títulos alcoométricos moderados a muito baixos. Em relação aos vinhos Beerenauslese brancos, a gama de cores varia sobretudo entre o amarelo-claro e o amarelo-âmbar em todas as suas tonalidades.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

9. Vinho com atributos especiais «Eiswein»

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos da região do Mosela com o atributo especial «Eiswein» são prensados a partir de uvas naturalmente congeladas no momento da vindima e da prensagem, o que resulta em uvas com um elevado grau de concentração de nutrientes e, por vezes, um grau reduzido de podridão nobre por *Botrytis cinerea*. Por conseguinte, os vinhos Eiswein apresentam geralmente níveis de acidez mais elevados e aromas varietais mais pronunciados, dependendo do tempo que decorre até serem atingidas as baixas temperaturas necessárias após a plena maturação das uvas. O espetro de cores dos vinhos Eiswein brancos varia geralmente entre o amarelo-claro e o amarelo-âmbar.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

10. Vinho com atributos especiais «Trockenbeerenauslese»

BREVE DESCRIÇÃO

Devido à maior concentração de uvas com podridão nobre e a um maior esforço de seleção em comparação com os vinhos Beerenauslese, estas uvas apresentam, em geral, um teor de açúcar ainda mais elevado do que no caso dos vinhos Beerenauslese. Por conseguinte, os vinhos apresentam geralmente uma doçura particularmente elevada e uma acidez concentrada, dependendo da casta, bem como títulos alcoométricos moderados a muito baixos. O espetro aromático que caracteriza os vinhos Beerenauslese torna-se geralmente mais intenso. O espetro de cores dos vinhos Trockenbeerenauslese brancos varia geralmente entre o amarelo-claro e o amarelo-âmbar escuro.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

11. Vinho frisante

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos frisantes de qualidade apresentam geralmente uma bolha fina. Apresentam geralmente um aroma frutado e um destacado caráter varietal, enquanto o óxido de carbono lhes confere frescura e vivacidade adicionais. As castas mais utilizadas podem produzir, em especial, aromas florais e de frutos exóticos, bem como aromas de framboesa, cereja e morango. O espetro de cores varia geralmente entre o amarelo-pálido com reflexos esverdeados e o amarelo de flor de tília, incluindo o rosa e o vermelho.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

12. Vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

O vinho espumante de qualidade apresenta geralmente um teor moderado do açúcar das uvas. As técnicas suaves de vindima e prensagem preservam a acidez geralmente mais elevada. Os vinhos espumantes de qualidade produzidos em região determinada caracterizam-se sobretudo pelo tipo do vinho de base, pelas castas utilizadas e pela duração da fermentação durante a produção. A fermentação pode originar aromas leves de nozes e de brioche, dependendo da sua duração. O estágio dos vinhos espumantes de base em contacto com a madeira de carvalho pode resultar em aromas torrados e especiados nos vinhos espumantes. Os vinhos espumantes são geralmente frescos e acídulos, sem uma presença acentuada de álcool. A doçura residual varia geralmente entre o impercetível e o claramente doce. O espetro de cores varia geralmente entre o amarelo-pálido com reflexos verdes e o amarelo de flor de tília, podendo por vezes apresentar cores rosadas, bem como várias tonalidades vermelhas.

Os vinhos «crémant» apresentam geralmente uma bolha intensa e uma estrutura suave. Os aromas são geralmente frutados maduros a lêvedos e especiados, sendo influenciados pelo tipo do vinho de base, pelas castas utilizadas e pela duração da fermentação. A duração da fermentação mínima mais prolongada produz vinhos espumantes «crémant» finos, cremosos e equilibrados.

O título alcoométrico total do vinho da denominação de origem protegida «Mosel», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

5. **Processo de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Todos os produtos

Prática enológica específica

Aplica-se a legislação vigente.

2. Todos os produtos

Restrições aplicáveis à vinificação

Aplica-se a legislação vigente.

3. Todos os produtos

Práticas de cultivo

Aplica-se a legislação vigente.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Todos os produtos

125 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A denominação de origem protegida do Estado federado da Renânia-Palatinado inclui as vinhas dos seguintes municípios e respetivas localidades: 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).

No Estado federado do Sarre, a denominação de origem protegida inclui as superfícies vitícolas dos municípios/ /localidades de Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

A delimitação exata tem por base os mapas com as vinhas delimitadas por parcelas dos municípios acima referidos, que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

A produção de vinho de qualidade, de vinho com atributos especiais, de vinho espumante de qualidade produzido em região determinada ou de vinho frisante de qualidade produzido em região determinada com a denominação protegida «Mosel» pode ocorrer numa região diferente da região determinada em que as uvas foram vindimadas e que consta do rótulo, desde que a região de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.

7. **CASTAS DE UVA DE VINHO**

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

Fernão-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-fränkischer-burgunder – Burgunder-fränkisch-kleiner

Lagrein

Laurot

Merlot

Merzling

Monarch

Morio-muskat

Muscaris

Muskat-ottonel – muskat-ottonel

Muskat-trollinger

Müller-thurgau – rivaner

Müllerrebe – schwarzriesling, pinot-meunier

Nebbiolo

Neronet

Noblin

Optima 113 – optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix – phönix

Pinot-nova

Pinotin

Piroso

Primitivo – zinfandel, blaucher-scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosenmuskateller – muskateller

Rosé-chardonnay – chardonnay, rosa-chardonnay, chardonnay-rosé

Rotberger

Roter-elbling – elbling-rouge

Roter-gutedel – chasselas-rouge, fendant-rouge

Roter-muskateller – muskateller, muscat, moscato

Roter-müller-thurgau

Roter-riesling

Roter-traminer – clevner, traminer

Roter-vltliner

Rubinet

Ruländer – pinot-grigio, grauburgunder, grauer-burgunder, 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. **Descrição da relação ou das relações**

8.1. A região vitícola do Mosela, cujas vinhas se situam predominantemente ao longo do rio Mosela e dos seus afluentes, o Sarre e o Ruwer, abrange várias unidades geográficas naturais. De sudoeste a nordeste, é possível distinguir as seguintes zonas: o Mosela superior (de Perl a Konz), o vale de Trier (de Konz a Schweich), o Mosela médio (de Schweich a Moselkern) e o vale do baixo Mosela (Moselkern a Koblenz). Do ponto de vista morfológico, o Mosela pode ser dividido em duas partes. Nas unidades geográficas naturais do Mosela superior e do vale de Trier, o Mosela atravessa o vale de Trier com as suas rochas mesozoicas mais macias (grés variegado, fálum e keuper). Por sua vez, nas unidades geográficas naturais do Mosela médio e do baixo Mosela, o rio atravessa um estreito vale em V do maciço xistoso renano (Rheinisches Schiefergebirge), constituído por rochas do Devónico. As zonas vitícolas ao longo do Mosela, do Sarre e do Ruwer encontram-se a uma altitude que varia entre cerca de 65 m e 375 m acima do nível do mar. Em média, as vinhas situam-se a uma altitude de 180 metros acima do nível do mar. As superfícies vitícolas apresentam sobretudo (em 50 %) uma orientação SE-S-SO. Considerando a região vitícola no seu conjunto, a orientação média das vinhas é de 195° (SSO). Geologia: Na região vitícola do Mosela, predominam as rochas do Devónico. Durante o período do Devónico, os sedimentos depositaram-se numa bacia marítima: nas zonas costeiras, os sedimentos eram areias; nas zonas mais distantes da costa, eram limos e argilas. No período do Carbonífero, esses depósitos entretanto solidificados acabaram por formar uma zona montanhosa (o maciço xistoso renano). Atualmente, nas zonas que apresentam rochas do Devónico, encontramos sobretudo o arenito quartzítico, o quartzito e o xisto (argiloso). Na atual região da baía de Trier, sedimentaram-se depósitos fluviais e eólicos no grés variegado, que se manifestam atualmente sob a forma de arenitos. Durante os períodos seguintes, formaram-se depósitos marinhos calcários (fálum e keuper) na região da baía de Trier. Apenas é possível encontrar rochas constituídas por keuper e fálum na zona do Mosela superior.

Fatores naturais: Os dados meteorológicos indicam uma temperatura média diurna anual de 9,7 °C, sendo a temperatura média no período vegetativo de 14,1 °C. A precipitação média anual é de 760 mm, 60 % da qual se regista durante o período vegetativo. As vinhas recebem, em média, 652 000 Wh/m^2 de radiação solar direta durante o período vegetativo. Os níveis de radiação solar mais elevados são registados nas encostas íngremes e muito íngremes.

Fatores humanos: A estrutura de pequena escala e os terrenos íngremes limitam a possibilidade de mecanização técnica das vinhas. Por conseguinte, a conservação das vinhas requer uma grande intensidade de mão de obra. A manutenção intensiva tem efeitos estabilizadores nos rendimentos. Tal contribui significativamente para a qualidade da colheita no que diz respeito ao título alcoométrico natural mínimo, aos aromas característicos e à harmonia da acidez do vinho. O longo período vegetativo, em combinação com a topografia específica da região vitícola, as condições microclimáticas, a composição característica do solo e o elevado contributo humano, determina a tipologia dos vinhos. A ação humana assenta numa tradição vitícola secular.

8.2. *Todos os produtos*

As relações mencionadas nos pontos 9.1 a 9.3 do caderno de especificações dizem respeito à produção de produtos de base a partir de uvas cujo caráter difere devido aos vários solos e métodos de transformação.

8.3. *Vinho*

Os vinhos de qualidade têm de satisfazer os requisitos mínimos para cada categoria de casta especificados no ponto 3.2 do caderno de especificações e podem ser enriquecidos.

Os vinhos com atributos especiais têm de preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações e não podem ser enriquecidos.

Ao cultivar o produto primário (uvas) destinado à produção de vinho com atributos especiais, o viticultor pode recorrer a medidas especiais de manutenção das plantas durante o período vegetativo, como a remoção das folhas à volta dos bagos e o desbaste dos cachos, a fim de obter uma melhor qualidade e uma composição mais intensa dos constituintes das uvas. Além disso, as diferentes técnicas de estágio em adega, que constituem uma ação humana adicional, permitem moldar as características do produto final do vinho com atributos especiais.

8.4. *Vinho frisante*

No caso dos vinhos frisantes de qualidade produzidos em região delimitada, o produto de base tem de satisfazer os requisitos mínimos do vinho de qualidade da respetiva região vitícola, estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações. Durante a fermentação, parte do dióxido de carbono naturalmente proveniente da fermentação é retido.

8.5. *Vinho espumante de qualidade*

O produto de base tem de satisfazer os critérios estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações. Consoante o seu estado vegetativo e a sua localização, as uvas provenientes de vinhas selecionadas utilizadas para a elaboração de vinho de base destinado à produção de vinho espumante têm de ser vindimadas antes, de modo a manter a estrutura ácida pronunciada do vinho espumante de qualidade produzido em região delimitada. O vinho é produzido por primeira ou segunda fermentação em cuba ou garrafa. Quando a produção é efetuada segundo o método tradicional especial de fermentação em garrafa, o produto tem de ser sido submetido a uma segunda fermentação alcoólica em garrafa para se tornar vinho espumante. Neste caso, o produto tem de estagiar em garrafa durante, pelo menos, 9 meses.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Vinho, vinho espumante de qualidade, vinho frisante

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

Para que as menções tradicionais possam figurar no rótulo, os vinhos de qualidade, os vinhos com atributos especiais, os vinhos frisantes de qualidade produzidos em região determinada ou os vinhos espumantes de qualidade produzidos em região determinada têm de ser previamente aprovados no âmbito de uma inspeção oficial. O número de inspeção atribuído neste contexto (denominado número A.P.) tem de ser indicado no rótulo. Este substitui o número do lote.

Para além dos nomes de vinhos protegidos existentes, os vinhos e os produtos vitivinícolas têm de ser rotulados com uma das menções tradicionais referidas no ponto 5, alínea a), do caderno de especificações. O uso das menções tradicionais referidas no ponto 5, alínea b), do caderno de especificações é facultativo.

Os elementos estatutários de uma denominação podem ser utilizados em conformidade com a legislação aplicável.

Além disso, o cadastro vitícola estabelece a lista dos nomes das áreas, grandes vinhedos e vinhas únicas, bem como dos sistemas de campos abertos autorizados para as unidades geográficas de menor dimensão. No cadastro vitícola estão registados os limites das localizações e das áreas de acordo com os nomes cadastrais (unidade cadastral, terreno de cultivo, campo aberto, parcela), sendo gerido pela Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado. No Estado federado do Sarre, constam do regulamento relativo à delimitação das áreas vitícolas do Sarre. O estabelecimento e a manutenção do cadastro vitícola na Renânia-Palatinado assentam nas seguintes bases jurídicas:

— Artigo 23.º, n.os 3 e 4, da Lei do Vinho

— Artigo 29.º do Regulamento sobre o vinho

— Lei estadual sobre a definição de localizações e áreas e sobre o cadastro vitícola (Lei das Vinhas da Renânia-Palatinado)

— Regulamento, de 2 de junho de 2006, relativo à delimitação das áreas vitícolas do Sarre

— Artigo 2.º, n.º 16, do Regulamento estadual da Renânia-Palatinado sobre as competências em matéria de legislação vitivinícola

Só são autorizadas alterações à delimitação das unidades geográficas de pequena dimensão com o acordo das organizações competentes nos termos do Artigo 22g da Lei do Vinho. Todas as alterações devem ser notificadas ao Serviço Federal da Agricultura e Produtos Alimentares pela organização competente, em conformidade com o artigo 22g da Lei do Vinho.

Vinho, vinho espumante de qualidade, vinho frisante

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

Em relação aos produtos da denominação de origem protegida «Mosel», que são comercializados com a indicação do nome da casta, só podem ser utilizados nomes estabelecidos para efeitos de rotulagem. É permitida a lotação com linhagens de videira.

Se um produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira, o produto deve ser comercializado sem indicação da casta.

Hiperligação para o caderno de especificações

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein