C/2024/1037

19.1.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/1037)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Mosel”

PDO-DE-A1270-AM02

Data comunicării: 19.10.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Descrierea modificărilor**

(a) Descrierea vinului/produselor vitivinicole și a caracteristicilor analitice și/sau organoleptice

Indicarea tăriei alcoolice naturale minime și cea a densității minime naturale a mustului vor fi combinate în viitor prin conjuncția „și”. A fost introdusă o frază de clarificare privind contabilitatea cramelor, care are următorul conținut: „Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.” Descrierile organoleptice au fost nuanțate și mai mult.

(b) Delimitarea arealului

În delimitarea arealului DOP „Mosel” au fost incluse următoarele parcele:

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, 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

Următoarea parcelă cadastrală a fost eliminată din arealul viticol al vinului „Mosel”:

Koblenz 1401 8 1044 556

Diviziunea cadastrală Irsch (2867) nu mai este menționată separat, ci a fost inclusă în localitatea Trier.

Diviziunea cadastrală Filzen (2428) a fost inclusă pe listă ca aparținând de Brauneberg, și nu de Konz.

(c) Soiuri de struguri de vin

Următoarele soiuri de struguri au fost enumerate până acum la punctul 8 din caietul de sarcini al produsului:

Vin alb:

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.

Vin roșu și roze:

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.

MODIFICĂRI:

În viitor, „Vin alb" și „Vin roșu și roze" se vor înlocui cu „Soiuri de struguri albi" și, respectiv, „Soiuri de struguri roșii".

Au fost adăugate următoarele soiuri:

Soiuri de struguri albi:

„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."

Soiuri de struguri roșii:

„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."

Sinonimele au fost eliminate.

(d) Cerințele aplicabile

Cerințele aplicabile în temeiul legislației naționale:

A fost introdusă dispoziția legală privind denumirile, potrivit căreia elementele reglementate prin lege ale unei denumiri pot fi utilizate în conformitate cu legislația aplicabilă.

Cerințele care trebuie îndeplinite de o organizație care gestionează o DOP/IGP:

A fost adăugată o cerință în materie de etichetare:

Pe eticheta produselor cu DOP „Mosel" comercializate cu indicarea soiului de viță-de-vie pot fi utilizate numai denumiri reale. Amestecarea cu specii noi este permisă.

Dacă un produs a fost obținut exclusiv din struguri din specii noi, acesta trebuie comercializat fără indicarea soiului de viță-de-vie pe etichetă.

(e) Organismul de control

Corectarea numărului de fax al Camerei de Agricultură a landului Renania-Palatinat (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

A fost eliminată următoarea propoziție de la punctul 11.2.3, „Controlul calității", din caietul de sarcini: „Se efectuează un control obligatoriu al fiecărui Qualitätswein (vin de calitate), Sekt b.A. (vin spumant de calitate din regiuni delimitate) și Qualitätsperlwein b.A. (vin petiant de calitate din regiuni delimitate)".

(f) Altele

În secțiunea „Legătura cu arealul", au fost clarificate și reformulate descrierile categoriilor „vin", „vin petiant" și „vin spumant de calitate". Nu este necesar să se prezinte o modificare la nivelul Uniunii, deoarece modificările nu anulează legătura cu arealul geografic [a se vedea articolul 14 din Regulamentul delegat (UE) 2019/33].

Au fost efectuate următoarele modificări:

La punctul 9.4.1 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin”, a fost adusă o completare. Inițial, fraza modificată avea următorul conținut: „Vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2.” Aceasta va avea de acum următorul conținut: „Vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2 și trebuie să nu fie îmbogățite.”

La punctul 9.4.2 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin petiant”, a fost reformulată o frază. Fraza care face obiectul modificării are următorul conținut: „Producția se realizează prin fermentare sau prin adăugarea de acid carbonic endogen”. După modificare, va avea următorul conținut: „O parte din dioxidul de carbon obținut în mod natural în timpul fermentării se păstrează în cursul procesului de fermentare.”

La punctul 9.4.3 din caietul de sarcini, categoria „Vin spumant de calitate”, se adaugă prima fermentație. Până în prezent, conform descrierii, vinul spumant de calitate nu putea fi produs decât printr-o a doua fermentație a vinului brut spumant. Modificarea presupune ca vinul spumant de calitate să poată fi produs prin prima fermentație.

2. **Motivele modificărilor**

(a) Descrierea vinului/produselor vitivinicole și a caracteristicilor analitice și/sau organoleptice

Ca urmare a eliminării tabelului de conversie, nu mai există niciun temei juridic pentru indicarea densității minime naturale a mustului. Cu toate acestea, deoarece producătorii lucrează în practică cu unitatea Öchslegrade (scală de măsurare a densității mustului), această unitate va figura în continuare în caietul de sarcini al produsului. Prin urmare, indicarea tăriei alcoolice naturale minime și cea a densității minime naturale a mustului vor fi combinate prin conjuncția „și”. În acest mod reiese clar faptul că producătorii trebuie să respecte atât valoarea tăriei alcoolice naturale minime, cât și pe cea a densității minime naturale a mustului, pentru a avea dreptul să comercializeze produse cu DOP „Mosel”. Pentru a evita neînțelegerile cu privire la contabilitatea cramelor, asociația de protecție (*Schutzgemeinschaft*) a hotărât să introducă o frază de clarificare, care să facă referire la faptul că numai densitatea mustului trebuie să fie înscrisă în registrul cramelor.

Descrierea organoleptică a fost nuanțată și mai mult pentru a reflecta mai bine caracteristicile specifice ale fiecărui produs și diferențele dintre aceste produse și cele din alte zone de producție.

(b) Delimitarea arealului

Parcelele care urmează să fie incluse respectă cerințele în materie de continuitate teritorială și alte puncte din regulamentul de procedură al asociației de protecție a „Mosel” relevante pentru controale și au fost supuse procedurii prevăzute în regulamentul respectiv.

Parcela Weindorf din Koblenz trebuie eliminată din caietul de sarcini al DOP „Mosel”, deoarece face parte din arealul viticol Mittelrhein.

Irsch (2867) nu este o localitate, ci o diviziune cadastrală care aparține de localitatea Trier. Pentru a fi reflectată situația reală de pe teren, aceasta nu va mai fi menționată separat, ci ca una dintre diviziunile cadastrale care aparțin de Trier.

Diviziunea cadastrală Filzen (2428) nu aparține de localitatea Konz, ci de localitatea Brauneberg. Caietul de sarcini trebuie să reflecte corect situația geografică reală.

Parcelele Kobern (1363), subdiviziunea cadastrală 26, parcela cadastrală 105/0, Kobern (1363), subdiviziunea cadastrală 26, parcela cadastrală 106/0 și Kobern (1363), subdiviziunea cadastrală 26, parcela cadastrală 107/0 au fost incluse ca urmare a posibilității de a fi formulate obiecții. Întrucât aceste parcele sunt adiacente unor zone existente care aparțin de denumire, iar în prezenta cerere sunt incluse alte solicitări din partea Kobern, se poate presupune că nici localitatea, nici asociația locală a fermierilor sau a viticultorilor nu s-ar opune includerii parcelelor.

(c) Soiuri de struguri de vin

Lista soiurilor de struguri era incompletă și au fost adăugate toate soiurile clasificate cultivate în arealul viticol, deoarece s-a dovedit deja că acestea sunt potrivite pentru areal. Vinurile obținute din aceste soiuri respectă cerințele caietului de sarcini al produsului.

În viitor, soiurile de struguri vor fi enumerate la rubrici ce vor purta titlurile „Soiuri de struguri albi” și „Soiuri de struguri roșii” în locul titlurilor „Vinuri albe” și „Vinuri roșii și roze”, deoarece lista soiurilor de struguri din caietul de sarcini al produsului reglementează posibilitatea de cultivare, nu produsul final.

Sinonimele au fost eliminate, deoarece lista soiurilor de struguri din caietul de sarcini al produsului reprezintă în esență un „permis de cultivare”, și nu o cerință de etichetare.

(d) Cerințele aplicabile

Cerințele aplicabile în temeiul legislației naționale:

Noile norme privind denumirile sunt menite să clarifice conceptele privind denumirile din legislația națională, care nu sunt protejate de eAmbrosia.

Cerințele care trebuie îndeplinite de o organizație care gestionează o DOP/IGP:

Normele de etichetare protejează produsele cu DOP împotriva unei posibile pierderi de valoare.

Elementele vizuale ale unei etichete sunt foarte importante pentru consumatori. Dacă un produs cu DOP ar fi introdus pe piață cu o nouă specie imprimată pe etichetă, consumatorul fie nu ar înțelege ce înseamnă indicația, fie ar avea impresia că este vorba despre produse obținute prin cultivare experimentală, fără ca acest lucru să fie indicat în mod clar, ceea ce i-ar îngreuna decizia de a cumpăra sau nu produsul. Consumatorii ar putea să nu fie conștienți că este vorba de fapt despre soiuri clasificate care și-au dovedit deja valoarea, ceea ce îi poate face să își formeze o părere negativă fără să fi avut ocazia să guste produsele. Impresia negativă creată astfel ar putea avea un impact asupra întregii game de produse „Mosel”, din cauza faptului că aceste produse sunt etichetate ca DOP „Mosel” și, prin urmare, ar putea afecta și vânzarea produselor cu DOP „Mosel”.

(e) Organismul de control

Numărul de fax al Camerei de Agricultură a landului Renania-Palatinat s-a modificat.

Fraza a fost eliminată pentru a se evita duplicarea.

(f) Altele

Reformularea de la punctul 9.4.1, categoria „Vin”, din caietul de sarcini al produsului a fost efectuată pentru a se distinge vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) de vinurile de calitate (Qualitätsweine).

Reformularea de la punctul 9.4.2, categoria „Vin petiant”, din caietul de sarcini al produsului a fost efectuată astfel încât să se reflecte operațiunile efective de producere a vinului petiant.

Prima fermentație a fost adăugată la punctul 9.4.3, categoria „Vin spumant de calitate”, din caietul de sarcini al produsului deoarece, potrivit descrierii anterioare a categoriei, acest tip de vin se putea obține doar printr-o a doua fermentație. Acest lucru nu mai este în conformitate cu practica actuală, care prevede în prezent posibilitatea de a produce vin spumant de calitate și printr-o primă fermentație.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Mosel

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. Vin de calitate alb

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile, în special cele cu indicarea soiului de struguri, se caracterizează prin arome tipice soiului sau soiurilor în cauză. În funcție de soiul de struguri, pot predomina notele fructate și aromele de fructe exotice. În special, în funcție de soiul de struguri și de operațiunile realizate în crame, acestea au arome verzi, cum ar fi cele de ardei verde și de iarbă verde, sau chiar și arome de muscat și trandafir, de miere și de fructe uscate, precum și aspecte picante precum notele de fân, de afumat și minerale. În funcție de procesul de vinificație, butoaiele din lemn arse pot adăuga arome de vanilie, de torefiat și de nucă de cocos la buchet. Tehnicile de maturare reductivă pot adăuga arome de silex și trufe, în timp ce tehnicile de maturare oxidativă pot adăuga arome oxidate de mere și nuci.

Vinurile prezintă, de obicei, un echilibru armonios între aciditate și gustul dulce. Ele sunt caracterizate, de obicei, de o corpolență delicată până la puternică, combinată cu o aciditate pronunțată până la moderată.

În special soiurile din familia Riesling, Elbling și Burgunder pot exprima terroir-ul plantației de viță-de-vie prin elementele senzoriale ale vinurilor pe care le produc. De exemplu, prin impresia de aciditate, gradul de atenuare a acidității și notele minerale, pot fi percepute diferitele tipuri de roci și diversele soluri erodate din regiunea Mosel.

Culorile variază, în general, de la un galben-pal cu reflexii verzi până la galben-pai și galben-auriu. În funcție de soiul de struguri și de an, acestea pot prezenta și nuanțe pale de roșu.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. Vin de calitate roșu

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile, în special cele cu indicarea soiului de struguri, se caracterizează prin arome tipice soiului sau soiurilor în cauză. Ele sunt caracterizate mai ales de note de fructe roșii. Pot prezenta și note verzi, cum ar fi cele de ardei verde, de rozmarin și de tulpini verzi. În funcție de operațiunile realizate în crame și de butoaiele din lemn folosite pentru învechire, buchetul poate prezenta și arome condimentate precum vanilia, notele de torefiat, ciocolata și nuca de

cocos, precum și note reductive de silex și trufe. Aceste vinuri, de obicei lejere și fructate până la corpolente, se caracterizează, în general, printr-o aciditate fină până la perceptibilă. În special soiul Spätburgunder poate exprima terroir-ul plantației de viță-de-vie prin elementele senzoriale ale vinurilor pe care le produce. De exemplu, prin impresia de aciditate, gradul de atenuare senzorială a acidității și notele minerale, pot fi percepute diferitele tipuri de roci și diversele soluri erodate din regiunea Mosel.

Culoarea roșie tinde să varieze de la roșu-cireșiu deschis la un grena închis pronunțat.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

3. Vin de calitate roze; Weißherbst, Blanc de Noir

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aceste tipuri de vin sunt obținute prin presarea blândă a soiurilor de struguri roșii. Vinurile roze și Weißherbst au de obicei o culoare care variază de la trandafiriu-pal la roz și până la roșu-deschis, în timp ce vinurile Blanc de Noir au spectrul de culori al vinurilor albe. Datorită faptului că musturile sunt învechite ca un vin alb, tind să predomine aromele fructate, cum ar fi cele de zmeură, de căpșuni, de coacăze negre și de cireșe, dar și cele de lămâie, de măr și de grepfrut. În funcție de soiul de struguri utilizat, vinurile pot prezenta și note de ardei verde și de ierburi, iar dacă sunt maturate în recipiente din lemn, și note de vanilie, de torefiat și de nucă de cocos. Vinurile tind să aibă un gust asemănător cu cel al vinurilor albe.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4. Vin de calitate Rotling

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile Rotling au, în general, o culoare roșu-deschis, ce variază de la delicată la pronunțată. De obicei, aromele lor sunt fructate sau pot fi întrucâtva condimentate, cu note de bace, fructe semințoase și citrice. În general, au o aromă ce variază de la delicată la bogată și o structură acidă proaspătă.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel" produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Vin cu mențiunea „Kabinett"

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aceste vinuri se caracterizează, în general, printr-o tărie alcoolică scăzută spre moderată. De obicei fructate și proaspete, ele tind să exprime în mod clar caracteristicile soiurilor de struguri din care sunt obținute, combinate cu o aciditate moderată spre puternică. În funcție de operațiunile realizate în crame și de gradul de învechire dorit, buchetul specific soiului poate include, de asemenea, arome minerale și arome care amintesc de silex sau de trufe. În special vinurile cu mențiunea „Kabinett" cu zahăr rezidual tind să aibă o tărie alcoolică scăzută și să prezinte un echilibru incitant între aciditate și gustul dulce.

Vinurile albe cu mențiunea „Kabinett" au o culoare care variază, de obicei, de la galben-deschis cu reflexii verzi la un galben mai intens, în timp ce vinurile roșii cu mențiunea „Kabinett" au o culoare care variază, de regulă, de la roșu-cireșiu deschis la un grena închis pronunțat.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel" produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. Vin cu mențiunea „Spätlese”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Datorită unor densități mai ridicate ale mustului și, prin urmare, unor struguri de obicei mai copți, vinurile cu mențiunea „Spätlese” tind să exprime puternic caracteristicile soiului de struguri, având o corpolență și o tărie alcoolică mai ridicate. Buchetul lor este caracterizat, de obicei, de fructe coapte și de o structură acidă mai armonioasă. În general, vinurile cu mențiunea „Spätlese” sunt elaborate astfel încât să se obțină un gust dulce distinctiv, pe cât posibil din propriul lor zahăr rezidual. Vinurile albe cu mențiunea „Spätlese” au o culoare care variază, de obicei, de la galben-deschis la galben-auriu, în timp ce vinurile roșii cu mențiunea „Spätlese” au în cea mai mare parte o culoare care variază de la roșu-cireșiu deschis la un grena închis pronunțat.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

7. Vin cu mențiunea „Auslese”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Folosirea unor struguri complet copți și supramaturați conduce, în esență, la resimțirea în mod intens a caracteristicilor soiurilor utilizate pentru obținerea acestor vinuri. Pe lângă strugurii care s-au copt mai mult timp pe vița-de-vie, pot fi utilizați și strugurii care s-au concentrat prin acțiunea putregaiului nobil (*Botrytis cinerea*). Aceste vinuri au, de obicei, arome intense fructate și uneori exotice. În general, vinurile cu mențiunea „Auslese” sunt elaborate astfel încât să se obțină un gust dulce distinctiv, pe cât posibil din propriul lor zahăr rezidual. Vinurile albe cu mențiunea „Auslese” au o culoare care variază, de obicei, de la galben-deschis la galben-auriu, în timp ce vinurile roșii cu mențiunea „Auslese” au în cea mai mare parte o culoare care variază de la roșu-cireșiu deschis la un grena închis pronunțat.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

8. Vin cu mențiunea „Beerenauslese”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile „Mosel” cu mențiunea „Beerenauslese” sunt obținute din bace supramaturate, stafidite sau afectate de putregai nobil și au în general, prin urmare, o culoare între galben-auriu intens și chihlimbariu, un conținut ridicat de zahăr și o textură ușor uleioasă. În ceea ce privește gustul, acestea se caracterizează, de obicei, prin dulceață intensă, cu o aciditate moderată până la puternică. Aromele acestor vinuri variază, în general, de la arome fructate la arome picante, cu note de fructe coapte spre supramaturate, de fructe uscate, de miere și de mirodenii.

Întrucât vinurile cu mențiunea „Beerenauslese” sunt, în general, elaborate cu zaharuri reziduale, ele sunt în principal vinuri albe și roze cu o tărie alcoolică moderată până la foarte scăzută. Pentru vinurile albe din categoria „Beerenauslese”, culoarea variază, de regulă, de la galben-deschis la toate nuanțele de chihlimbariu.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

9. Vin cu mențiunea „Eiswein”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile „Mosel” cu mențiunea „Eiswein” sunt obținute prin presarea strugurilor care sunt înghețați în mod natural la momentul recoltării și al presării, ceea ce înseamnă că ingredientele strugurilor sunt foarte concentrate și că uneori este prezent puțin putregai provocat de *Botrytis cinerea*. Prin urmare, vinurile cu mențiunea „Eiswein” tind să aibă o aciditate mai mare și arome mai puternice ale soiurilor utilizate, în funcție de timpul necesar pentru atingerea temperaturilor scăzute necesare odată ce strugurii se coc complet. Culoarea vinurilor albe cu mențiunea „Eiswein” variază, de regulă, de la galben-deschis la chihlimbariu.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

10. Vin cu mențiunea „Trockenbeerenauslese”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aceste vinuri au, în general, un conținut de zahăr și mai ridicat decât cel al vinurilor cu mențiunea „Beerenauslese”, datorită strugurilor afectați de putregai nobil mai concentrați și datorită eforturilor mai mari depuse pentru selectarea lor. Prin urmare, vinurile tind să fie deosebit de dulci și, în funcție de soiul de struguri, au o aciditate foarte concentrată, precum și o tărie alcoolică moderată până la foarte scăzută. Aromele sunt similare cu cele ale vinurilor cu mențiunea „Beerenauslese”, dar în general mai intense. Vinurile albe cu mențiunea „Trockenbeerenauslese” au o culoare care variază de obicei de la galben-deschis la chihlimbariu-închis.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

11. Vin petiant

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile petiante de calitate au, în general, o efervescență fină. Ele au, de regulă, o aromă fructată și caracteristici distincte ale soiului, deși dioxidul de carbon le conferă, de obicei, o prospețime și o vioiciune suplimentare. Soiurile aromatice utilizate cel mai frecvent pot produce arome florale și, în special, note de fructe exotice, precum și note de zmeură, de cireșe și de căpșuni. Culoarea lor variază, în general, de la galben-pal cu reflexii verzui până la un galben precum culoarea florilor de tei, roz și roșu.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel” produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

12. Vin spumant de calitate

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul spumant de calitate reflectă, de obicei, conținutul moderat de zahăr al strugurilor. Tehnica blândă de recoltare și de presare păstrează conținutul de acid în general mai ridicat. Vinurile „Sekt b.A." (vin spumant de calitate din regiuni delimitate) sunt caracterizate, în general, de tipul de vin de bază, de soiurile de struguri utilizate și de timpul petrecut de vin pe drojdii în timpul producției. Acest lucru poate produce ușoare note de nuci și de brioșe, în funcție de timpul petrecut de vin pe drojdii. Vinul spumant de bază care a fost învechit în contact cu lemnul de stejar poate produce arome prăjite și condimentate în vinul spumant. Vinurile spumante sunt de obicei proaspete și acide și nu foarte alcoolice. Zahărul rezidual variază, în general, de la foarte puțin perceptibil la foarte dulce. Culoarea vinurilor variază, în general, de la galben-pal cu reflexii verzi până la un galben precum culoarea florilor de tei și uneori până la culori specifice vinului roze, cu diferite nuanțe de roșu.

Vinurile de tip crémant au, în general, o efervescență intensă și o structură fină. De obicei, acestea au arome care variază de la fructat la copt și arome de drojdie și mirodenii, influențate de tipul de vin de bază, de soiurile de struguri utilizate și de timpul petrecut de vin pe drojdii. O perioadă minimă mai îndelungată petrecută pe drojdii produce, în general, vinuri de tip crémant fine, cremoase și echilibrate.

Concentrația alcoolică totală a vinului cu DOP „Mosel" produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră, se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Toate produsele

Practică enologică specifică

Se aplică legislația în vigoare.

2. Toate produsele

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Se aplică legislația în vigoare.

3. Toate produsele

Practici de cultivare

Se aplică legislația în vigoare.

5.2. *Randamentul maxim*

1. Toate produsele

125 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

În landul Renania-Palatinat, denumirea de origine protejată acoperă plantațiile de viță-de-vie din următoarele localități și districte municipale: 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).

În landul Saarland, denumirea de origine protejată acoperă plantațiile de viță-de-vie din următoarele localități și districte municipale: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Delimitarea exactă poate fi văzută pe hărțile care arată plantațiile de viță-de-vie din localitățile menționate mai sus, delimitate per parcelă. Hărțile pot fi vizionate la adresa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Vinul de calitate (Qualitätswein), vinul cu mențiune (Prädikatswein), vinul spumant de calitate din regiuni delimitate (Sekt b.A.) sau vinul petiant de calitate din regiunile delimitate (Qualitätsperlwein b.A.) care poartă denumirea protejată „Mosel” poate fi produs într-o zonă diferită de arealul specificat în care au fost recoltați strugurii și care este indicat pe etichetă, cu condiția ca zona de producție să se afle în același land sau într-un land învecinat.

7. **Soiurile de struguri de vinificație**

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

Heroldrebe

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

Nobling

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

Thouriga nacional

VB 91-26-5

Verdicchio bianco – Trebbiano di Soave

Veritage

Villaris

Viognier

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Heunisch – Heunisch

Weißer Riesling – Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Wildmuskat

Würzer

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. Arealul viticol Mosel, ale cărui plantații viticole sunt situate în principal de-a lungul râului Mosel și al afluenților săi, Saar și Ruwer, se întinde pe teritoriul mai multor zone naturale. Trebuie făcută o distincție între sud-vest și nord-est: cursul superior al râului Mosel (de la Perl la Konz), Valea Trier (de la Konz la Schweich), cursul mijlociu al râului Mosel (de la Schweich până la Moselkern) și cursul inferior al râului Mosel (de la Moselkern până la Koblenz). Din punct de vedere morfologic, Mosel poate fi împărțit aproximativ în două subregiuni. În zonele naturale din cursul superior al râului Mosel și Valea Trier, Mosel șerpuiește printre rocile mezozoice destul de moi (gresie vărgată, calcar cochilifer și Keuper) din Golful Trier. În schimb, în zonele naturale din cursul mijlociu și cel inferior, meandrele râului Mosel trec printr-o vale îngustă în formă de V, tăiată în rocile din devonian ale Masivului Șistos Renan. Suprafețele de-a lungul râurilor Mosel, Saar și Ruwer utilizate pentru viticultură se află la o altitudine cuprinsă între aproximativ 65 și 375 m deasupra nivelului mării; altitudinea medie a plantațiilor de viță-de-vie este de 180 de metri deasupra nivelului mării. Plantațiile de viță-de-vie sunt expuse preponderent (în proporție de 50 %) spre SE-S-SV; orientarea medie a arealului vitivinicol în ansamblu este de 195 de grade (SSV). Geologie: În zona viticolă Mosel predomină de departe rocile din devonian. În perioada devoniană, sedimentele au fost depozitate într-un bazin maritim. În zonele de coastă, sedimentele erau nisipuri, iar în interiorul uscatului – aluviuni și argile. În carbonifer, aceste depozite, în prezent consolidate, s-au cutat într-un munte (Masivului Șistos Renan). Astăzi, în zonele în care sunt vizibile roci din devonian, găsim în principal gresii cu cuarț, cuarțite și șisturi (argiloase). În Buntsandstein, depozitele aduse de râuri și de vânt s-au sedimentat și au format ceea ce este în prezent Golful Trier; astăzi, aceste depozite apar sub formă de gresii. În perioadele ulterioare– Muschelkalk și Keupe – s-au format depozite marine calcaroase în zona Golfului Trier. Rocile din Keuper și Muschelkalk se găsesc numai în zona cursului superior al râului Mosel.

Factori naturali: Potrivit datelor meteorologice, temperatura medie anuală pe timp de zi este de 9,7 °C, iar temperatură medie în sezonul de vegetație este de 14,1 °C, precipitațiile medii anuale fiind de 760 mm, din care 60 % au loc în timpul sezonului de vegetație. Pe parcursul sezonului respectiv, vița-de-vie beneficiază, în medie, de 652 000 Wh/m^2 de lumină solară directă. Cele mai mari valori ale soarelui sunt înregistrate pe pante abrupte și foarte abrupte.

Factori umani: Structura la scară mică și pantele abrupte limitează utilizarea utilajelor pe plantațiile de viță-de-vie. Prin urmare, îngrijirea plantațiilor implică o utilizare intensivă a forței de muncă. Toate acestea contribuie semnificativ la calitatea recoltei, în ceea ce privește tăria alcoolică naturală minimă, aromele caracteristice și echilibrul acid al vinurilor. Îndelungatul sezon de vegetație, împreună cu topografia deosebită a arealului cultivat, condițiile microclimatice, compoziția caracteristică a solului și nivelul ridicat al contribuției umane determină tipologia vinurilor. Influența umană se bazează pe tradiția seculară a cultivării viței-de-vie.

8.2. *Toate produsele*

Legăturile menționate la punctele 9.1-9.3 din caietul de sarcini al produsului se referă la fabricarea produselor de bază din struguri, care au un caracter diferit datorită solurilor și metodelor de prelucrare diferite.

8.3. *Vin*

Vinurile de calitate trebuie să îndeplinească cerințele minime prevăzute la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului pentru fiecare categorie de soi de struguri și pot fi îmbogățite.

„Prädikatsweine” (vinurile cu mențiune) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului și trebuie să nu fie îmbogățite.

Când cultivă produsul primar (strugurii) destinat producției de vin cu mențiune, viticultorul poate aplica măsuri speciale de îngrijire a plantelor în timpul sezonului de vegetație, precum îndepărtarea frunzelor din jurul ciorchinilor sau rărirea ciorchinilor, pentru a spori calitatea și a conferi o intensitate sporită ingredientelor strugurilor. În plus, un factor uman suplimentar, care constă în diferite operațiuni realizate în crame, bazate pe tehnologie, poate da formă vinului cu mențiune produs în cele din urmă.

8.4. *Vin petiant*

Pentru vinul petiant de calitate din regiuni delimitate, produsul de bază trebuie să îndeplinească cerințele minime pentru vinurile de calitate produse în regiunea viticolă în cauză, astfel cum se prevede la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului. O parte din dioxidul de carbon obținut în mod natural în timpul fermentării se păstrează în cursul procesului de fermentare.

8.5. *Vin spumant de calitate*

Produsul de bază trebuie să îndeplinească criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului. În funcție de starea vegetației și de loc, strugurii plantațiilor de viță-de-vie selectate pentru producerea vinului de bază destinat producției de vin spumant trebuie să fie recoltați într-un stadiu mai timpuriu, pentru a-și menține structura acidă revigorantă caracteristică pentru vinul spumant de calitate din regiuni delimitate. Producția se realizează prin prima sau a doua fermentație în cuvă sau în sticlă. În cazul în care producția se realizează prin metoda tradițională specială de fermentare în sticlă, produsul trebuie să fi fost supus unei a doua fermentații alcoolice într-o sticlă pentru a deveni vin spumant. În acest caz, produsul trebuie maturat timp de cel puțin nouă luni în sticlă.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Vin, vin spumant de calitate și vin petiant

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Înainte să poată fi utilizate pe etichete mențiunile tradiționale [„Qualitätswein” (vin de calitate), „Prädikatswein” (vin cu mențiune), „Qualitätsperlwein b.A.” (vin petiant de calitate din regiuni delimitate) și Sekt b.A. (vin spumant de calitate din regiuni delimitate)], vinul trebuie să treacă printr-un control oficial. Numărul de control eliberat în acest context (*amtliche Prüfungsnummer*) trebuie indicat pe etichetă. Acest număr înlocuiește numărul lotului.

În plus față de denumirea protejată existentă a vinului, pe etichetele vinurilor și ale produselor vitivinicole trebuie să figureze una dintre mențiunile tradiționale enumerate la punctul 5 litera (a) din caietul de sarcini al produsului. Utilizarea mențiunilor tradiționale enumerate la punctul 5 litera (b) din caietul de sarcini al produsului este opțională.

Elementele reglementate prin lege ale unei denumiri pot fi utilizate în conformitate cu legislația aplicabilă.

De asemenea, registrul plantației de viță-de-vie este lista tuturor denumirilor suprafețelor, ale plantațiilor de viță-de-vie pe scară largă și ale plantațiilor de viță-de-vie individuale, precum și ale sistemelor în câmp deschis care ar putea fi utilizate ca unități geografice mai restrânse. Registrul indică limitele siturilor și ale suprafețelor cu ajutorul referințelor din cadastru (diviziune cadastrală, subdiviziune cadastrală, sistem în câmp deschis, parcelă). Registrul este gestionat de Camera de Agricultură a landului Renania-Palatinat. În Saarland, acestea sunt incluse în Regulamentul privind delimitarea zonelor viticole din Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Registrul plantației de viță-de-vie al landului Renania-Palatinat este instituit și menținut pe următoarele temeiuri juridice:

— secțiunea 23 punctele 3 și 4 din Legea privind vinul (*Weingesetz*);

— secțiunea 29 din Ordonanța privind vinul (*Weinverordnung*);

— Legea landului referitoare la determinarea siturilor și a suprafețelor și la registrul plantațiilor de viță-de-vie (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*);

— Regulamentul privind delimitarea zonelor viticole din Saarland din 2 iunie 2006 (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*);

— secțiunea 2 punctul 16 din Ordonanța landului privind competențele din domeniul legislației privind vinul (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Modificările privind delimitarea unităților geografice mici sunt permise numai cu acordul organizațiilor competente, în conformitate cu secțiunea 22g din Legea privind vinul. Orice modificare trebuie notificată Oficiului Federal pentru Agricultură și Alimentație de către organizația competentă în conformitate cu secțiunea 22g din Legea privind vinul.

Vin, vin spumant de calitate și vin petiant

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe eticheta produselor cu DOP „Mosel” comercializate cu indicarea soiului de viță-de-vie pot fi utilizate numai denumiri reale. Amestecarea cu specii noi este permisă.

Dacă un produs a fost obținut exclusiv din struguri din specii noi, acesta trebuie comercializat fără indicarea soiului de viță-de-vie pe etichetă.

Link către caietul de sarcini al produsului

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein