C/2024/1037

19.1.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1037)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Mosel“

PDO-DE-A1270-AM02

Dátum oznámenia: 19. 10. 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis zmien**

a) Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností

V novom znení bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a prirodzenej minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať spojka „a“. Na objasnenie sa vložila táto veta týkajúca sa vedenia účtov a záznamov v pivniciach: „Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.“ Opisy organoleptických vlastností sa spresnili.

b) Vymedzenie oblasti

Do vymedzenia CHOP „Mosel“ boli zahrnuté tieto pozemky:

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]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 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

Z vinohradníckej oblasti „Mosel“ sa vypúšťa tento katastrálny pozemok:

Koblenz 1401 8 1044 556

Katastrálna jednotka Irsch (2867) sa už neuvádza samostatne, ale pridáva sa k obci Trier.

Katastrálna jednotka Filzen (2428) sa uvádza ako súčasť Braunebergu, a už nie Konzu.

c) Muštové odrody

V bode 8 špecifikácie výrobku sa aktuálne uvádzajú tieto odrody viniča:

Biele víno:

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.

Červené a ružové víno:

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.

ZMENY:

V novom znení sa formulácie „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“ nahrádzajú formuláciami „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“.

Doplnili sa tieto odrody:

Biele odrody viniča

„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.“

Modré odrody viniča

„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.“

Synonymá sa vypustili.

d) Uplatniteľné požiadavky

Uplatniteľné požiadavky podľa vnútroštátnych právnych predpisov:

Doplnilo sa ustanovenie o označeniach, podľa ktorého možno právne regulované prvky označenia používať v súlade s uplatniteľným právom.

Požiadavky, ktoré má spĺňať organizácia spravujúca CHOP/CHZO:

Dopĺňa sa požiadavka na označovanie:

Na etiketách výrobkov s CHOP „Mosel“ uvádzaných na trh s označením odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami sa povoľuje.

V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody na etikete.

e) Kontrolný orgán

Opravilo sa číslo faxu Poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

V bode 11.2.3 „Kontrola kvality“ špecifikácie sa vypúšťa táto veta: „Povinná kontrola kvality sa vykonáva v prípade všetkých vín *Qualitätswein* (akostné víno), *Sekt b.A.* (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí) a *Qualitätsperlwein b.A.* (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí).“

f) Iné

V odseku „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ sa preformulovali a objasnili opisy kategórií „víno“, perlivé víno“ a „akostné šumivé víno“. Pritom nie je potrebné požiadať o zmenu na úrovni Únie, pretože súvislosť so zemepisnou oblasťou nestráca platnosť v dôsledku zmien [porov. článok 14 nariadenia (EÚ) 2019/33].

Konkrétne sa zavádzajú tieto zmeny:

V bode 9.4.1 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „víno“ sa dopĺňa údaj. V pôvodnom znení mala veta túto podobu: „Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2.“ Nové znenie: „Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2 a nesmú sa obohacovať.“

V bode 9.4.2 špecifikácie výrobku sa v kategórii „perlivé víno“ preformulovala jedna veta. Veta, ktorú treba zmeniť, má aktuálne túto podobu: „Výroba prebieha kvasením alebo pridaním endogénneho oxidu uhličitého.“ V zmenenej podobe bude znieť: „Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa pri ňom zachováva.“

V bode 9.4.3 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „akostné šumivé víno“ dopĺňa prvé kvasenie. Doteraz podľa opisu bolo možné vyrábať akostné šumivé víno len prostredníctvom druhotného kvasenia základného šumivého vína. Uvedená zmena znamená, že akostné šumivé víno sa môže vyrábať prvým kvasením.

2. **Dôvody zmien**

a) Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností

Prepočtová tabuľka sa vypúšťa, čo znamená, že už neexistuje žiaden právny základ pre uvádzanie prirodzenej minimálnej mernej hmotnosti muštu. Keďže výrobcovia v praxi však pracujú s jednotkou Öchslegrad, bude táto jednotka aj naďalej figurovať v špecifikácii výrobku. Preto bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a prirodzenej minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať spojka „a“. Z toho jednoznačne vyplýva, že výrobcovia musia dodržiavať tak hodnotu minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu, ako aj hodnotu prirodzenej minimálnej mernej hmotnosti muštu, ak svoje výrobky chcú predávať s označením CHOP „Mosel“. V snahe predísť nedorozumeniam vzhľadom na vedenie účtov a záznamov pivníc sa ochranné združenie rozhodlo doplniť vetu objasňujúcu skutočnosť, že v záznamoch pivnice sa musí uvádzať len hmotnosť muštu.

Opis organoleptických vlastností sa spresnil, aby lepšie vystihoval osobitné vlastnosti každého výrobku a rozdiely medzi týmito výrobkami a výrobkami z iných oblastí výroby.

b) Vymedzenie oblasti

Pozemky, ktoré sa majú zahrnúť, spĺňajú požiadavky územnej kontinuity a ďalšie body rokovacieho poriadku združenia na ochranu CHOP „Mosel“ týkajúce sa kontrol a prešli postupom stanoveným v tomto poriadku.

Pozemok Weindorf v Koblenzi sa má vyňať zo špecifikácie CHOP „Mosel“, keďže patrí do vinohradníckej oblasti Mittelrhein.

Irsch (2867) nie je obcou, ale katastrálnou jednotkou patriacou k obci Trier. S cieľom zohľadniť skutočné zemepisné danosti sa už nebude uvádzať samostatne, ale ako jedna z katastrálnych jednotiek patriacich k obci Trier.

Katastrálna jednotka Filzen (2428) nepatrí k obci Konz, ale k obci Brauneberg. Špecifikácia výrobku musí správne odrážať skutočnú zemepisnú situáciu.

Pozemky Kobern (1363), katastrálna podjednotka 26, katastrálny pozemok 105/0; Kobern (1363), katastrálna podjednotka 26, katastrálny pozemok 106/0 a Kobern (1363), katastrálna podjednotka 26, katastrálny pozemok 107/0 boli zaradené na základe toho, že bola k dispozícii možnosť namietať. Keďže tieto pozemky susedia s existujúcimi oblasťami patriacimi do označenia a v tejto žiadosti sú zahrnuté aj ďalšie požiadavky od obce Kobern, možno predpokladať, že ani obec, ani miestne združenie poľnohospodárov či vinohradníkov nebudú proti zaradeniu pozemkov namietať.

c) Muštové odrody

Zoznam muštových odrôd nebol úplný a doplnili doň sa všetky klasifikované odrody pestované vo vinohradníckej oblasti, pretože sa v danej oblasti už osvedčili. Vína vyrábané z týchto odrôd spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku.

V novom znení sa odrody viniča budú uvádzať pod nadpismi „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“ (namiesto nadpisov „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“), pretože zoznam odrôd v špecifikácii reguluje pestovanie, ale nie konečný výrobok.

Vypustili sa synonymá, pretože zoznam odrôd viniča v špecifikácii výrobku predstavuje „povolenie na pestovanie“, a nie požiadavku na označovanie.

d) Uplatniteľné požiadavky

Uplatniteľné požiadavky podľa vnútroštátnych právnych predpisov:

Nové pravidlá označovania majú objasniť pojmy označovania podľa vnútroštátneho práva, ktoré nie sú chránené na základe systému e-Ambrosia.

Požiadavky, ktoré má spĺňať organizácia spravujúca CHOP/CHZO:

Pravidlami označovania sa výrobky s CHOP chránia pred možnou stratou hodnoty.

Vizuálne prvky etikety sú pre spotrebiteľov veľmi dôležité. Ak by bol výrobok s CHOP umiestnený na trh s údajom o novej odrode na etikete, spotrebiteľ by buď nerozumel, čo označenie znamená, alebo by nadobudol dojem, že ide o výrobky z experimentálneho pestovania bez toho, aby to bolo jasne uvedené, čo by sťažilo jeho rozhodnutie o nákupe výrobku. Spotrebitelia si nemusia byť vedomí toho, že ide v skutočnosti o klasifikované odrody, ktoré sa už osvedčili, čo ich môže viesť k negatívnemu hodnoteniu bez toho, aby mali možnosť výrobky ochutnať. Takto vytvorený negatívny dojem by mohol mať vplyv na celý sortiment výrobkov „Mosel“, keďže tieto výrobky sú označené ako CHOP „Mosel“, a teda ovplyvniť aj predaj výrobkov s CHOP „Mosel“.

e) Kontrolný orgán

Zmenilo sa číslo faxu Poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka.

Veta sa vypúšťa s cieľom predísť duplikovaniu.

f) Iné

Bod 9.4.1 špecifikácie výrobku v kategórii „Vína“ sa preformuloval tak, aby sa rozlišovalo medzi vínami Prädikatswein (predikátnymi vínami) a vínami Qualitätswein (akostné vína).

Bod 9.4.2 špecifikácie výrobku sa v kategórii „perlivé víno“ preformuloval tak, aby skutočne zachytával postupy pri výrobe perlivých vín.

V bode 9.4.3 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „akostné šumivé víno“ doplnilo prvé kvasenie, pretože podľa pôvodného opisu danej kategórie sa toto víno mohlo vyrábať len druhotným kvasením. To už nezodpovedá bežnej praxi, pretože už existuje aj možnosť vyrábať akostné šumivé víno aj pri prvom kvasení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Mosel

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Qualitätswein (akostné víno), biele

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Najmä vína s označením muštovej odrody sa vyznačujú arómami typickými pre danú odrodu alebo dané odrody. V závislosti od muštovej odrody môžu prevládať ovocné tóny a arómy exotického ovocia. Konkrétne, v závislosti od muštovej odrody a štýlu vyzrievania vína majú arómy zelených rastlín, ako je zelená paprika a zelená tráva, alebo aj vôňu muškátu a ruže, medu a sušeného ovocia, ako aj koreniste prvky, ako je seno, dymové a minerálne tóny. V závislosti od vinifikácie môžu vypálené drevené sudy dodať buketu arómy vanilky, kokosu a pražené arómy. Reduktívne techniky zrenia môžu buket obohatiť o arómy kremeňa a hľuzoviek, zatiaľ čo oxidatívne techniky zrenia môžu dodávať arómy oxidovaného jablka a orieškov.

Vína zvyčajne vykazujú harmonickú rovnováhu medzi kyslosťou a sladkosťou. Bežne sa vyznačujú jemným až silným telom v kombinácii s výraznou až miernou kyslosťou.

Najmä odrody Riesling, Elbling a odrody skupiny Burgunder dokážu v senzorických prvkoch vín, ktoré sa z nich vyrábajú, vyjadriť *terroir* vinohradu. Napríklad dojem kyslosti, stupeň vyrovnávania kyslosti a minerálne tóny umožňujú vnímať rôzne typy hornín a rôzne zvetrané pôdy v regióne Mosel.

Farebná škála siaha spravidla od svetložltej so zelenými odtieňmi po slamovožltú a zlatožltú. V závislosti od muštovej odrody a roku môžu mať aj nepatrný červený nádych.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Qualitätswein (akostné víno), červené

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Najmä vína s označením muštovej odrody sa vyznačujú arómami typickými pre danú odrodu alebo dané odrody. Vína sa vyznačujú predovšetkým tónmi červeného ovocia. Môžu mať aj tóny zelených rastlín, ako je zelená paprika, rozmarín a zelená stopka. V závislosti od štýlu vyzrievania a drevených sudov používaných na vyzrievanie môže buket obsahovať aj koreniste arómy, ako je vanilka, pražené tóny, čokoláda a kokos, ako aj tóny kremeňa a hľuzoviek vyplývajúce z reduktívnych techník. Tieto zvyčajne ľahké a ovocné až plné vína sa vo všeobecnosti vyznačujú jemnou

až výraznou kyslosťou. Najmä odroda Spätburgunder dokáže vyjadriť *terroir* vinohradu v senzorických prvkoch vín, ktoré sa z nej vyrábajú. Napríklad dojem kyslosti, stupeň vyrovnávania senzorickej kyslosti a minerálne tóny umožňujú vnímať rôzne typy hornín a rôzne zvetrané pôdy v regióne Mosel.

Červená farba sa spravidla rozvíja na škále od svetlej čerešňovočervenej po výraznú tmavú bazovočervenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Qualitätswein (akostné víno), ružové, Weißherbst, Blanc de Noir

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto druhy vína sa vyrábajú zo zľahka lisovaných odrôd modrého hrozna. Farba ružových vín a vín Weißherbst sa zvyčajne pohybuje na škále od svetloružovej cez ružovú až po svetločervenú, zatiaľ čo vína Blanc de Noir majú farebné spektrum ako biele vína. V dôsledku vyzrievania muštov ako pri bielom víne prevládajú skôr ovocné arómy, ako napr. maliny, jahody, čierne ríbezle a čerešne, ale aj citróny, jablká a grapefruity. V závislosti od muštovej odrody sa tieto vína môžu vyznačovať tónmi zelenej papriky a byliniek, a ak zrejú v dreve aj tónmi vanilky, kokosu a praženými tónmi. Chuť týchto vín najviac pripomína chuť bielych vín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. Qualitätswein (akostné víno), Rotling

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína Rotling majú zvyčajne slabú až výraznú svetločervenú farbu. Ich arómy sú zvyčajne ovocné, niekedy jemne korenisté s tónmi bobuľového a jadrového ovocia a citrusových plodov. Zvyčajne majú jemnú až bohatú chuť a sviežu štruktúru kyselín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Prädikatswein Kabinett (predikátne víno s prívlastkom „Kabinett“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína sa vo všeobecnosti vyznačujú nízkym až stredným obsahom alkoholu. Vína sú zvyčajne ovocné a svieže a majú tendenciu jasne vyjadrovať vlastnosti muštových odrôd, z ktorých sú vyrobené, v spojení s miernou až výraznou kyslosťou. V závislosti od štýlu vyzrievania a požadovaného stupňa vyzrievania môže ich odrodovo špecifický buket obsahovať aj minerálne arómy a arómy pripomínajúce kremeň alebo hľuzovku. Najmä vína Kabinett so zvyškovým cukrom majú skôr nízky obsah alkoholu a vyznačujú sa napätou rovnováhou medzi kyslosťou a sladkosťou.

Farebná škála bielych vín Kabinett sa zvyčajne pohybuje od svetložltej so zelenými odtieňmi po sýtejšiu žltú, zatiaľ čo pri červených vínach Kabinett sa zvyčajne pohybuje od svetlej čerešňovočervenej po výraznú tmavú bazovočervenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. Prädikatswein Spätlese (predikátne víno s prívlastkom „Spätlese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

V dôsledku vyššej hmotnosti muštu, a teda zvyčajne väčšej zrelosti hrozna, majú vína Spätlese tendenciu výrazne prejavovať vlastnosti muštovej odrody s robustnejším telom a vyšším obsahom alkoholu. Ich buket sa zvyčajne vyznačuje zrelým ovocím a harmonickejšou štruktúrou kyselín. Vína Spätlese sa vo všeobecnosti vinifikujú tak, aby získali výraznú sladkosť, pokiaľ možno z vlastného zvyškového cukru. Farebná škála bielych vín Spätlese sa zvyčajne pohybuje od svetložltej po zlatožltú, zatiaľ čo pri červených vínach Spätlese sa väčšinou pohybuje od svetlej čerešňovočervenej až po výraznú tmavú bazovočervenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. Prädikatswein Auslese (predikátne víno s prívlastkom „Auslese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Použitie úplne zrelého a prezretého hrozna v podstate vedie k intenzívnemu prejavu vlastností odrôd používaných na výrobu týchto vín. Okrem hrozna, ktoré dozrievalo dlhší čas na viniči, možno použiť aj hrozno koncentrované prostredníctvom ušľachtilej hniloby (*Botrytis cineria*). Tieto vína majú zvyčajne intenzívne ovocné a niekedy exotické arómy. Vína Auslese sa vo všeobecnosti vinifikujú tak, aby získali výraznú sladkosť, pokiaľ možno z vlastného zvyškového cukru. Farebná škála bielych vín Auslese sa zásadne pohybuje od svetložltej po zlatožltú, zatiaľ čo pri červených vínach Auslese sa väčšinou pohybuje od svetlej čerešňovočervenej až po výraznú tmavú bazovočervenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Beerenauslese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Predikátne vína „Mosel“„Beerenauslese“ sa vyrábajú z prezretých, sušených alebo botrytizovaných bobúľ, a preto majú zvyčajne intenzívnu zlatožltú až jantárovožltú farbu, vysoký obsah cukru a mierne olejovitú textúru. Z hľadiska chuti sú zvyčajne intenzívne sladké s miernou až silnou štruktúrou kyselín. Ich arómy sú zvyčajne ovocné až koreniste, s tónmi zrelého až prezretého ovocia, sušeného ovocia, medu a korenia.

Keďže vína Beerenauslese sa vo všeobecnosti vinifikujú so zvyškovými cukrami, ide najmä o biele a ružové vína so stredným až veľmi nízkym obsahom alkoholu. Pri bielych vínach v kategórii Beerenauslese sa farebná škála zvyčajne pohybuje od svetložltej po všetky odtiene jantárovej.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

9. Prädikatswein Eiswein (predikátne víno s prívlastkom „Eiswein“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína „Mosel“ s osobitným prívlastkom „Eiswein“ sa lisujú z hrozna, ktoré je v čase zberu a lisovania prirodzene zmrazené, čo znamená, že zložky hrozna sú vysoko koncentrované a niekedy dochádza k miernej hnilobe spôsobenej plesňou *Botrytis cinerea*. Vína Eiswein majú preto skôr vyššiu kyslosť a výraznejšie arómy použitých odrôd v závislosti od toho, ako dlho trvá, kým po dosiahnutí úplnej zrelosti hrozna nastanú požadované nízke teploty. Farebná škála bielych vín Eiswein sa zvyčajne pohybuje od svetložltej po jantárovú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Trockenbeerenauslese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína majú vo všeobecnosti ešte vyšší obsah cukru ako vína Beerenauslese v dôsledku koncentrovanejšieho botrytizovaného hrozna a väčšieho úsilia vynaloženého na jeho výber. Vína preto bývajú obzvlášť sladké a v závislosti od muštovej odrody majú vysoko koncentrovanú kyslosť, ako aj stredný až veľmi nízky obsah alkoholu. Arómy sú podobné arómam vín Beerenauslese, ale vo všeobecnosti sú intenzívnejšie. Farebná škála bielych vín Trockenbeerauslese sa zásadne pohybuje od svetložltej až po tmavú jantárovú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

11. Perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Akostné perlivé vína sa vo všeobecnosti vyznačujú jemným perlením. Zvyčajne vykazujú ovocnú arómu a zreteľné odrodové vlastnosti, hoci im oxid uhličitý zvyčajne dodáva ďalšiu sviežosť a živosť. Pri často používaných aromatických odrodách sa môžu prejavovať predovšetkým kvetinové arómy a tóny najmä exotického ovocia, ako aj tóny malín, čerešní a jahôd. Ich farebná škála sa vo všeobecnosti pohybuje od svetložltej so zelenkavými odtieňmi po farbu žltých lipových kvetov, ružovú a červenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

12. Akostné šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Akostné šumivé víno zvyčajne odráža miernu cukornatosť hrozna. Šetrnou technikou zberu a lisovania sa zachováva vo všeobecnosti vyšší obsah kyselín. Vína *Sekt b.A.* (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí) sa vo všeobecnosti vyznačujú druhom základného vína, použitými odrodami a dĺžkou času, počas ktorého sa víno počas výroby ponecháva na kvasničných kaloch. Môžu sa tak vytvoriť mierne orieškové a brioškové tóny v závislosti od toho, ako dlho sa víno ponecháva na kvasničných kaloch. Základné šumivé víno vyzrievajúce v kontakte s dubovým drevom môže v šumivom víne vytvárať pražené a koreniste arómy. Šumivé vína sú zvyčajne svieže a kyslé a nie sú výrazne alkoholické. Zvyšková sladkosť sa spravidla pohybuje na škále od takmer neciteľnej k veľmi sladkej. Ich farebná škála sa vo všeobecnosti pohybuje od svetložltej so zelenými odtieňmi po žltú farbu lipových kvetov a niekedy až po ružové farby s rôznymi tónmi červenej.

Vína crémant vo všeobecnosti majú intenzívne perlenie a jemnú štruktúru. Ich arómy sú zvyčajne ovocné a zrelé až kvasnicové a koreniste a sú ovplyvnené druhom základného vína, použitými odrodami a dĺžkou času, počas ktorého sa víno ponecháva na kvasničných kaloch. Dlhší minimálny čas na kvasničných kaloch vo všeobecnosti vedie k jemným, krémovým a vyváženým vínam *crémant*.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mosel“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Všetky výrobky

Osobitný enologický postup

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

2. Všetky výrobky

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

3. Všetky výrobky

Pestovateľské postupy

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Všetky výrobky

125 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

V Porýní-Falcku sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a mestských častiach: 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).

V Sársku sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady v týchto obciach a ich častiach: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Qualitätswein (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí) alebo Qualitätsperlwein b.A. (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí) s chráneným názvom „Mosel“ sa môžu vyrábať v inej oblasti, ako je špecifikovaná pestovateľská oblasť, v ktorej sa hrozno zozbieralo a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

7. **Muštové odrody**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling – Willbacher

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

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Freisamer

Früher Malingre – Malinger

Früher Roter Malvasier – Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans – Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller – Muskateller

Goldriesling

Grenache noir – Grenache

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldsrebe

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder – Burgunder Fränkisch Kleiner

Lagrein

Laurot

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau – Rivaner

Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Noblin

Optima 113 – Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosenmuskateller – Muskateller

Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling – Elbling Rouge

Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller – Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Müller-Thurgau

Roter Riesling

Roter Traminer – Clevner, Traminer

Roter Veltliner

Rubinet

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

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc – Weißer Traminer

Scheurebe

Schwarzer Elbling – Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tauberschwarz

Tempranillo

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. **Opis súvislostí**

8.1. Vinohradnícka oblasť Mosela, ktorej vinohrady sa rozprestierajú najmä pozdĺž rieky Mosela a jej prítokov Saar a Ruwer, zahŕňa niekoľko fyziografických oblastí. Z juhozápadu na severovýchod možno rozlišovať tieto oblasti: horná Mosela (Perl až Konz), údolie mesta Trier (Konz až Schweich), stredná Mosela (Schweich až Moselkern) a dolné údolie rieky Mosely (Moselkern až Koblenz). Z hľadiska morfológie možno oblasť Mosela rozdeliť zhruba na dve podoblasti. Vo fyziografických oblastiach horná Mosela a údolie mesta Trier sa rieka Mosela vinie cez pomerne mäkké mezozoické horniny (škvrnitý pieskovec, lastúrnatý vápenec a keuper) zátoky Trier. Vo fyziografických oblastiach stredná Mosela a dolná Mosela sa rieka naopak kľukatí v úzkom údolí v tvare písmena V vykrojenom do devónskych hornín Rýnskeho masívu. Oblasti pozdĺž riek Mosela, Sára a Ruwer, ktoré sa využívajú na pestovanie viniča, sa nachádzajú v nadmorskej výške od približne 65 m do 375 m; priemerná nadmorská výška vinohradov je 180 m. Vinohrady sú orientované prevažne na JV-J-JZ (50 %); priemerná orientácia vinohradníckej oblasti ako celku je 195° (JJZ). Geológia: Vo vinohradníckej oblasti Mosela jasne prevládajú devónske horniny. Počas devónskeho obdobia došlo v morskej oblasti k nánosu sedimentov. V pobrežných oblastiach tvoril sedimenty piesok; vo vnútrozemí to boli silty a íly. V období karbónu sa tieto nánosy, ktoré v súčasnosti stvrdli, zvrásnili a vytvorili pohoria (Rýnsky masív). Dnes môžeme v oblastiach, kde sa na povrch dostali devónske horniny, nájsť najmä kremencové pieskovce a kremencové (a ílovité) bridlice. V období Buntsandstein sa nánosy spôsobené riekou a vetrom uložili v oblasti, ktorá dnes tvorí zátoku Trier, pričom tieto nánosy sú pieskovce. Počas nasledujúcich období – Muschelkalk a Keuper – sa v zátoke Trier vytvorili nánosy z mora s obsahom vápenca. Horniny z obdobia Keuper a Muschelkalk možno nájsť len v hornej Mosele.

Prírodné faktory: Priemerná ročná denná teplota je 9,7 °C, pričom priemerná teplota počas samotného vegetačného obdobia je 14,1 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 760 mm, z toho asi 60 % zrážok spadne počas vegetačného obdobia. Počas vegetačného obdobia má vinič v priemere 652 000 Wh/m^2 priameho slnečného svitu. Najvyššie hodnoty slnečného svitu sú zaznamenané na strmých a veľmi strmých svahoch.

Ľudské faktory: Keďže maloplošná štruktúra a strmé svahy obmedzujú využívanie strojov vo vinohradoch, obhospodarovanie vinohradov je veľmi náročné na prácu, čo má stabilizujúci vplyv na výnosy. Výrazne to prispieva ku kvalite zbieraného hrozna z hľadiska prirodzeného minimálneho obsahu alkoholu, vývoja aróm a vyváženosti kyselín vín. Dlhé vegetačné obdobie spolu s osobitnou topografiou pestovateľskej oblasti, mikroklimatickými podmienkami, charakteristickým zložením pôdy a vysokou mierou ľudského zásahu sú určujúcimi faktormi typických vlastností vín. Ľudský faktor vychádza zo stáročnej vinohradníckej tradície.

8.2. *Všetky výrobky*

Súvislosti objasnené v bodoch 9.1 až 9.3 špecifikácie výrobku sa vzťahujú na výrobu východiskového výrobku z hrozna, ktoré sa pre rozmanitosť pôd a spôsobu spracovania vyznačujú odlišnými vlastnosťami.

8.3. *Víno*

Akostné vína musia spĺňať minimálne požiadavky na danú kategóriu odrody viniča stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku a možno ich obohacovať.

Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku a nesmú sa obohacovať.

Vinohradník môže pri pestovaní prvotného produktu (hrozna) určeného na výrobu predikátnych vín počas vegetačného obdobia pomocou osobitných opatrení starostlivosti o rastliny (napríklad odlisťovanie viniča alebo preriedenie strapcov) dosiahnuť lepšiu kvalitu a intenzívnejšie zloženie látok, ktoré hrozno obsahuje. Okrem toho môže aj ľudský faktor, ako sú rozličné formy vinifikácie, ovplyvniť charakter predikátneho vína ako konečného výrobku.

8.4. *Perlivé víno*

Pri akostných perlivých vínach z vymedzených regiónov musí základný výrobok spĺňať požiadavky na akostné víno v danom regióne stanovené v bode 3.2 špecifikácia výrobku. Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa pri ňom zachováva.

8.5. *Akostné šumivé víno*

Základný výrobok musí spĺňať kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku. V závislosti od vegetačnej fázy a lokality sa musí hrozno určené na výrobu základného víno pre šumivé víno z vinohradov zberať skôr, aby sa rozvinula výrazná štruktúra kyselín typická pre šumivé víno resp. pestovateľský sekt. Víno sa vyrába prvým alebo druhotným kvasením v nádobe alebo fľaši. Ak výroba prebieha osobitnou tradičnou metódou kvasenia vo fľaši, z výrobku sa na základe druhotného alkoholového kvasenia vo fľaši musí stať šumivé víno. V takom prípade výrobok musí vo fľaši vyzrievať minimálne deväť mesiacov.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, ďalšie podmienky)**

Víno, akostné šumivé víno, perlivé víno

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Vína musia prejsť úradnou kontrolou, aby sa mohli označovať tradičnými pojmami Qualitätswein (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Qualitätsperlwein b.A. (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí) a Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí). Na etikete sa musí uviesť číslo kontroly vydané v tejto súvislosti (amtliche Prüfungsnummer). Nahrádza sa ním číslo šarže.

Okrem existujúceho chráneného názvu vína sa víno a vinárske výrobky musia označovať jedným z tradičných pojmov uvedených v bode 5 písm. a) špecifikácie výrobku. Používanie tradičných pojmov, ktoré sú uvedené v bode 5 ods. b) špecifikácie výrobku, je dobrovoľné.

Právne regulované prvky označenia možno používať v súlade s uplatniteľným právom.

Vinohradnícky register okrem toho poskytuje zoznam názvov oblastí, veľkoplošných vinohradov a jednotlivých vinohradov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky. Označuje hranice lokalít a oblastí podľa katastrálnych odkazov (katastrálna jednotka, katastrálna podjednotka, systém otvoreného poľa, pozemok). Spravuje ho poľnohospodárska komora Porýnia-Falcka. V Sársku sú uvedené v nariadení o vymedzení vinohradníckych oblastí v Sársku *(Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Vinohradnícky register Porýnia-Falcka sa zriadil a udržiava na základe:

— § 23 ods. 3 a 4 spolkového zákona o víne (*Weingesetz*),

— § 29 spolkového nariadenia o víne (*Weinverordnung*),

— zákona Porýnia-Falcka o určovaní lokalít a oblastí a o vinohradníckom registri (zákon o vinohradoch) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*),

— nariadenie Sárska z 2. júna 2006 o vymedzení vinohradníckych oblastí v Sársku (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*),

— §2 ods. 16 nariadenia Porýnia-Falcka o zodpovednosti v oblasti právnych predpisov o vinohradníctve a vinárstve (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Hranice malých zemepisných jednotiek sa môžu meniť len so súhlasom príslušných organizácií podľa § 22g spolkového zákona o víne, ktoré musia akékoľvek zmeny oznámiť Spolkovému úradu pre poľnohospodárstvo a výživu.

Víno, akostné šumivé víno, perlivé víno

Právny rámec:

stanovený organizáciou spravujúcou CHOP/CHZO, ak tak ustanovujú členské štáty.

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na etiketách výrobkov s CHOP „Mosel“ uvádzaných na trh s označením odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami sa povoľuje.

V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody na etikete.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein