C/2024/1037

19.1.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1037)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Mosel“

PDO-DE-A1270-AM02

Datum obvestila: 19. oktober 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Opis sprememb**

(a) Opis vin/proizvodov vinske trte ter analitske in/ali organoleptične lastnosti

Navedba najmanjšega deleža naravnega alkohola in navedba najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu bosta v prihodnje združeni z besedo „in“. Za pojasnitev je vstavljena naslednja poved o kletarskih evidencah: „Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.“ Organoleptični opisi zdaj natančneje razločujejo lastnosti.

(b) Razmejitev območja

V razmejitev območja ZOP „Mosel“ so bile vključene naslednje 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]) UL L 9, 11.1.2019, str. 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 vinorodnega območja „Mosel“ je bila črtana naslednja katastrska parcela:

Koblenz 1401 8 1044 556.

Katastrska občina Irsch (2867) ni več navedena ločeno, temveč je bila dodana občini Trier.

Za katastrsko občino Filzen (2428) je navedeno, da spada v občino Brauneberg in ne občini Konz.

(c) Sorte vinske trte

V točki 8 specifikacije proizvoda so bile doslej navedene naslednje sorte vinske trte:

„Belo vino:

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) in würzer.

Rdeče vino in vino rosé:

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 in wildmuskat."

SPREMEMBE:

V prihodnje bosta izraza „belo vino" ter „rdeče vino in vino rosé" nadomeščena z izrazoma „bele sorte vinske trte" in „rdeče sorte vinske trte".

Dodane so bile naslednje sorte:

bele sorte vinske trte:

„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 in we 86-708-86";

rdeče sorte vinske trte:

„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 in vb 91-26-5."

Sopomenke so bile črtane.

(d) Veljavne zahteve

Veljavne zahteve iz nacionalne zakonodaje

Dodana je bila določba o označbah, ki omogoča, da se lahko pravno urejeni elementi označbe uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo.

Zahteve, ki jih mora izpolnjevati organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO

Dodana je bila zahteva glede označevanja.

Pri označevanju proizvodov z ZOP „Mosel", ki se tržijo z navedbo sorte vinske trte, se lahko uporabljajo samo dejanska imena. Zvrščanje z žlahtniteljskimi sortami je dovoljeno.

Če je bil proizvod proizveden izključno iz grozdja žlahtniteljskih sort, ga je treba tržiti brez navedbe sorte vinske trte na etiketi.

(e) Nadzorni organ

Popravljena je bila številka faksa kmetijske zbornice zvezne dežele Porenje - Pfalška (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz – LWK).

V točki 11.2.3 Preverjanje kakovosti specifikacije proizvoda je bila črtana naslednja poved: „Obvezen pregled se opravi pri vsem kakovostnem vinu ‚Qualitätswein', kakovostnem penečem vinu z določenega pridelovalnega območja ‚Sekt b.A.' in kakovostnem biser vinu z določenega pridelovalnega območja ‚Qualitätsperlwein b.A.'."

(f) Drugo

V odstavku Povezava z območjem so bili opisi kategorij vino, biser vino in kakovostno peneče vino pojasnjeni in preoblikovani. Sprememba na ravni Unije ni potrebna, saj se s spremembami ne odpravlja povezava z geografskim območjem (glej člen 14 Uredbe (EU) 2019/33).

Vnesene so bile naslednje spremembe:

V točki 9.4.1 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo vino, je bilo dodano besedilo. Spremenjena poved se je prvotno glasila: „‚Prädikatsweine' (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2." Zdaj se glasi: „‚Prädikatsweine' (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2 in ne smejo biti obogatena."

Poved v točki 9.4.2 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo biser vino, je bila preoblikovana. Poved, ki se je spremenila, se glasi: „Proizvaja se z vrenjem ali dodajanjem endogenega ogljikovega dioksida." Preoblikovana poved se glasi: „Del ogljikovega dioksida, naravno pridobljenega z vrenjem, se med vrenjem ohrani."

V točki 9.4.3 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo kakovostno peneče vino, je bilo dodano prvo vrenje. Do zdaj se je lahko kakovostno peneče vino glede na opis proizvajalo le z drugim vrenjem osnovnega penečega vina. Sprememba pomeni, da se lahko kakovostno peneče vino proizvaja s prvim vrenjem.

2. **Razlogi za spremembe**

(a) Opis vin/proizvodov vinske trte ter analitske in/ali organoleptične lastnosti

Ker je bila pretvorbena tabela črtana, ni več pravne podlage za navedbo najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu. Ker pa proizvajalci v praksi uporabljajo Oechslovo lestvico (lestvica vsebnosti sladkorja v moštu), bo ta še naprej navedena v specifikaciji proizvoda. Navedba najmanjšega deleža naravnega alkohola in navedba najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu bosta zato združeni z besedo „in". To jasno kaže, da morajo proizvajalci upoštevati tako vrednost najmanjšega deleža naravnega alkohola kot tudi vrednost najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu, če želijo proizvode tržiti z ZOP „Mosel". Da bi se izognili nesporazumom v kletarskih evidencah, se je združenje za zaščito (*Schutzgemeinschaft*) odločilo vključiti pojasnilo, da mora biti v evidencah vinske kleti zabeležena le vsebnost sladkorja v moštu.

Organoleptični opis zdaj natančneje razločuje lastnosti, da se lahko bolje opredelijo posamezni proizvodi ter razlike med njimi in proizvodi z drugih območij proizvodnje.

(b) Razmejitev območja

Parcele, ki bodo vključene, izpolnjujejo zahteve glede ozemeljske kontinuitete in druge točke iz poslovnika združenja za zaščito označbe „Mosel", ki se nanašajo na preglede, prav tako je bil pri njih izveden postopek iz poslovnika.

Parcela Weindorf v Koblenzu je črtana iz specifikacije ZOP „Mosel", saj spada v vinorodno območje Mittelrhein.

Irsch (2867) ni občina, temveč katastrska občina v občini Trier. Da bi se upoštevalo dejansko stanje na terenu, ne bo več navedena ločeno, temveč kot ena od katastrskih občin v občini Trier.

Katastrska občina Filzen (2428) ne spada v občino Konz, temveč v občino Brauneberg. Specifikacija proizvoda mora pravilno odražati dejansko geografsko stanje.

Parcele Kobern (1363), poljedelska površina 26, katastrska parcela 105/0; Kobern (1363), poljedelska površina 26, katastrska parcela 106/0, in Kobern (1363), poljedelska površina 26, katastrska parcela 107/0, so bile vključene na podlagi možnosti ugovora. Ker te parcele mejijo na obstoječa območja, ki spadajo pod označbo, in ker so v to vlogo vključeni še drugi zahtevki za območje Kobern, je mogoče domnevati, da vključitvi parcel ne nasprotujeta niti občina niti lokalno združenje kmetov ali vinogradnikov.

(c) Sorte vinske trte

Trsni izbor je bil nepopoln, tako da so bile dodane vse sorte, ki se pridelujejo na vinorodnem območju in so bile doslej razvrščene, saj so se na tem območju že izkazale za učinkovite. Vina, pridelana iz teh sort, izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda.

V prihodnje bodo sorte vinske trte navedene pod naslovoma Bele sorte vinske trte in Rdeče sorte vinske trte namesto pod naslovoma Belo vino ter Rdeče vino in vino rosé, saj trsni izbor v specifikaciji proizvoda določa, ali se lahko sorte gojijo ali ne, in ne končnega proizvoda.

Sopomenke so bile črtane, saj je trsni izbor v specifikaciji proizvoda v bistvu dovoljenje za saditev in ne zahteva glede označevanja.

(d) Veljavne zahteve

Veljavne zahteve iz nacionalne zakonodaje

Namen novih pravil o označbi je pojasniti pojme označbe v nacionalni zakonodaji, ki niso zaščiteni v podatkovni zbirki e-Ambrosia.

Zahteve, ki jih mora izpolnjevati organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO

Pravila o označevanju ščitijo proizvode z ZOP pred morebitno izgubo vrednosti.

Vidni elementi etikete so za potrošnike zelo pomembni. Če bi se proizvod z ZOP dal na trg z navedbo žlahtniteljske sorte na etiketi, potrošnik bodisi ne bi razumel, kaj pomeni navedba, bodisi bi dobil vtis, da gre za proizvode iz poskusne pridelave, ne da bi bilo to jasno označeno, zato bi se težko odločil, ali naj proizvod kupi ali ne. Potrošniki morda ne vedo, da gre dejansko za sorte iz trsnega izbora, ki so se že izkazale, zato lahko oblikujejo negativno oceno, ne da bi imeli možnost, da proizvode pokusijo. Tako ustvarjen negativni vtis bi lahko vplival na celotno paleto proizvodov „Mosel“, saj so ti proizvodi označeni z ZOP „Mosel“, in posledično tudi na prodajo proizvodov z ZOP „Mosel“.

(e) Nadzorni organ

Spremenjena je številka faksa kmetijske zbornice zvezne dežele Porenje - Pfalška.

Poved je bila črtana, da se prepreči podvajanje.

(f) Drugo

Točka 9.4.1 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo vino, je bila preoblikovana, da bi se vina „Prädikatsweine“ (vina s posebnimi izrazi) ločila od vin „Qualitätsweine“ (kakovostna vina).

Točka 9.4.2 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo biser vino, je bila preoblikovana, da bi upoštevala dejanske postopke pri proizvodnji biser vina.

V točko 9.4.3 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo kakovostno peneče vino, je bilo dodano prvo vrenje, saj se je lahko tako vino glede na prejšnji opis kategorije proizvajalo le z drugim vrenjem. To ni več v skladu s sedanjo prakso, saj je zdaj mogoče kakovostno peneče vino proizvesti s prvim vrenjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Mosel

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. Belo kakovostno vino „Qualitätswein“

KRATEK OPIS

Zlasti vina z navedbo sorte vinske trte zaznamujejo arome, ki so značilne za uporabljeno sorto ali sorte. Glede na uporabljeno sorto vinske trte lahko prevladujejo sadne note in arome eksotičnega sadja. Vina imajo zlasti glede na sorte vinske trte in kletarske postopke zelene arome, kot so arome zelene paprike in zelene trave, lahko tudi pridih muškata in vrtnice, medu in suhega sadja, ter začimbne arome z notami po senu ter dimastimi in mineralnimi notami. Odvisno od postopka vinifikacije lahko ožgani leseni sodi cvetici dodajo note po vanilji, praženem in kokosu. Z reduktivnimi tehnikami zorenja se lahko dodajo arome kremena in gomoljik, z oksidacijskimi tehnikami zorenja pa arome oksidiranega jabolka in oreškov.

Vina imajo običajno usklajeno ravnotežje med kislinami in sladkorji. Zanje je navadno značilno nežno do polno telo, ki se prepleta z izrazitimi do zmernimi kislinami.

Zlasti sorte iz družin riesling, elbling in burgunder lahko v senzoričnih elementih vin, ki se iz njih proizvajajo, izražajo rastišče vinorodnega območja. Na primer občutek kislosti, obstojnost kislin in mineralne note omogočajo zaznavo različnih vrst kamnin in raznolikih preperinskih tal regije Mosel.

Barve običajno segajo od bledo rumene z zelenimi odtenki do slamnato in zlato rumene. Odvisno od sorte vinske trte in letnika imajo lahko tudi rahlo rdeče odtenke.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Rdeče kakovostno vino „Qualitätswein“

KRATEK OPIS

Zlasti vina z navedbo sorte vinske trte zaznamujejo arome, ki so značilne za zadevno sorto ali sorte. Za vina so značilne predvsem note rdečega jagodičja. Lahko imajo tudi zelene note, kot so note zelene paprike, rožmarina in zelenih pecljev. Odvisno od kletarskih postopkov in lesenih sodov, uporabljenih za staranje, lahko cvetica vsebuje tudi začimbne arome, kot so vanilja, pražene note, čokolada in kokos, pa tudi reduktivne note kremena in gomoljik. Za ta vina, ki so običajno lahka in sadna do polnega telesa, so na splošno značilne mehke do zaznavne kisline. Zlasti

sorta spätburgunder lahko v senzoričnih elementih vin, ki se iz nje proizvajajo, izraža rastišče vinorodnega območja. Na primer občutek kislosti, obstojnost organoleptično zaznavnih kislin in mineralne note omogočajo zaznavo različnih vrst kamnin in raznolikih preperinskih tal regije Mosel.

Rdeča barva običajno sega od svetlo češnjevo rdeče do izrazito temno rdeče barve bezgovih jagod.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. Kakovostno vino rosé „Qualitätswein“; sivo vino (*weißherbst*) in belo vino iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

KRATEK OPIS

Te vrste vina so pridelane iz mehko stisnjenih rdečih sort vinske trte. Vina rosé in siva vina (*weißherbst*) so običajno od bledo vrtnično rožnate do rožnate in svetlo rdeče barve, bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*) pa imajo barvni spekter belih vin. Ker se mošt stara kot belo vino, običajno prevladujejo sadne arome, kot so maline, jagode, črni ribez in češnje, pa tudi limone, jabolka in grenivke. Odvisno od uporabljene sorte vinske trte se v vinih lahko pojavijo tudi note zelene paprike in zelišč, če zorijo v lesenih sodih, pa tudi note vanilje, pražene note in note kokosa. Po okusu so običajno podobna belim vinom.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. Kakovostno rdečkasto vino „Qualitätswein“ (*rotling*)

KRATEK OPIS

Rdečkasta vina (*rotling*) so na splošno rahle do izrazite svetlo rdeče barve. Po navadi razvijejo sadne, včasih nežno začimbne arome, z notami jagodičja, pečkatega sadja in agrumov. Na splošno imajo nežen do bogat okus in svežo kislinsko strukturo.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Kabinetno vino „Prädikatswein Kabinett“

KRATEK OPIS

Za ta vina je na splošno značilen majhen do zmeren delež alkohola. Ta običajno sadna in sveža vina jasno izražajo lastnosti sort vinske trte, iz katerih so proizvedena, prav tako se v njih zaznajo zmerne do močne kisline. Odvisno od kletarskih postopkov in zaželenega časa staranja lahko njihova cvetica, ki je značilna za sorto vinske trte, vključuje tudi mineralne arome in arome, ki spominjajo na kremen ali gomoljike. „Prädikatswein Kabinett“ (kabinetna vina) z ostankom sladkorja imajo zlasti majhen delež alkohola ter zanimivo ravnotežje med kislinami in sladkorji.

Bela vina „Prädikatswein Kabinett“ so običajno od svetlo rumene barve z zelenimi odtenki do temnejše rumene barve, rdeča kabinetna vina pa so navadno od svetlo češnjevo rdeče do izrazito temno rdeče barve bezgovih jagod.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. Vino iz pozne trgatve „Prädikatswein Spätlese“

KRATEK OPIS

Vina „Spätlese“ (pozna trgatev) zaradi višje vsebnosti sladkorja v moštu in s tem običajno zrelejšega grozdja navadno močno izražajo lastnosti sorte vinske trte ter imajo več telesa in večji delež alkohola. Za njihovo cvetico sta običajno značilna zrelo sadje in skladnejša kislinska struktura. Vina „Spätlese“ se na splošno pridelujejo tako, da se pridobi značilna sladkost, kolikor je to mogoče iz ostanka sladkorja. Bela vina „Spätlese“ so običajno od svetlo rumene do zlato rumene barve, rdeča vina „Spätlese“ pa večinoma od svetlo češnjevo rdeče do izrazito temno rdeče barve bezgovih jagod.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. Vino iz izbora „Prädikatswein Auslese“

KRATEK OPIS

Uporaba popolnoma zrelega in prezrelega grozdja v bistvu pomeni, da se intenzivno čutijo lastnosti sort, iz katerih so ta vina proizvedena. Poleg grozdja, ki je dlje časa zorelo na trti, se lahko uporabi tudi grozdje, ki je bolj koncentrirano zaradi plemenite plesni (*Botrytis cinerea*). Ta vina imajo običajno intenzivne sadne in včasih eksotične arome. Vina „Auslese“ (izbor) se na splošno pridelujejo tako, da se pridobi značilna sladkost, kolikor je to mogoče iz ostanka sladkorja. Bela vina „Auslese“ so običajno od svetlo rumene do zlato rumene barve, rdeča vina „Auslese“ pa večinoma od svetlo češnjevo rdeče do izrazito temno rdeče barve bezgovih jagod.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

8. Vino iz jagodnega izbora „Prädikatswein Beerenauslese“

KRATEK OPIS

Vina „Mosel“ s posebnim izrazom „Beerenauslese“ (jagodni izbor) so proizvedena iz prezrelih ali sušenih jagod ali jagod s plemenito plesnijo, zato imajo običajno izrazito zlato rumeno do jantarno barvo, visoko vsebnost sladkorja in rahlo oljnato teksturo. Po okusu so navadno izrazito sladka, z zmerno do močno kislinsko strukturo. Običajno jih spremljajo sadne do začimbne arome z notami zrelega do prezrelega sadja, suhega sadja, medu in začimb.

Ker se vina „Beerenauslese“ na splošno pridelujejo z ostankom sladkorja, gre predvsem za bela vina in vina rosé z zmernim do zelo majhnim deležem alkohola. Barva belih vin iz kategorije „Beerenauslese“ običajno sega od svetlo rumene do vseh jantarjevih odtenkov.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

9. Ledeno vino „Prädikatswein Eiswein“

KRATEK OPIS

Vina „Mosel“ s posebnim izrazom „Eiswein“ (ledeno vino) se stiskajo iz grozdja, ki je v času trgatve in stiskanja naravno zamrznjeno, kar pomeni, da so sestavine grozdja zelo koncentrirane in da je grozdje včasih rahlo nagnito zaradi plesni *Botrytis cinerea*. Vina „Eiswein“ imajo zato običajno višjo vsebnost kislin in močnejše arome uporabljenih sort, odvisno od tega, kako hitro so dosežene potrebne nizke temperature, ko je grozdje popolnoma zrelo. Bela vina „Eiswein“ so običajno od svetlo rumene do jantarne barve.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

10. Vino iz suhega jagodnega izbora „Prädikatswein Trockenbeerenauslese“

KRATEK OPIS

Ta vina imajo na splošno še višjo vsebnost sladkorja kot vina „Beerenauslese“ (jagodni izbor) zaradi bolj koncentriranega grozdja s plemenito plesnijo in večjih prizadevanj pri njihovem izboru. Vina so zato običajno še posebno sladka in imajo, odvisno od sorte vinske trte, visoko koncentrirano vsebnost kislin ter zmeren do zelo majhen delež alkohola. Arome so podobne aromam vin „Beerenauslese“, vendar so na splošno intenzivnejše. Bela vina „Trockenbeerauslese“ (suhi jagodni izbor) so običajno od svetlo rumene do temno jantarne barve.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

11. Biser vino

KRATEK OPIS

Za kakovostna biser vina je na splošno značilno fino iskrenje. Navadno imajo sadno aromo in značilne sortne lastnosti, ogljikov dioksid pa jim običajno da dodatno svežino in živahnost. Pri najpogosteje uporabljenih aromatičnih sortah se lahko razvijejo zlasti cvetlične arome in note eksotičnega sadja ter note malin, češenj in jagod. Na splošno so od bledo rumene barve z zelenkastimi odtenki do rumene barve lipovega cvetja ter rožnate in rdeče barve.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

12. Kakovostno peneče vino

KRATEK OPIS

Kakovostno peneče vino ima običajno zmerno vsebnost sladkorja v grozdju. Z nežnim trganjem in stiskanjem se ohrani na splošno višja vsebnost kislin. Za vina „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z določenega pridelovalnega območja) so na splošno značilni vrsta osnovnega vina, uporabljene sorte vinske trte in čas, ki ga vino preleži na drožeh med proizvodnjo. Tako se lahko razvijejo rahle note oreškov in briošev, odvisno od tega, kako dolgo vino preleži na drožeh. Osnovno peneče vino, starano v stiku s hrastovim lesom, lahko v penečem vinu razvije praženo in začimbno aromo. Peneča vina so običajno sveža, z vsebnostjo kislin in niso izrazito alkoholna. Ostanek sladkorja je na splošno komaj zaznaven do zelo sladek. Običajno so od bledo rumene barve z zelenimi odtenki do rumene barve lipovega cveta in včasih do rožnatih barv z različnimi odtenki rdeče.

Za vina „crémant“ (po klasični metodi) sta na splošno značilna intenzivno penjenje in mehka struktura. Njihove arome navadno segajo od sadnih in zrelih do kvasastih in začimbnih, nanje pa vplivajo vrsta osnovnega vina, uporabljene sorte vinske trte in čas, ki ga vino preleži na drožeh. Če vino dlje časa preleži na drožeh, se na splošno pridelajo fina, kremna in uravnotežena vina „crémant“.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mosel“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Vsi proizvodi

Posebni enološki postopek

Uporablja se veljavna zakonodaja.

2. Vsi proizvodi

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Uporablja se veljavna zakonodaja.

3. Vsi proizvodi

Pridelovalne prakse

Uporablja se veljavna zakonodaja.

5.2. *Največji donosi*

1. Vsi proizvodi

125 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

V zvezni deželi Porenje - Pfalška zaščitena označba porekla zajema vinograde v naslednjih občinah in občinskih delih: 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)) in Zeltingen-Rachtig (2438).

V zvezni deželi Posarje zaščitena označba porekla zajema vinograde v naslednjih občinah in občinskih okrožjih: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540) in Perl/Sehndorf (3580).

Natančna razmejitev je razvidna iz zemljevidov, ki prikazujejo vinograde v navedenih občinah, razmejenih s parcelami. Zemljevidi so dostopni na spletnem naslovu: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Kakovostno vino „Qualitätswein“, vino s posebnim izrazom „Prädikatswein“, kakovostno peneče vino z določenega pridelovalnega območja „Sekt b.A.“ ali kakovostno biser vino z določenega pridelovalnega območja „Qualitätsperlwein b.A.“ z zaščitenim imenom „Mosel“ se lahko vinificirajo zunaj določenega pridelovalnega območja, na katerem je bilo grozdje potrgano in ki je navedeno na etiketi, pod pogojem, da vinificiranje poteka v isti ali sosednji zvezni deželi.

7. **Sorte vinske trte**

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

Chardonnay rosé – 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

Suvitage

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 povezave**

8.1. Mozelska vinorodna regija, kjer vinogradi ležijo pretežno ob reki Mozeli in njenih pritokih Sara in Ruwer, zajema več fiziografskih območij. Od jugozahoda proti severovzhodu je mogoče razločiti naslednja območja: Zgornja Mozela (od Perla do Konza), Trierska dolina (od Konza do Schweicha), Srednja Mozela (od Schweicha do Moselkerna) in Spodnja Mozela (od Moselkerna do Koblenza). Morfološko je mogoče mozelsko regijo na grobo razdeliti na dve podregiji. Na fiziografskih območjih Zgornja Mozela in Trierska dolina Mozela vijuga skozi precej mehke mezozojske kamnine (marogasti apnenec, školjčni apnenec, keuper) Trierskega zaliva. Na fiziografskih območjih Srednja Mozela in Spodnja Mozela pa reka vijuga v ozki debrski dolini, izrezani v devonskih kamninah Renskega masiva. Območja vzdolž rek Mozele, Sare in Ruwer, ki se uporabljajo za vinogradništvo, ležijo na nadmorskih višinah od približno 65 m do 375 m, pri čemer vinogradniške površine v povprečju ležijo na 180 metrih nadmorske višine. Večinoma so obrnjeni v smeri jugovzhod-jug-jugozahod (50 %), povprečna usmerjenost vinorodnega območja kot celote pa je 195° (jugozahod). Geologija: na mozelskem vinorodnem območju močno prevladujejo devonske kamnine. V devonu so se sedimenti nalagali v morskem bazenu. Na obalnih območjih so bili sedimenti peski, v notranjosti pa mulji in gline. V karbonu so se te usedline, ki so zdaj otrdele, zgubale v gore (Renski masiv). Danes na območjih, kjer devonske kamnine pogledajo na dan, najdemo večinoma kremenove peščenjake, kvarcite in (glinasti) skrilavec. V buntsandsteinu so se rečni in vetrni nanosi nalagali na mestu, kjer je zdaj Trierski zaliv; danes so ti nanosi peščenjaki. V poznejših obdobjih – muschelkalk in keuper – so se morske usedline, ki so vsebovale apnenec, oblikovale v Trierskem zalivu. Kamnine iz obdobij keuper in muschelkalk je mogoče najti le v Zgornji Mozeli.

Naravni dejavniki: povprečna letna dnevna temperatura je 9,7 °C, povprečna temperatura v rastni dobi pa 14,1 °C. Povprečna letna količina padavin je 760 mm, pri čemer 60 % padavin pade v rastni dobi. Vinske trte v rastni dobi v povprečju prejmejo 652 000 Wh/m² neposredne sončne svetlobe. Največje vrednosti sončne svetlobe so zabeležene na strmih in zelo strmih pobočjih.

Človeški dejavniki: drobnopovršinska struktura in strma pobočja omejujejo uporabo strojev v vinogradih, zato je njihovo obdelovanje zelo delovno intenzivno, kar ima stabilizacijski učinek na donos. To precej prispeva h kakovosti trgatve glede na najmanjši delež naravnega alkohola, razvoj arom in ravnotežje kislin v vinih. Dolga rastna doba, skupaj s posebno topografijo pridelovalnega območja, mikroklimatskimi razmerami, značilno sestavo tal in velikim človeškim vložkom, določa značilne lastnosti vin. Človeški dejavnik temelji na večstoletni vinogradniški tradiciji.

8.2. *Vsi proizvodi*

Povezave, navedene v točkah 9.1 do 9.3 specifikacije proizvoda, se nanašajo na proizvodnjo osnovnih proizvodov iz grozdja, ki se razlikujejo po značaju zaradi raznolikosti tal in metod predelave.

8.3. *Vino*

Kakovostna vina morajo izpolnjevati minimalne zahteve za posamezno kategorijo sorte vinske trte iz točke 3.2 specifikacije proizvoda in se lahko obogatijo.

„Prädikatsweine“ (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda in se ne smejo obogatiti.

Pri gojenju primarnega proizvoda, tj. grozdja, namenjenega za proizvodnjo vina s posebnimi izrazi, lahko vinogradnik v rastni dobi uporabi posebne ukrepe za nego rastlin, kot je pletev listja okoli grozdja ali redčenje grozdov, da se dosežeta boljša kakovost in intenzivnejša sestava sestavin grozdja. Poleg tega se lahko z različnimi kletarskimi postopki kot dodatnim človeškim dejavnikom na koncu proizvede vino s posebnimi izrazi.

8.4. *Biser vino*

Za kakovostno biser vino z določenega pridelovalnega območja mora osnovni proizvod izpolnjevati minimalne zahteve za kakovostno vino na zadevnem območju iz točke 3.2 specifikacije proizvoda. Del ogljikovega dioksida, ki je naravno pridobljen z vrenjem, se med vrenjem ohrani.

8.5. *Kakovostno peneče vino*

Osnovni proizvod mora izpolnjevati merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda. Grozdje iz izbranih vinogradov, ki se uporablja za proizvodnjo osnovnega vina, namenjenega proizvodnji penečega vina, je treba glede na fazo rasti in lokacijo potrgati prej, da se ohrani struktura svežih kislin kakovostnega penečega vina z določenega pridelovalnega območja. Vino se proizvaja s prvim ali drugim vrenjem v cisterni ali steklenici. Kadar se proizvaja s posebno tradicionalno metodo vrenja v steklenici, mora biti proizvod izpostavljen drugemu alkoholnemu vrenju v steklenici, da bi postal peneče vino. V tem primeru mora proizvod v steklenici zoreti najmanj devet mesecev.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Vino, kakovostno peneče vino, biser vino

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vina morajo opraviti uradni pregled, da so lahko označena s tradicionalnimi izrazi „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom), „Qualitätsperlwein b.A.“ (kakovostno biser vino z določenega pridelovalnega območja) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z določenega pridelovalnega območja). Na etiketi mora biti navedena dodeljena številka pregleda (t. i. *A.P.-Nr.* (*amtliche Prüfungsnummer*). Ta nadomesti številko serije.

Poleg obstoječega zaščitenega imena vina morajo biti vino in vinski proizvodi označeni z enim od tradicionalnih izrazov iz točke 5(a) specifikacije proizvoda. Uporaba tradicionalnih izrazov iz točke 5(b) specifikacije proizvoda ni obvezna.

Zakonsko določeni elementi označbe se lahko uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo.

Poleg tega register vinogradov vsebuje seznam imen območij, širših in posameznih vinorodnih leg ter zemljiških kosov, ki se lahko uporabljajo kot manjše geografske enote. V njem so navedene meje enot in območij po katastrskih referencah (katastrske občine, poljedelske površine, zemljiški kosi, parcele). Vodi ga kmetijska zbornica zvezne dežele Porenje - Pfalška. V zvezni deželi Posarje so navedene v uredbi o razmejitvi vinorodnih območij v zvezni deželi Posarje (Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland). Register vinogradov zvezne dežele Porenje - Pfalška je bil vzpostavljen in se vodi na podlagi:

— člena 23(3) in (4) zveznega zakona o vinu (Weingesetz),

— člena 29 zvezne uredbe o vinu (Weinverordnung),

— zakona zvezne dežele Porenje - Pfalška o določitvi enot in območij ter registra vinogradov – zakon o vinogradih (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz),

— uredbe zvezne dežele Posarje o razmejitvi vinorodnih območij v Posarju z dne 2. junija 2006 (Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006),

— člena 2(16) uredbe zvezne dežele Porenje - Pfalška o odgovornostih na področju zakonodaje o vinu (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Meje manjših geografskih enot se lahko spremenijo le s soglasjem pristojne organizacije v skladu s členom 22g zveznega zakona o vinu, ki mora o vseh spremembah obvestiti zvezni urad za kmetijstvo in prehrano.

Vino, kakovostno peneče vino, biser vino

Pravni okvir:

Določi ga organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju proizvodov z ZOP „Mosel“, ki se tržijo z navedbo sorte vinske trte, se lahko uporabljajo samo dejanska imena. Zvrščanje z žlahtniteljskimi sortami je dovoljeno.

Če je bil proizvod proizveden izključno iz grozdja žlahtniteljskih sort, ga je treba tržiti brez navedbe sorte vinske trte na etiketi.

Povezava na specifikacijo proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein