C/2024/1037
19.1.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/1037)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

”Mosel”

PDO-DE-A1270-AM02

Datum för meddelandet: 19.10.2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Beskrivning av ändringarna**

a) Beskrivning av vinet/vinprodukterna samt analytiska och/eller organoleptiska egenskaper

Angivandet av den lägsta naturliga alkoholhalten och angivandet av den lägsta naturliga mustvikten kommer i framtiden att kopplas samman genom ordet ”och”. Följande mening om vinproducentens redovisning har infogats för förtydligande: ”Mustvikten i jäsningsbehållaren måste dokumenteras.” De organoleptiska beskrivningarna har blivit mer nyanserade.

b) Avgränsning av området

Följande skiften ingår nu i det avgränsade området för SUB ”Mosel”:

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]) EGT 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

Följande skifte i fastighetsregistret har tagits bort från vinodlingsområdet för ”Mosel”:

Koblenz 1401 8 1044 556

Enheten Irsch (2867) i fastighetsregistret anges inte längre separat, utan har lagts till i kommunen Trier.

Enheten Filzen (2428) i fastighetsregistret anges nu som tillhörande Brauneberg i stället för Konz.

c) Druvsorter

Hittills har följande druvsorter angetts i punkt 8 i produktspecifikationen:

Vita viner:

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.

Röda viner och roséviner:

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.

ÄNDRINGAR:

I framtiden ersätts ”vita viner” och ”röda viner och roséviner” med ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter”.

Följande druvsorter läggs till:

Gröna druvsorter:

”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.”

Blå druvsorter:

”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.”

Synonymerna har strukits.

d) Tillämpliga krav

Tillämpliga krav enligt nationell lagstiftning

En bestämmelse om beteckningar har lagts till, enligt vilken delar av en beteckning som regleras i lag får användas i enlighet med gällande lagstiftning.

Krav som ska uppfyllas av en organisation som har hand om SUB/SGB:

Följande märkningskrav har lagts till:

Endast faktiska namn får användas på märkningen hos produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mosel” och saluförs med angivelse av druvsorten. Blandning med nya stammar är tillåten.

Om en produkt har framställts uteslutande av druvor från nya stammar måste den saluföras utan att druvsorten anges på etiketten.

e) Kontrollorgan

Korrigering av faxnumret till Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

Följande mening i punkt 11.2.3 ”Kvalitetskontroll” i specifikationen har strukits: ”En obligatorisk kontroll utförs på alla *qualitätswein* (kvalitetsvin), *sekt* b.A. (mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner) och *qualitätsperlwein* b.A. (pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner).”

f) Övrigt

Under punkten ”Samband med området” har beskrivningen av kategorierna ”vin”, ”pärlande vin” och ”mousserande kvalitetsvin” förtydligats och omformulerats. Någon unionsändring behöver inte lämnas in, eftersom sambandet med det geografiska området inte upphävs genom ändringarna (se artikel 14 i förordning (EU) 2019/33).

Följande ändringar har gjorts:

Ett tillägg har gjorts i punkt 9.4.1 om kategorin ”vin” i produktspecifikationen. Den ändrade meningen hade ursprungligen följande lydelse: ”*Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som anges i punkt 3.2.” Den får nu följande lydelse: ”*Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som anges i punkt 3.2 och får inte berikas.”

I punkt 9.4.2 om kategorin ”pärlande vin” i produktspecifikationen har en mening omformulerats. Den mening som ska ändras har följande lydelse: ”Framställningen sker genom jäsning eller tillsättning av endogen koldioxid.” Efter ändringen kommer meningen att ha följande lydelse: ”En del av den koldioxid som bildas naturligt vid jäsningen kvarstår under jäsningen.”

I punkt 9.4.3 om kategorin ”mousserande kvalitetsvin” i produktspecifikationen har den första jäsningen lagts till. Enligt beskrivningen kunde mousserande kvalitetsvin hittills endast framställas genom en andra jäsning av det mousserande basvinet. Ändringen innebär att mousserande kvalitetsvin får framställas vid den första jäsningen.

2. **Skälen till ändringarna**

a) Beskrivning av vinet/vinprodukterna samt analytiska och/eller organoleptiska egenskaper

Genom avskaffandet av konverteringstabellen finns det inte längre någon rättslig grund för angivandet av den lägsta naturliga mustvikten. Eftersom producenterna i praktiken arbetar med enheten oechslegrader (mustviktskalan), kommer denna enhet även i fortsättningen att anges i produktspecifikationen. Angivandet av den lägsta naturliga alkoholhalten och angivandet av den lägsta naturliga mustvikten kommer därför att kopplas samman genom ordet ”och”. Därigenom visas tydligt att producenterna måste iaktta värdet för både den lägsta naturliga alkoholhalten och den lägsta naturliga mustvikten om de ska saluföra produkter som SUB ”Mosel”. För att undvika missförstånd vad gäller vinproducentens redovisning beslutade skyddsföreningen (*Schutzgemeinschaft*) att infoga en mening som klargör att endast mustvikten ska registreras i vinanläggningens register.

Den organoleptiska beskrivningen har blivit mer nyanserad för att bättre återspegla varje produkts särskilda egenskaper och skillnaderna mellan dessa produkter och produkter från andra produktionsområden.

b) Avgränsning av området

De skiften som ska ingå uppfyller kraven om geografisk anknytning och de andra punkter i arbetsordningen för skyddsföreningen för ”Mosel” som är relevanta för kontroller och de har genomgått det förfarande som fastställs i denna arbetsordning.

Skiftet Weindorf i Koblenz ska tas bort från produktspecifikationen för SUB ”Mosel”, eftersom det tillhör vinodlingsområdet Mittelrhein.

Irsch (2867) är inte en kommun utan en enhet i fastighetsregistret som tillhör kommunen Trier. För att återspegla den faktiska situationen kommer den inte längre att anges separat, utan som en av de enheter i fastighetsregistret som tillhör Trier.

Enheten Filzen (2428) i fastighetsregistret tillhör inte kommunen Konz, utan kommunen Brauneberg. Produktspecifikationen måste korrekt återspegla den faktiska geografiska situationen.

Skiftena Kobern (1363), underhet 26 i fastighetsregistret, skifte 105/0 i fastighetsregistret, Kobern (1363), underenhet 26 i fastighetsregistret, skifte 106/0 i fastighetsregistret och Kobern (1363), underenhet 26 i fastighetsregistret, skifte 107/0 i fastighetsregistret har inkluderats eftersom det fanns en möjlighet att invända. Eftersom dessa skiften gränsar till befintliga områden som tillhör den skyddade ursprungsbeteckningen och eftersom andra begäranden från Kobern ingår i denna ansökan kan det antas att varken kommunen eller den lokala sammanslutningen för jordbrukare eller vinodlare skulle invända mot att skiftena inkluderas.

c) Druvsorter

Förteckningen över druvsorter var ofullständig och alla klassificerade sorter som odlas i vinodlingsområdet har lagts till, eftersom de redan har visat sig fungera bra i området. Det vin som framställs av dessa sorter uppfyller kraven i produktspecifikationen.

I framtiden kommer druvsorterna att förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för ”vita viner” och ”röda viner och roséviner”, eftersom förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen är avgörande för möjligheterna att odla dem och inte för slutprodukten.

Synonymerna har strukits, eftersom förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen främst utgör ett ”planteringstillstånd” och inte ett märkningskrav.

d) Tillämpliga krav

Tillämpliga krav enligt nationell lagstiftning

De nya bestämmelserna om beteckningar syftar till att förtydliga begrepp om beteckningar i nationell rätt som inte skyddas genom e-Ambrosia.

Krav som ska uppfyllas av en organisation som har hand om SUB/SGB:

Märkningsregler skyddar SUB-produkter mot eventuella värdeförluster.

De visuella delarna på en etikett är mycket viktiga för konsumenterna. Om en SUB-produkt skulle släppas ut på marknaden med en ny stam angiven på etiketten skulle konsumenten antingen inte förstå vad angivelsen betydde eller få intrycket av att det rörde sig om en produkt från försöksodling utan att detta tydligt angetts, vilket gör det svårare att välja eller välja bort produkten. Det är möjligt att konsumenter inte känner till att det faktiskt rör sig om klassificerade druvsorter som har bevisat sitt värde, vilket kan leda till att de blir negativt inställda redan innan de provat produkten. Ett sådant negativt intryck skulle kunna inverka på hela sortimentet av ”Mosel”-produkter, eftersom dessa produkter benämns SUB ”Mosel”, och därmed också påverka försäljningen av produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mosel”.

e) Kontrollorgan

Faxnumret till Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd har ändrats.

Meningen har strukits för att undvika överlappning.

f) Övrigt

Punkt 9.4.1 om kategorin ”vin” i produktspecifikationen har omformulerats för att göra skillnad mellan *Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) och *Qualitätsweine* (kvalitetsvin).

Punkt 9.4.2 om kategorin ”pärlande vin” i produktspecifikationen har omformulerats för att återspegla de faktiska processerna vid framställningen av pärlande vin.

Den första jäsningen har lagts till i punkt 9.4.3 om kategorin ”mousserande kvalitetsvin” i produktspecifikationen, eftersom sådant vin enligt den tidigare beskrivningen av kategorin endast kunde framställas genom en andra jäsning. Detta överensstämmer inte längre med nuvarande praxis, eftersom det numera också är möjligt att framställa mousserande kvalitetsvin vid den första jäsningen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Mosel

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), vitt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner med uppgift om druvsort kännetecknas särskilt av aromer som är typiska för sorten eller sorterna i fråga. Beroende på druvsort kan fruktiga toner och aromer av exotiska frukter dominera. Vinerna har i synnerhet, beroende på druvsort och lagringsmetod, gröna aromer såsom grön paprika och grönt gräs samt dofter av muskat, ros, honung och torkad frukt. De kan även ha kryddiga inslag av hö, rökiga aromer och mineralitet. Beroende på vinframställningen kan de rostade träfaten tillföra aromer av vanilj och kokosnöt samt rostade toner till bouqueten. Reducerande mogningstekniker kan tillföra aromer av flinta och tryffel, medan oxidativa mogningstekniker kan tillföra aromer av oxiderat äpple och nötter.

Vinerna har vanligtvis en harmonisk balans mellan syra och sötma. De brukar kännetecknas av en mild till stark fyllighet samt en tydlig till måttlig syra.

Vinodlingens terroir kommer framför allt till uttryck i de sensoriska elementen hos viner som framställs av druvsorterna riesling, elbling och burgunder. Syraintrycket, graden av syrabuffring och mineralkaraktären gör det till exempel möjligt att uppfatta de olika typerna av berg och förvittringsjord i Moselregionen.

Färgen varierar i regel från blekgul med gröna skiftningar till halmgul och gyllengul. Beroende på vilken druvsort och vilket år det är frågan om kan vinerna även ha lätt röda nyanser.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rött

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner med uppgift om druvsort kännetecknas särskilt av aromer som är typiska för sorten eller sorterna i fråga. Vinerna kännetecknas framför allt av noter av röda bär. De kan också ha gröna inslag av grön paprika, rosmarin och gröna stjälkar. Beroende på lagringsmetod och vilka träfat som används för lagringen kan bouqueten också uppvisa kryddiga aromer av vanilj, choklad, kokosnöt och rostade toner samt reducerande inslag av flinta och tryffel. Vinerna är ofta lätta och fruktiga till fylliga, och kännetecknas i regel av en mild till tydlig syra. Vinodlingens terroir kommer

framför allt till uttryck i de sensoriska elementen hos viner som framställs av druvsorten spätburgunder. Syraintrycket, graden av sensorisk syrabuffring och mineralkaraktären gör det till exempel möjligt att uppfatta de olika typerna av berg och förvittringsjord i Moselregionen.

Den röda färgen tenderar att variera från ljust körsbärsröd till djupt fläderliknande

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rosé; *weißherbst, blanc de noir*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa typer av viner framställs av blå druvsorter som pressas varsamt. Färgen på rosévinerna och *weißherbst*-vinerna varierar vanligtvis från blekrosa till rosa till ljusröd, medan *blanc de noir*-vinerna har samma färg som vita viner. Till följd av att musterna lagras som ett vitt vin tenderar fruktiga aromer att dominera, såsom hallon, jordgubbe, svarta vinbär och körsbär, men även citron, äpple och grapefrukt förekommer. Beroende på vilken druvsort som används kan vinerna även ha inslag av grön paprika och örter och, om de lagrats på fat, rostade toner samt toner av vanilj och kokosnöt. Vinerna tenderar att smaka som vita viner.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), *rotling*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rotling-viner har vanligen en svag till stark ljusröd färg. Aromerna är vanligtvis fruktiga, ibland något kryddiga, med inslag av bär, kärnfrukt och citrusfrukter. Vinerna har oftast en mild till rik smak och en frisk syrastruktur.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. *Prädikatswein kabinett* (vin med den särskilda benämningen *kabinett*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kännetecknas i regel av en låg till medelhög alkoholhalt. De är oftast fruktiga och friska och tenderar att tydligt uttrycka egenskaperna hos de druvsorter som de framställs av, samt ha en måttlig till stark syra. Beroende på lagringsmetod och önskad grad av lagring kan deras bouquet, som är specifik för druvsorten, också uppvisa mineraltoner och aromer som påminner om flinta eller tryffel. *Kabinett*-viner med restsocker tenderar i synnerhet att ha låg alkoholhalt och uppvisa en spännande balans mellan syra och sötma.

Färgen på vita *kabinett*-viner varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till mer mörkgul, medan röda *kabinett*-viner ofta varierar från ljust körsbärsröd till djupt fläderliknande.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. *Prädikatswein spätlese* (vin med den särskilda benämningen *spätlese*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

På grund av högre mustvikt, och därmed ofta mognare druvor, tenderar *spätlese*-viner att starkt uttrycka druvsortens karaktär, med större fyllighet och högre alkoholhalt. Bouqueten kännetecknas vanligtvis av mogna frukter och en mer harmonisk syrastruktur. *Spätlese*-viner utvecklas i regel för att få en utpräglad sötma, så långt ifrån deras eget restsocker som möjligt. Färgen på vita *spätlese*-viner varierar vanligtvis från blekgul till gyllengul, medan röda *spätlese*-viner oftast varierar från ljust körsbärsröd till djupt fläderliknande.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

7. *Prädikatswein auslese* (vin med den särskilda benämningen *auslese*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Användningen av helt mogna och övermogna druvor gör att karaktären hos de druvsorter som används för att framställa dessa viner framträder intensivt. Utöver druvor som har mognat längre på druvstockarna får även druvor som har blivit koncentrerade genom ädelröta (*Botrytis cinerea*) användas. Dessa viner har vanligtvis intensiva, fruktiga och ibland exotiska aromer. *Auslese*-viner utvecklas i regel för att få en utpräglad sötma, så långt ifrån deras eget restsocker som möjligt. Färgen på vita *auslese*-viner varierar vanligtvis från blekgul till gyllengul, medan röda *auslese*-viner oftast varierar från ljust körsbärsröd till djupt fläderliknande.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

8. *Prädikatswein beerenauslese* (vin med den särskilda benämningen *beerenauslese*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner som omfattas av SUB ”Mosel” och bär den särskilda benämningen *beerenauslese* framställs av övermogna, torkade eller botrytis-angripna druvor och har därför vanligen en intensiv gyllengul till bärnstensliknande färg, hög sockerhalt och en något oljig konsistens. Smaken är ofta intensivt söt, och vinerna har en måttlig till kraftfull syrastruktur. Aromerna varierar vanligtvis från fruktiga till kryddiga, med inslag av mogen till övermogen frukt, torkad frukt, honung och kryddor.

Eftersom *beerenauslese*-viner vanligtvis utvecklas med restsocker är de framför allt vita viner och roséviner med medelhög till mycket låg alkoholhalt. För vita viner i *beerenauslese*-kategorin varierar färgen ofta från ljusgul till alla bärnstensfärgade nyanser.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

9. *Prädikatswein eiswein* (vin med den särskilda benämningen *eiswein*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Mosel”-viner med den särskilda benämningen *eiswein* pressas av druvor som är naturligt frusna när de skördas och pressas, vilket innebär att druvornas ingredienser är mycket koncentrerade och att det ibland finns en lätt röta från *Botrytis cinerea*. *Eiswein*-vinerna tenderar därför att ha högre syra och starkare aromer från de druvsorter som används, beroende på hur lång tid som krävs för att nå de låga temperaturer som är nödvändiga efter det att druvorna är helt mogna. Färgen på vita *eiswein*-viner varierar vanligtvis från ljusgul till bärnstenfärgad.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

10. *Prädikatswein trockenbeerenauslese* (vin med den särskilda benämningen *trockenbeerenauslese*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner har i regel en ännu högre sockerhalt än *beerenauslese*-viner på grund av de mer koncentrerade ädelrötade druvorna och den större möda som läggs ned på att välja ut dem. Vinerna tenderar därför att vara särskilt söta och, beroende på druvsorten, ha en mycket koncentrerad syra samt en medelhög till mycket låg alkoholhalt. Aromerna liknar dem hos *beerenauslese*-viner, men är oftast mer intensiva. Färgen på vita *trockenbeerauslese*-viner varierar vanligtvis från ljusgul till mörkt bärnstensfärgad.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

11. Pärlande vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

De pärlande kvalitetsvinerna har i regel fina bubblor. De har vanligtvis fruktiga aromer och utpräglade sortegenskaper, men får oftast ytterligare friskhet och livlighet av kolsyran. Från de vanligaste aromatiska druvsorterna som används kan blommiga aromer och inslag av exotisk frukt i synnerhet framträda, samt inslag av hallon, körsbär och jordgubbar. Färgen varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till lindblomsgul, gul, rosa och röd.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

12. Mousserande kvalitetsviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande kvalitetsvinerna återspeglar vanligtvis den måttliga sockerhalten i druvorna. De skonsamma skörde- och pressningsmetoderna gör att den ofta högre syrahalten bevaras. *Sekt b.A.*-viner (mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner) kännetecknas i regel av typen av basvin, de druvsorter som används och den tid vinet lagras på bottensatsen under produktionen. Detta kan ge lätta toner av nötter och brioche, beroende på den tid vinet lagras på bottensatsen. Mousserande basvin som har kontakt med ekträ under lagringen kan ge vinet rostade och kryddiga aromer. De mousserande vinerna har vanligtvis en frisk syra och är inte särskilt alkoholhaltiga. Restsockerhalten varierar oftast från knappt kännbar till mycket söt. Färgen varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till lindblomsgul och ibland till roséfärger med olika röda nyanser.

Crémant-vinerna har i regel intensiva bubblor och en mjuk struktur. Aromerna sträcker sig vanligen från fruktiga och mogna till jästiga och kryddiga, och påverkas av typen av basvin, de druvsorter som används och den tid vinet lagras på bottensatsen. Eftersom lagringen på bottensatsen är längre blir crémant-vinerna ofta fina, gräddiga och balanserade.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av SUB ”Mosel” och framställs utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Alla produkter

Särskild oenologisk metod

Nuvarande lagstiftning gäller.

2. Alla produkter

Relevanta restriktioner för vinframställning

Nuvarande lagstiftning gäller.

3. Alla produkter

Odlingsmetoder

Nuvarande lagstiftning gäller.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Alla produkter

125 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

I Rheinland-Pfalz omfattar det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingar i följande kommuner och kommundelar: 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).

I Saarland omfattar det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingar i följande kommuner och kommundelar: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Den exakta avgränsningen framgår av kartor över vinodlingarna i de kommuner som angetts ovan, avgränsade per skifte. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetsvin), *prädikatswein* (vin med särskild benämning), *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner) och *qualitätsperlwein b.A.* (pärlande viner från bestämda regioner) som omfattas av det skyddade namnet ”Mosel” får produceras i ett annat område än det särskilda odlingsområde där druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.

7. **Druvsorter**

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. **BESKRIVNING AV SAMBAND**

8.1. Vinodlingsregionen Mosel, vars vinodlingar främst ligger längs floden Mosel och dess tillflöden Saar och Ruwer, omfattar flera fysiografiska områden. Från sydväst till nordöst kan följande områden urskiljas: övre Mosel (Perl till Konz), Trierdalen (Konz till Schweich), mellersta Mosel (Schweich till Moselkern) och nedre Moseldalen (Moselkern till Koblenz). Morfologiskt sett kan Moselregionen i grova drag delas in två underregioner. I de fysiografiska områdena övre Mosel och Trierdalen slingrar sig floden Mosel fram genom åtida Trierbäckenets relativt mjuka bergarter från mesozoikum (brokig sandsten, musselkalk och keuper). I de fysiografiska områdena mellersta Mosel och nedre Mosel bildar floden i stället meandrar i en smal v-formad dal som gröpts ut ur Rhenmassivets bergarter från devon. De områden längs Mosel, Saar och Ruwer som används för vinodling ligger omkring 65–375 meter över havet, i genomsnitt 180 meter över havet. Vinodlingarna vetter vanligen åt sydöst, syd eller sydväst (50 %) och i genomsnitt vetter vinodlingsområdet som helhet åt sydsydväst (195°). Geologi: I vinodlingsområdet Mosel dominerar bergarter från devon. Under denna period avlagrades sediment i ett havsbäcken. I kustområden bestod sedimenten av sand, medan de i inlandet bestod av silt och lera. Under karbonperioden veckades dessa avlagringar, som då hade hårdnat, och bildade berg (Rhenmassivet). I de områden där bergarter från devon tränger fram ser vi främst kvartssandsten, kvartsit och (ler-)skiffer. Den brokiga sandstenen bildades genom att floden och vinden förde med sig avlagringar som ansamlades i åtida Trierbäckenet. Under de efterföljande perioderna, då muschelkalk- och keuperlagren bildades, ansamlades kalkhaltiga havsavlagringar i Trierbäckenet. Bergarter från keuper- och muschelkalklagren finns endast i övre Mosel.

Naturliga faktorer: Medeltemperaturen dagtid är på årsbasis 9,7 °C och under själva odlingssäsongen 14,1 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden är 760 mm, varav omkring 60 % faller under odlingssäsongen. Vinstockarna får i genomsnitt 652 000 Wh/m² direkt solsken under odlingssäsongen. De högsta solskensvärdena har uppmätts på de branta och väldigt branta sluttningarna.

Mänskliga faktorer: Den småskaliga strukturen och de branta sluttningarna begränsar möjligheterna att använda maskiner på vinodlingarna, och deras skötsel är därför mycket arbetsintensiv vilket har en stabiliserande effekt på avkastningen. Dessa förutsättningar bidrar avsevärt till skördens kvalitet när det gäller den lägsta naturliga alkoholhalten, aromernas utveckling och syrabalansen i vinerna. Vinernas särdrag kännetecknas av den långa odlingssäsongen, i kombination med odlingsområdets särskilda topografi, de mikroklimatiska förhållandena, jordmånens karakteristiska sammansättning och den omfattande mänskliga arbetsinsatsen. Människans påverkan härrör från en uråldrig vinodlingstradition.

8.2. *Alla produkter*

De samband som anges under punkterna 9.1–9.3 i produktspecifikationen hänför sig till framställningen av basprodukter från druvor som erhåller olika karaktär på grund av att jordtyperna och bearbetningsmetoderna varierar.

8.3. *Vin*

Kvalitetsviner måste uppfylla minimikraven för varje kategori av druvsorter som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen och alkohol kan tillsättas.

”*Prädikatsweine*” (vin med en särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som föreskrivs i punkt 3.2 i produktspecifikationen och får inte berikas.

När vinodlarna odlar primärprodukten (druvor) som är öronmärkt för produktionen av vin med särskild benämning kan de använda särskilda växtskötselåtgärder under odlingssäsongen, t.ex. avlägsna blad kring druvorna eller gallra dem, för att uppnå en bättre kvalitet och en mer intensiv sammansättning när det gäller druvornas beståndsdelar. Vidare kan vissa tekniska lagringsmetoder hos vinproducenten, som en ytterligare mänsklig påverkan, prägla det vin med särskild benämning som slutligen framställs.

8.4. *Pärlande vin*

När det gäller pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner måste basprodukten uppfylla de minimikrav för kvalitetsvin från den aktuella regionen som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen. En del av den koldioxid som bildas naturligt vid jäsningen blir kvar under jäsningen.

8.5. *Mousserande kvalitetsviner*

Basprodukten måste uppfylla kriterierna i punkt 3.2 i produktspecifikationen. Druvor från utvalda vinodlingar som används för att göra basvin som är avsett för framställning av mousserande vin måste beroende på tillväxtstadium och växtplats skördas tidigare så att de behåller den friska syra som mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner har. Vinet framställs genom en första eller andra jäsning i tank eller flaska. När den traditionella metoden med jäsning i flaska används måste produkten ha genomgått en andra alkoholjäsning i flaskan för att bli mousserande vin. I detta fall måste produkten lagras i flaskan i minst nio månader.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Vin, mousserande kvalitetsviner, pärlande kvalitetsviner

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Vinerna måste klara en officiell kontroll för att de ska få märkas med de traditionella uttrycken *qualitätswein* (kvalitetsvin), *prädikatswein* (vin med en särskild benämning), *qualitätsperlwein b.A.* (pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner) eller *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner). Det inspektionsnummer som utfärdas (*amtliche Prüfungsnummer* eller *A.P.-Nr.*) ska anges på etiketten. Det ersätter partinumret.

Förutom det befintliga skyddade vinnamnet måste vin och vinprodukter märkas med ett av de traditionella uttryck som anges i punkt 5 a i produktspecifikationen. Det är valfritt att använda de traditionella uttryck som förtecknas i punkt 5 b i produktspecifikationen.

Delar av beteckningen som regleras i lag får användas i överensstämmelse med tillämplig lag.

Vinodlingsregistret innehåller även en förteckning över namnen på de områden, storskaliga vinodlingar och enskilda vinodlingar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter. Däri anges gränserna för odlingarna och områdena i form av nummer i fastighetsregistret (enhet i fastighetsregistret, underenhet i fastighetsregistret, tegskiftessystem, skifte). Registret drivs av Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd. I Saarland anges de i förordningen om avgränsning av vinodlingsområden i Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Rheinland-Pfalz vinodlingsregister har upprättats och förvaltas på grundval av

— avsnitt 23.3 och 23.4 i den federala vinlagen (*Weingesetz*),

— avsnitt 29 i den federala vinförordningen (*Weinverordnung*),

— delstaten Rheinland-Pfalz lag om fastställande av platser och områden och om vinodlingsregistret (vinodlingslagen) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*),

— Saarlands förordning av den 2 juni 2006 om avgränsning av vinodlingsområden i Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*),

— avsnitt 2.16 i Rheinland-Pfalz förordning om ansvar på vinlagstiftningsområdet (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Gränserna för små geografiska enheter får endast ändras med godkännande från de behöriga organisationerna enligt avsnitt 22g i den federala vinlagen, och dessa organisationer ska anmäla eventuella ändringar till den federala myndigheten för jordbruk och livsmedel.

Vin, mousserande kvalitetsviner, pärlande kvalitetsviner

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Endast faktiska namn får användas på märkningen hos produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mosel” och saluförs med angivelse av druvsorten. Blandning med nya stammar är tillåten.

Om en produkt har framställts uteslutande av druvor från nya stammar måste den saluföras utan att druvsorten anges på etiketten.

Länk till produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein