Ref. Ares(2011)1393672 - 21/12/2011

RheinlandPfalz

MINISTERIUM FÜR
UMWELT, LANDWIRTSCHAFT,
ERNÄHRUNG, WEINBAU
UND FORSTEN

Saarland
Ministerium für Wirtschaft
und Wissenschaft

„Mosel“

Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

…

„Mosel“ Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Mosel“

2. Beschreibung des Weines/der Weine

2.1. Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5%vol bei Beerenauslese etc. bzw. 7,0%vol bei Qualitätswein
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol
- Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009

  Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3g/l und von Teil B um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.

Geschmacksangabe bei Qualitäts- und Prädikatswein	**Zuckergehalt:**
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: • 4g/l oder • 9g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: • 12g/l oder • 18g/l, sofern der in g je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt
lieblich	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

Geschmacksangabe bei Qualitätsperlwein b.A.	Zuckergehalt
trocken	bei einem Restzuckergehalt zwischen 0 und 35 Gramm je Liter
halbtrocken	bei einem Restzuckergehalt zwischen 33 und 50 Gramm je Liter
mild	bei einem Restzuckergehalt von mehr als 50 Gramm je Liter

- Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3g/l und von Teil B um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.
- Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen
- Gehalte an flüchtige Säure:

  a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,

  b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,

  c) 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,

  d) 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.

- Gesamtschwefeldioxidgehalte:

  A. Weine

  Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

  a) 150 mg/l bei Rotwein;

  b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

  Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

  a) 200 mg/l bei Rotwein und

  b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;

  c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;

  d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt

  e) 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt;

  B. Sekt b.A.

  Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.

- Gehalte an Kohlendioxid:

  Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

  Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

2.2. Organoleptisch

An der Mosel werden insbesondere Weißweine und daneben auch Rosé- und Rotweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Mosel“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden.

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften. Die Weine weisen rebsortentypische, intensive Frucht- und Reifearomen von pflanzlichen bis fruchtigen oder würzigen, blumigen Aromen bis hin zu honigartigen und exotischen Ausprägungen bei edelsüßen Spezialitäten auf. Sie zeigen ein feingliedriges bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner Säurestruktur und natürlicher Mineralität.

3. **Abgrenzung des Gebietes**

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Landes Rheinland-Pfalz gehören die Rebflächen der Gemeinden Alf, Alken, Ayl, Bausendorf, Beilstein, Bekond, Bengel, Bernkastel-Kues, Brauneberg, Bremm, Briedel, Briedern, Brodenbach, Bruttig-Fankel, Bullay, Burg (Mosel), Burgen (Bernkastel-Wittlich), Burgen (Mayen-Koblenz), Cochem, Detzem, Dieblich, Dreis, Ediger-Eller, Ellenz-Poltersdorf, Enkirch, Ensch, Erden, Ernst, Esch (Bernkastel-Wittlich), Fell, Fisch, Flussbach, Föhren, Franzenheim, Graach an der Mosel, Hatzenport, Hetzerath, Hochweiler, Hupperath, Igel, Irsch, Kanzem, Kasel, Kastel-Staadt, Kenn, Kesten, Kinderbeuern, Kinheim, Kirf, Klausen, Klotten, Klüsserath, Kobern-Gondorf, Koblenz, Köwerich, Konz, Korlingen, Kröv, Langsur, Lehmen, Leiwen, Lieser, Löf, Lösnich, Longen, Longuich, Maring-Noviand, Mehring, Mertesdorf, Merzkirchen, Mesenich, Minheim, Morscheid, Moselkern, Müden (Mosel), Mülheim (Mosel), Neef, Nehren, Neumagen-Dhron, Niederfell, Nittel, Oberbillig, Oberfell, Ockfen, Ollmuth, Onsdorf, Osann-Monzel, Palzem, Pellingen, Piesport, Platten, Pluwig, Pölich, Pommern, Pünderich, Ralingen, Reil, Riol, Rivenich, Riveris, Saarburg, Sankt Aldegund, Schleich, Schoden, Schweich, Sehlem, Senheim, Serrig, Sommerau, Starkenburg, Tawern, Temmels, Thörnich, Traben-Trarbach, Treis-Karden, Trier, Trittenheim, Ürzig, Valwig, Veldenz, Waldrach, Wasserliesch. Wawern (Trier-Saarburg), Wellen, Witlingen, Wincheringen, Winningen, Wintrich, Wittlich, Zell (Mosel,)Zeltingen-Rachtig.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Saarlandes gehören die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl, Oberperl, Nennig, Sehndorf.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen „Mosel“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,

Prädikatswein *ergänzt durch*:

Kabinett,

Spätlese,

Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein,

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,

Sekt b.A. oder Winzersekt

5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

5.1 Natürliche Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potenieller Alkohol / °Öchsle) von Erzeugnissen aus Rebflächen des Landes Rheinland-Pfalz

5.1.1. Qualitätswein

Rebsorten Elbling und Riesling	6,7%vol / (55° Öchsle)
Rebsorte Müller Thurgau,	7,2%vol / (58° Öchsle)
Rebsorte Dornfelder	8,8%vol / (68° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,5%vol / (60° Öchsle)

5.1.2 Prädikatswein

5.1.2.1. Kabinett

Rebsorte Elbling	9,1%vol / (70° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	9,5%vol / (73° Öchsle)

5.1.2.2. Spätlese

Rebsorten Elbling, Müller-Thurgau und Riesling	10,6%vol / (80° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	11,4%vol / (85° Öchsle)
alle Rotweinsorten	10,6%vol / (80° Öchsle)

5.1.2.3. Auslese

Rebsorten Elbling, Müller-Thurgau und Riesling	11,9%vol / (88° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	12,7%vol / (93° Öchsle)
alle Rotweinsorten	11,9%vol / (88° Öchsle)

5.1.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten	15,3%vol / (110° Öchsle)
5.1.2.5. Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5%vol / (150° Öchsle)
5.1.2.6. Eiswein alle Rebsorten	15,3%vol / (110° Öchsle)

5.1.3. Sekt b. A., Winzersekt

Rebsorten Elbling und Riesling	6,1%vol / 51(° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,0%vol / (57° Öchsle)

5.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15%vol enthaltener Alkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

5.3. Süßung

Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

5.4. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.

5.5. Mischung und Verschnitt

Außer zur Herstellung von Rotling gem. § 32 Abs. 2 WeinV ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweintrauben mit Erzeugnissen aus Weißweintrauben nicht zulässig.

5.6. Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 125 hl/ha festgesetzt.

7. Rebsorten

Keltertraubensorten der Art vitis vinifera, aus denen die Weine der „Mosel“ im Land Rheinland-Pfalz und dem Saarland gewonnen werden:

- Weißweinsorten

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet blanc (nur Saarland), Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling

- Rot- und Roséweinsorten

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah

8. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Weinbaugebiet Mosel, dessen Weinberge überwiegend entlang des Flusses Mosel liegen und seine Nebenflüsse Saar und Ruwer erstreckt sich über mehrere naturräumliche Einheiten. Von Südwest nach Nordost sind zu unterscheiden: die Obermosel (Perl bis Konz), die Trierer Talweitung (Konz bis Schweich), die Mittelmosel (Schweich bis Moselkern) und das Untere Moseltal (Moselkern bis Koblenz). Morphologisch kann man die Mosel grob in zwei Abschnitte untergliedern. In den naturräumlichen Einheiten Obermosel und Trierer Talweitung windet sich die Mosel in den recht weichen mesozoischen Gesteinen (Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper) der Trierer Bucht. Dagegen mäandriert der Fluss in den naturräumlichen Einheiten Mittel- und Untermosel in einem in devonische Gesteine des Rheinischen Schiefergebirges eingeschnittenen engen Kerbtal. An Mosel, Saar und Ruwer findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 65 bis 375 m über NN. Im Durchschnitt befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 180 m über NN. Die Weinberge sind hauptsächlich

(zu 50%) SE-S-SW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 195° (SSW).

8.1.2. Geologie

Im Weinbaugebiet Mosel dominieren bei Weitem devonische Gesteine. Zur Zeit des Devons lagerten sich in einem Meeresbecken Sedimente ab. In Küstennähe waren dies Sande, in Küstenferne Silte und Tone. Im Karbon wurden diese mittlerweile verfestigten Ablagerungen zu einem Gebirge („Rheinisches Schiefergebirge“) aufgefaltet. Heute finden wir in den Bereichen in denen devonische Gesteine anstehen hauptsächlich quarzitische Sandsteine, Quarzite und (Ton-) Schiefer. Im Buntsandstein lagerten sich im Bereich der heutigen Trierer Bucht Fluss- und Windablagerungen ab, die heute als Sandsteine in Erscheinung treten. In den folgenden Zeitabschnitten – Muschelkalk und Keuper – bildeten sich im Bereich der Trierer Bucht kalkhaltige Meeresablagerungen. Nur im Bereich der Obermosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden

8.2. Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7° C, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 14,1 ° C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 760 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 652.000 Wh/m^2. Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den Steil- und Steilstlagen zu verzeichnen.

8.3. Menschliche Einflüsse

Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen, der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens sowie der hohe Einsatz der Menschen bestimmen die Typologie der Weine. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

8.4 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 - 8.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

8.4.1. Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die im Punkt 5.1.1. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 5.1.2. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch

spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

8.4.2. Kategorie „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die unter Punkt 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3. Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b.A oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt; ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Punkt 4 dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Punkt 10) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

10. Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

10.1. Name und Anschrift

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Burgenlandstr. 7

55543 Bad Kreuznach

Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon 06 71 / 7 93 - 0

Telefax 06 71 / 7 93 11 99

e-Mail: info@lwk-rlp.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland

Dillinger Str. 67

66822 Lebach

Telefon 06881 / 928-0
Telefax 06881 / 928-100

e-mail: poststelle@lwk-saarland.de

10.2. Aufgaben:

10.2.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz und die Landwirtschaftskammer des Saarlandes sind zuständige Stellen für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und gewährleisten somit die Einhaltung der unter Punkt 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Mosel verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.2.2. Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden den Landwirtschaftskammern die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertrages geprüft.

10.2.3. Qualitätsweinprüfung

Die Landwirtschaftskammern führen als Prüfbehörde die amtliche Qualitätsprüfung durch. Jeder Qualitätswein b.A., Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Den Antrag
- Die Analyse des Weines
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

10.2.4. Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Mosel ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

Antrag auf Eintragung einer Ursprungsbezeichnung

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	**3**
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesländer Rheinland-Pfalz und Saarland
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland Ministerium für Wirtschaft und Wissenschaft Franz-Josef-Röder-Str. 17 66119 Saarbrücken Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Tel., Fax, E-Mail	Rheinland-Pfalz 0049-06131 - 16 - 0 0049-06131 - 16-4646 poststelle@mulewf.rlp.de Saarland 0049-0681 - 501 - 00 0049-0681 - 501 - 4102 poststelle@wirtschaft.saarland.de

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)*	Bundesrepublik Deutschland
~~- Drittlandsbehörde~~*	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Tel., Fax, E-Mail	Telefon: 0049-22899529 - 3755 Telefax: 0049-22899529 - 4432 E-Mail: poststelle@bmelv.bund.de

* **Nichtzutreffendes streichen**

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung*	Mosel
~~- Geografische Angabe~~*	
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	10
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung „Mosel-Saar-Ruwer“ erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung des HVGartenWi. vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)). Die einzelstaatliche Entscheidung über die Namensänderung „Mosel“ erfolgte mit dem Dritten Gesetz zur Änderung des Weingesetzes vom 23. Mai 2007 (BGBl. I S. 753).

Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Wein
Qualitätsschaumwein
Perlwein

Einziges Dokument

gemäß Anhang II der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	5
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Namen der juristischen oder natürlichen Personen:	Bundesländer Rheinland-Pfalz und Saarland
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland Ministerium für Wirtschaft und Wissenschaft Franz-Josef-Röder-Str. 17 66119 Saarbrücken Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Deutschland
- Drittlandsbehörde*	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1, 53123 Bonn Deutschland

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	Mosel
~~- Geografische Angabe~~*	
Beschreibung des Weins/der Weine	An der Mosel werden insbesondere Weiß-

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

	weine und daneben auch Rosé- und Rotweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Mosel“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden. Die Weine weisen rebsortentypische, intensive Frucht- und Reifearomen von pflanzlichen bis fruchtigen oder würzigen, blumigen Aromen bis hin zu honigartigen und exotischen Ausprägungen bei edelsüßen Spezialitäten auf. Sie zeigen ein feingliedriges bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner Säurestruktur und natürlicher Mineralität.

***Nichtzutreffendes streichen**

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Artikel118u Absatz 1 Buchstabe a, der VO (EG) 1234/2007, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse der Mosel sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:
Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,
Prädikatswein *ergänzt durch*:

- Kabinett,
- Spätlese,
- Auslese,
- Beerenauslese,
- Trockenbeerenauslese,
- Eiswein,

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,
Sekt b.A. oder Winzersekt

Besondere önologische Verfahren **(fakultativ)**

Abgegrenztes Gebiet

Rheinland-Pfalz
Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Alf, Alken, Ayl, Bausendorf, Beilstein, Bekond, Bengel, Bernkastel-Kues, Brauneberg, Bremm, Briedel, Briedern, Brodenbach, Bruttig-Fankel, Bullay, Burg (Mosel), Burgen (Bernkastel-Wittlich), Burgen (Mayen-Koblenz), Cochem, Detzem, Dieblich, Dreis, Ediger-Eller, Ellenz-Poltersdorf, Enkirch, Ensch, Erden, Ernst, Esch (Bernkastel-Wittlich), Fell, Fisch, Flussbach, Föhren, Franzenheim, Graach an der Mosel, Hatzenport, Hetzerath, Hochweiler, Hupperath, Igel, Irsch, Kanzem, Kasel, Kastel-Staadt, Kenn, Kesten, Kinderbeuern, Kinheim, Kirf, Klausen, Klotten, Klüsserath, Kobern-Gondorf, Koblenz, Köwerich, Konz, Korlingen, Kröv, Langsur,

Lehmen, Leiwen, Lieser, Löf, Lösnich, Longen, Longuich, Maring-Noviand, Mehring, Mertesdorf, Merzkirchen, Mesenich, Minheim, Morscheid, Moselkern, Müden (Mosel), Mülheim (Mosel), Neef, Nehren, Neumagen-Dhron, Niederfell, Nittel, Oberbillig, Oberfell, Ockfen, Ollmuth, Onsdorf, Osann-Monzel, Palzem, Pellingen, Piesport, Platten, Pluwig, Pölich, Pommern, Pünderich, Ralingen, Reil, Riol, Rivenich, Riveris, Saarburg, Sankt Aldegund, Schleich, Schoden, Schweich, Sehlem, Senheim, Serrig, Sommerau, Starkenburg, Tawern, Temmels, Thörnich, Traben-Trarbach, Treis-Karden, Trier, Trittenheim, Ürzig, Valwig, Veldenz, Waldrach, Wasserliesch. Wawern (Trier-Saarburg), Wellen, Witlingen, Wincheringen, Winningen, Wintrich, Wittlich, Zell (Mosel,)Zeltingen-Rachtig.
Saarland
Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl, Oberperl, Nennig, Sehndorf.

Hektarhöchstertrag

Der Hektarhöchstertrag ist auf 125 hl/ha Wein festgesetzt.

Zugelassene Keltertraubensorten

Keltertraubensorten der Art vitis vinifera, aus denen die Weine der „Mosel“ im Land Rheinland-Pfalz und dem Saarland gewonnen werden:

- Weißwein

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet blanc (nur Saarland), Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling

- Rot- und Roséwein

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa,
Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Weinbaugebiet Mosel mit den Nebenflüssen Saar und Ruwer erstreckt sich über mehrere naturräumliche Einheiten. Von Südwest nach Nordost sind zu unterscheiden: die Obermosel (Perl bis Konz), die Trierer Talweitung (Konz bis Schweich), die Mittelmosel (Schweich bis Moselkern) und das Untere Moseltal (Moselkern bis Koblenz). Morphologisch kann man die Mosel grob in zwei Abschnitte untergliedern. In den naturräumlichen Einheiten Obermosel und Trierer Talweitung windet sich die Mosel in den recht weichen mesozoischen Gesteinen (Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper) der Trierer Bucht. Dagegen mäandriert der Fluss in den naturräumlichen Einheiten Mittel- und Untermosel in einem in devonische Gesteine des Rheinischen Schiefergebirges eingeschnittenen engen Kerbtal. An Mosel, Saar

und Ruwer findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 65 bis 375 m über NN. Im Durchschnitt befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 180 m über NN. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu 50%) SE-S-SW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 195° (SSW).
Im Weinbaugebiet Mosel dominieren bei Weitem devonische Gesteine. Zur Zeit des Devons lagerten sich in einem Meeresbecken Sedimente ab. Heute finden wir in den Bereichen in denen devonische Gesteine anstehen hauptsächlich quarzitische Sandsteine, Quarzite und (Ton-) Schiefer. Im Buntsandstein lagerten sich im Bereich der heutigen Trierer Bucht Fluss- und Windablagerungen ab, die heute als Sandsteine in Erscheinung treten. In den folgenden Zeitabschnitten – Muschelkalk und Keuper – bildeten sich im Bereich der Trierer Bucht kalkhaltige Meeresablagerungen. Nur im Bereich der Obermosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden
Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7° C, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 14,1 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 760 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 652.000 WH/m2. Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den Steil- und Steilstlagen zu verzeichnen.
Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Sonstige Bedingungen (fakultativ)

Bezug auf die Produktspezifikation:
Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes, sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine der Mosel einzuhalten sind, vor.