C/2025/2815

21.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/2815)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Monzinger Niederberg“

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Monzinger Niederberg“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Германия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Федерално министерство на земеделието и храните / Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението попада в обхвата на определението за „стандартно изменение“, тъй като не е изменение на равнището на Съюза съгласно член 24, параграф 3, букви а), б) и в) от Регламент (ЕС) 2024/1143.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Описание на виното или вината*

Описание:

Допълнение: Общото алкохолно съдържание за вина със специални характеристики може частично да надвишава 15 % vol. Общото алкохолно съдържание на вината със специални характеристики „Kabinett“ и „Spätlese“ беше ограничено.

Повишена беше минималната киселинност.

Изменението попада в обхвата на определението за „стандартно изменение“, тъй като не е изменение на равнището на Съюза съгласно член 24, параграф 3, букви а), б) и в) от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Изменението води до изменение на единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Основания:

С Регламент (ЕС) 2017/2393 от 13 декември 2017 г. беше изменено приложение VII, част II, точка 1, буква в), второ тире от Регламент (ЕС) № 1308/2013. Правилото, че горната граница на общото алкохолно съдържание може да превишава 15 об. % за вина със защитено наименование за произход, произведени без обогатяване или обогатени само чрез процесите на частична концентрация, изброени в част I, раздел Б, точка 1 от приложение VIII, беше допълнено със следния текст: „при условие че тази възможност се допуска в продуктовата спецификация в техническото досие на съответното защитено наименование за произход;“. Необходимо е продуктовата спецификация да бъде допълнена.

Общото алкохолно съдържание за вината със специални характеристики „Kabinett“ и „Spätlese“ беше ограничено, за да се запази типичната лекота.

Минималната киселинност беше увеличена, за да се гарантира типичният за Riesling кисело-свеж стил.

2. *Друго*

Описание:

Редакционни изменения в съответствие с изискванията на ЕС. Те включват всички промени, които отразяват действащото законодателство. Състоят се или в позоваване на приложимото право или в заличаване на съответния пасаж.

I. Аналитични характеристики:

Позоваването на отменения Регламент (ЕО) № 607/2009, член 26 е актуализирано с позоваването на член 20 от Регламент (ЕС) 2019/34.

Минимално тегло на мъстта:

Изречението: „За вината със специална характеристика „Auslese“, „Beerenauslese“, „Eiswein“ и „Trockenbeerenauslese“ са в сила по-високи минимални стойности за теглото на мъстта, съгласно немския закон за виното“ беше преформулирано на: „В останалите случаи се прилага действащото законодателство.“

Действително алкохолно съдържание:

Изречението: „винаа със специална характеристика „Beerenauslese“, „Eiswein“ и „Trockenbeerenauslese“ имат най-малко 5,5 % vol.“ е преформулирано, за да отразява действащото законодателство: „В останалите случаи се прилага действащото законодателство.“

Общо алкохолно съдържание:

С ограничаването на общото алкохолно съдържание в обемни проценти за вината със специални характеристики „Kabinett“ и „Spätlese“ и допълнението, че общото алкохолно съдържание в обемни проценти за вината със специални характеристики може отчасти да надвишава 15 % vol, изречението: „регламентирано съгласно немския Закон за виното“ се заличава.

Максимално съдържание на летливи киселини:

Следното изречение: „регламентирано съгласно немския Закон за виното“ се заличава. „Прилага се действащото законодателство.“

Общо съдържание на серен диоксид:

Следното изречение: „регламентирано съгласно немския Закон за виното“ се заличава. „Прилага се действащото законодателство.“

Традиционни изрази:

Следното изречение: „Спецификацията на характеристиките се урежда от немския Закон за виното“ се преформулира: „Спецификацията на характеристиките се урежда от действащото законодателство.“

Изменението попада в обхвата на определението за „стандартно изменение“, тъй като не е изменение на равнището на Съюза съгласно член 24, параграф 3, букви а), б) и в) от Регламент (ЕС) 2024/1143.

С изменението се изменя единният документ.

Основания:

Трябва да се направят редакционни промени, за да се спазят изискванията на ЕС.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Monzinger Niederberg

2. **Вид на географското указание**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Качествено вино*

Външен вид: Това са изцяло бели вина, без мътилка.

Аромат: цитрусови плодове, ябълки и праскови

Вкус: Тези вина винаги са елегантни. Характеризират се с фини нотки на ябълки и цитрусови плодове и ясно изразена минералност. Вкусът им винаги е сух.

Посочените по-долу аналитични стойности, които трябва да бъдат определени чрез физичен и химичен анализ в съответствие с член 20 от Регламент (ЕС) 2019/34), имат задължителен характер и трябва да бъдат спазени от винаta, за да използват наименованието.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 10,3 % vol и 78° Oechsle

Максималното съдържание на остатъчна захар е 25 g/l, при условие че общата киселинност, изразена в g/l винена киселина, е поне 7,2 g/l. Ако тя е под 7,2 g/l, максималното съдържание на остатъчна захар е 18 g/l.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 5,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Вино със специални характеристики Kabinett*

Външен вид: Това са изцяло бели вина, без мътилка.

Аромат: цитрусови плодове, ябълки, праскови

Вкус: Тези вина винаги са елегантни. Характеризират се с фини нотки на ябълки и цитрусови плодове и ясно изразена минералност. Вкусът им е леко сладък.

Посочените по-долу аналитични стойности, които трябва да бъдат определени чрез физичен и химичен анализ в съответствие с член 20 от Регламент (ЕС) 2019/34), имат задължителен характер и трябва да бъдат спазени от винаta, за да използват наименованието.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 10,3 % vol и 78° Oechsle

Съдържание на остатъчна захар най-малко 25 g/l.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 12,5

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 7

— Минимална обща киселинност: 7 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Вино със специални характеристики Spätlese*

Външен вид: Това са изцяло бели вина, без мътилка.

Аромат: цитрусови плодове, ябълки, праскови

Вкус: Тези вина винаги са елегантни. Характеризират се с фини нотки на ябълки и цитрусови плодове и ясно изразена минералност. Обикновено вкусът им е повече или по-малко сладък.

Посочените по-долу аналитични стойности, които трябва да бъдат определени чрез физичен и химичен анализ в съответствие с член 20 от Регламент (ЕС) 2019/34), имат задължителен характер и трябва да бъдат спазени от вината, за да използват наименованието.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: Прилага се действащото законодателство.

Съдържание на остатъчна захар най-малко 40 g/l.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 13,5

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 7

— Минимална обща киселинност: 7 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Вино със специални характеристики Auslese*

Външен вид: Това са изцяло бели вина, без мътилка.

Аромат: цитрусови плодове, ябълки, праскови

Вкус: Вината със специална характеристика „Auslese“ се отличават с висока сладост и с въздействието на Botrytis cinerea (сива плесен), което в този случай е желателно поради техния аромат на мед и стафиди.

Посочените по-долу аналитични стойности, които трябва да бъдат определени чрез физичен и химичен анализ в съответствие с член 20 от Регламент (ЕС) 2019/34), имат задължителен характер и трябва да бъдат спазени от вината, за да използват наименованието.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: Прилага се действащото законодателство.

Общото алкохолно съдържание за вина със специални характеристики „Auslese“ може да надвишава 15 % vol.

Съдържание на остатъчна захар най-малко 60 g/l.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 7

— Минимална обща киселинност: 7 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Вино със специални характеристики „Beerenauslese“*

Външен вид: Това са изцяло бели вина, без мътилка.

Аромат: Цитрусови плодове, ябълки, праскови, мед, стафиди

Вкус: Вината със специална характеристика „Beerenauslese“ се характеризират с висока сладост и с въздействието на Botrytis cinerea (сива плесен), което в този случай е желателно поради техния аромат на мед и стафиди.

Посочените по-долу аналитични стойности, които трябва да бъдат определени чрез физичен и химичен анализ в съответствие с член 20 от Регламент (ЕС) 2019/34), имат задължителен характер и трябва да бъдат спазени от винаta, за да използват наименованието.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: Прилага се действащото законодателство.

Общото алкохолно съдържание за вина със специални характеристики „Beerenauslese“ може да надвишава 15 % vol.

Съдържание на остатъчна захар най-малко 90 g/l

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 7,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. *Вино със специални характеристики „Eiswein“*

Външен вид: Това са изцяло бели вина, без мътилка.

Аромат: цитрусови плодове, ябълки, праскови

Вкус: Вината „Eiswein“ се характеризират с отчетливо доловими плодови нотки и отсъствието и на най-малка следа от Botrytis. Те се отличават с висока степен на сладост и остра киселинност.

Посочените по-долу аналитични стойности, които трябва да бъдат определени чрез физичен и химичен анализ в съответствие с член 20 от Регламент (ЕС) 2019/34), имат задължителен характер и трябва да бъдат спазени от винаta, за да използват наименованието.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: Прилага се действащото законодателство.

Общото алкохолно съдържание за вина със специални характеристики „Eiswein“ може да надвишава 15 % vol.

Съдържание на остатъчна захар най-малко 90 g/l

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 7 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. *Вино със специални характеристики „Trockenbeerenauslese“*

Външен вид: Това са изцяло бели вина, без мътилка.

Аромат: Цитрусови плодове, ябълки, праскови, мед, стафиди

Вкус: Вината със специална характеристика „Trockenbeerenauslese“ се характеризират с висока сладост и с въздействието на Botrytis cinerea (сива плесен), което в този случай е желателно поради техния аромат на мед и стафиди.

Вината със специална характеристика „Trockenbeerenauslese“ се характеризират с висока сладост и, поради техния аромат на мед и стафиди, със съществения въздействие на Botrytis cinerea (сива плесен), която води до благородното гниене на гроздето като стафиди.

Посочените по-долу аналитични стойности, които трябва да бъдат определени чрез физичен и химичен анализ в съответствие с член 20 от Регламент (ЕС) 2019/34), имат задължителен характер и трябва да бъдат спазени от винаra, за да използват наименованието.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: Прилага се действащото законодателство.

Общото алкохолно съдържание за вина със специални характеристики „Trockenbeerenauslese“ може да надвишава 15 % vol.

Съдържание на остатъчна захар най-малко 120 g/l.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 7 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика:

Вината трябва да отлежават единствено в предимно вкусово неутрални контейнери. Използването на класически дъбови бъчви е допустимо, ако полученият дървесен аромат е недоловим във виното или е дискретен. Не се допуска дървесен аромат, който свидетелства за използването на нови, малки бъчви с вместимост под 600 литра (напр. бурета от типа „барик“).

Не се допускат частичното намаляване на алкохолното съдържание, повишаването на концентрацията и използването на парчета дъбово дърво. Забранява се използването на гроздова мъст за подслаждане.

5.2. *Максимални добиви*

Качествени вина и всички вина със специални характеристики:

75 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Monzinger Niederberg включва традиционните площи с лозови насаждения на лозарската общност Monzingen, разположени по южния склон между град Monzingen и изхода от път B 41 в посока Nussbaum. Той не включва районите южно от път B 41, както и сравнително равнинните области (< 15 % наклон) на планинското плато.

ЗНП Monzinger Niederberg обхваща общо 27 5543 хектара.

7. **Винени сортове грозде**

Бял Riesling — Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

8. **Описание на връзката (връзките)**

Общи положения: С Monzinger Niederberg се обозначават традиционните лозарски райони на лозарската общност Monzingen (района на отглеждане Nahe), разположени по южния склон между град Monzingen и изхода към Nussbaum. Това не включва районите южно от път B 41, както и площите на планинското плато,

Геология: Въпросната почва представлява изветрена почва от геологичната формация Waderner Schichten — конгломерат, който е бил депозиран в района преди около 280 милиона години. Тя се среща само в долината Nahe и в определени части на провинция Саарланд. Дори в долината Nahe има само няколко места, в които се показва на повърхността геологичната формация Waderner Schichten, като тя оказва също толкова силно влияние върху почвата, както и в Monzinger Niederberg. Геологичната формация Waderner Schichten се състои основно от шисти и кварцити, но също така съдържа жилен кварц. Откъм повърхността този конгломерат е изветрен и обогатен в различна степен с хумус. Съдържащите шисти и кварцит почви, като тези на геоложката формация Waderner Schichten, са известни с аромата на цитрусови плодове и ябълки, който често придават на вината Riesling. Съответно вината Monzinger Niederberg ясно се отличават от дълбоките глинести почви на съседните лозарски райони, които са повече известни със своите плодови вина с прасковени нотки. Каменистата почва гарантира бързото изсъхване на почвената повърхност след дъжда. В резултат на това влажността спада бързо, което предотвратява развитието на нежелана плесен.

Така Botrytis cinerea, която е желана при някои вина със специални характеристики, остава много чиста. По този начин вината от грозде с благородна плесен са изключително чисти и придобиват точните ароматни характеристики.

Топографски фактори: Лозята на Monzinger Niederberg са разположени на височина между 160 и 240 m над морското равнище.

По този южен склон средният наклон е над 30 %.

По този начин силното слънцегреене гарантира, че дневната температура в Monzinger Niederberg винаги е много по-висока от тази на сравними равнинни терени, въпреки понякога неблагоприятната надморска височина. Вследствие на това гроздето достига до по-голяма степен на зрялост, което придава на вината по-ниска киселинност и по-подчертан аромат на зрели плодове.

Климат: Monzingen е една от лозарските общности по течението на реката Nahe, отличаваща се с най-прохладен климат. И което е още по-важно, Monzinger Niederberg е оптимално ориентиран спрямо слънцето. Поради това той се затопля много бързо през деня. То е силно повлиян от възходящия поток на топъл въздух, т.е. топли въздушни течения, които се издигат от долината през слънчевите дни и допълнително нагряват почвата. Няколко километра пò на север е разположена гористата местност Soonwald. През нощта тя служи като естествен източник на охлаждане. Тъй-като най-добрите участъци от района не са пряко изложени на тези нощни потоци от студен въздух, охлаждането протича бавно. Районът получава около 1 900 часа слънчево греене годишно. Средната дневна температура е 10 °C. Разликата между дневните и нощните температури е значително по-висока, отколкото в източните части на лозарския район Nahe. Поради сравнително хладният климат за лозарство вината Monzinger Niederberg в общия случай са малко по-фини в сравнение с тези от по-топлите части на винопроизводственя район, особено тези в долната част на Nahe.

Средното годишно количество на валежите е 570 mm, като 60 % от валежите падат през вегетационния период.

Сравнително ниското годишно количество на валежите, в съчетание с каменистата почва, която е с твърде ограничен капацитет за задържане на водите, гарантира, че размерът на гроздовите зърна от Monzinger Niederberg като правило остава малък. Това ги прави по-богати откъм аромат, което се предава и на вината.

Ролята на човешкия фактор: Ролята на човешкия фактор се основава на вековна лозарска традиция. Лозята обикновено се култивират при използване на подпорни конструкции. Като цяло лозите са засадени в редове по направление север-юг. Това дава възможност гроздето да получава добро слънцегреене и подходяща вентилация.

Що се отнася до производството на грозде, по време на цикъла на растеж на лозите лозарите могат да постигнат по-високо качество на гроздето чрез специални мерки за поддръжка, като например отстраняване на листата около плодовете или прореждане на гроздето. Познаването на специфичните климатични и геоложки условия, предавано от поколение на поколение, също е от съществено значение. По-специално, по време на прибирането на реколтата, особено значение се придава на нейното селектиране. Здравите зелени до златистожълти гроздови зърна са особено подходящи за производството на качествени вина и вина със специални характеристики „Kabinett“, „Spätlese“ и

„Eiswein“. За вината със специални характеристики „Auslese“, „Beerenauslese“ и „Trockenbeerenauslese“ е желателно въздействието на сивата плесен (Botrytis cinerea). В сухо време тази гъбичка причинява рязко увеличение на теглото на мъстта, съпроводено от формирането на много чист аромат на мед и стафиди. За виното „Eiswein“, наред с необходимостта гроздето да е в добро здраве, от решаващо значение е и ефектът на естествено концентриране вследствие на застудяванията. С помощта по-специално на селективния подход и датата на прибиране на реколтата винопроизводителят определя на ранен етап кое именно грозде е подходящо за качествени вина или за вина със специални характеристики. Освен това могат да се използват различни методи на съхранение в избите за придаване на определени характеристики на крайния продукт. Това се отнася по-специално до съдържанието на остатъчна захар, което играе важна роля при разграничаването на качествените вина, на вината „Kabinett“ и на вината „Spätlese“.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За да бъдат етикетирани с едно от традиционните означения, свързани с това наименование за произход, качествените вина и вината със специални характеристики трябва успешно да са преминали през официална процедура за контрол на качеството. Издаденият контролен номер („amtliche Prüfungsnummer“ или „AP-Nummer“) трябва да бъде посочен върху етикета. Той заменя партидния номер.

Връзка към продуктовата спецификация

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein