C/2025/2815

21.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2815)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Monzinger Niederberg“

PDO-DE-02363-AM01 – 7.3.2025

1. **Název produktu**

„Monzinger Niederberg“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ chráněné označení původu (CHOP)

☐ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ zemědělské produkty

☒ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Spolkové ministerstvo pro výživu a zemědělství)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna spadá pod definici standardní změny, protože nezahrnuje změnu na úrovni Unie uvedenou v čl. 24 odst. 3 písm. a), b) a c) nařízení (EU) 2024/1143.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Popis vína (vín)*

Popis:

Doplnění: Celkový obsah alkoholu u přívlastkového vína může v některých případech překročit 15 % objemových. Celkový obsah alkoholu u vín Kabinett a Spätlese byl omezen.

Byly zvýšeny minimální hodnoty kyselosti.

Změna spadá pod definici standardní změny, protože nezahrnuje změnu na úrovni Unie uvedenou v čl. 24 odst. 3 písm. a), b) a c) nařízení (EU) 2024/1143.

Touto změnou se mění jednotný dokument.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Důvody:

Nařízením (EU) 2017/2393 z dne 13. prosince 2017 byla změněna část II bod 1 písm. c) druhá odrážka přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013. Ustanovení, že horní mez pro celkový obsah alkoholu může překročit 15 % objemových u vín s chráněným označením původu vyrobených bez obohacení nebo s obohacením postupy částečného zahuštění uvedenými v příloze VIII části I oddíle B bodě 1, bylo doplněno těmito slovy: „pokud specifikace produktu v technické dokumentaci dotyčného chráněného označení původu tuto možnost dovoluje;“. Je třeba doplnit specifikaci produktu.

Byl omezen celkový obsah alkoholu u přívlastkových vín Kabinett a Spätlese, aby se zachovala jejich typická lehkost.

Byly zvýšeny minimální hodnoty kyselosti, aby byl zachován nezbytný rodokmen ryzlinku.

2. *Jiné*

Popis:

Redakční změny v souladu s požadavky EU. Patří sem všechny změny, které odrážejí platné právní předpisy. Lze je provést odkazem na platné právní předpisy nebo vyškrtnutím příslušné pasáže.

I. Analytické chemické údaje

Odkaz na článek 26 zrušeného nařízení (EU) č. 607/2009 byl aktualizován uvedením odkazu na článek 20 nařízení (EU) 2019/34.

Minimální hustota moštu:

Věta „Na přívlastková vína Auslese, Beerenauslese, Eiswein a Trockenbeerenauslese se vztahuje vyšší minimální hustota moštu upravená v souladu s německým zákonem o víně.“ byla změněna na „V ostatních případech se uplatňují platné právní předpisy.“

Skutečný obsah alkoholu:

Věta „Beerenauslese, Eiswein a Trockenbeerenauslese: nejméně 5,5 % objemových“ byla změněna na „V ostatních případech se uplatňují platné právní předpisy.“

Celkový obsah alkoholu:

V důsledku omezení celkového obsahu alkoholu u vín Kabinett a Spätlese a doplnění možnosti, že celkový obsah alkoholu u přívlastkových vín může v některých případech překročit 15 % objemových, byla vypuštěna věta „Regulováno podle německého zákona o víně“.

Maximální obsah těkavých kyselin:

Věta „Regulováno podle německého zákona o víně“ byla změněna na „Uplatňují se platné právní předpisy.“

Celkový obsah oxidu siřičitého:

Věta „Regulováno podle německého zákona o víně“ byla změněna na „Uplatňují se platné právní předpisy.“

Tradiční výrazy:

Věta „Specifikace přívlastkových vín je stanovena v německém zákoně o víně.“ byla změněna na „Specifikace přívlastkových vín je stanovena v platných právních předpisech.“

Změna spadá pod definici standardní změny, protože nezahrnuje změnu na úrovni Unie uvedenou v čl. 24 odst. 3 písm. a), b) a c) nařízení (EU) 2024/1143.

Touto změnou se mění jednotný dokument.

Důvody:

Musí se provést redakční změny s cílem zohlednit předpisy EU.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„Monzinger Niederberg“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Jakostní víno*

Vzhled: Jedná se výlučně o bílá vína bez zákalu.

Vůně: Citrusové plody, jablka a broskve.

Chuť: Chuť těchto vín je vždy elegantní, s jemnými tóny jablek a citrusových plodů a znatelnou mineralitou. Jde vždy o suchá vína.

Níže uvedené analytické vlastnosti, jež se určují fyzikálním a chemickým rozborem v souladu s článkem 20 nařízení (EU) 2019/34, jsou závazné, a pokud chce víno používat chráněné označení, musí tyto analytické vlastnosti splňovat.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 10,3 % objemových a 78 °Oechsle.

Maximální obsah zbytkového cukru činí 25 g/l, je-li celková kyselost vyjádřená v g/l kyseliny vinné minimálně 7,2 g/l. Je-li nižší než 7,2 g/l, pak činí maximální obsah zbytkového cukru 18 g/l.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Víno s přívlastkem Kabinett*

Vzhled: Jedná se výlučně o bílá vína bez zákalu.

Vůně: Citrusové plody, jablka a broskve.

Chuť: Chuť těchto vín je vždy elegantní, s jemnými tóny jablek a citrusových plodů a znatelnou mineralitou. Mají jemnou sladkou chuť.

Níže uvedené analytické vlastnosti, jež se určují fyzikálním a chemickým rozborem v souladu s článkem 20 nařízení (EU) 2019/34, jsou závazné, a pokud chce víno používat chráněné označení, musí tyto analytické vlastnosti splňovat.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 10,3 % objemových a 78 °Oechsle.

Obsah zbytkového cukru: minimálně 25 g/l.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7

— Minimální celková kyselost: 7 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Víno s přívlastkem Spätlese*

Vzhled: Jedná se výlučně o bílá vína bez zákalu.

Vůně: Citrusové plody, jablka a broskve.

Chuť: Chuť těchto vín je vždy elegantní, s jemnými tóny jablek a citrusových plodů a znatelnou mineralitou. Mají více či méně sladkou chuť.

Níže uvedené analytické vlastnosti, jež se určují fyzikálním a chemickým rozborem v souladu s článkem 20 nařízení (EU) 2019/34, jsou závazné, a pokud chce víno používat chráněné označení, musí tyto analytické vlastnosti splňovat.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: Uplatňují se platné právní předpisy.

Obsah zbytkového cukru: minimálně 40 g/l.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,5

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7

— Minimální celková kyselost: 7 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Víno s přívlastkem Auslese*

Vzhled: Jedná se výlučně o bílá vína bez zákalu.

Vůně: Citrusové plody, jablka a broskve.

Chuť: Přívlastková vína Auslese jsou velmi sladká a díky působení plísně šedé (*Botrytis cinerea*), která je v tomto případě žádoucí, se vyznačují medovou a rozinkovou vůní.

Níže uvedené analytické vlastnosti, jež se určují fyzikálním a chemickým rozborem v souladu s článkem 20 nařízení (EU) 2019/34, jsou závazné, a pokud chce víno používat chráněné označení, musí tyto analytické vlastnosti splňovat.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: Uplatňují se platné právní předpisy.

Celkový obsah alkoholu u přívlastkového vína Auslese může překročit 15 % objemových.

Obsah zbytkového cukru: minimálně 60 g/l.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7

— Minimální celková kyselost: 7 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Víno s přívlastkem Beerenauslese*

Vzhled: Jedná se výlučně o bílá vína bez zákalu.

Vůně: Citrusové plody, jablka, broskve, med, rozinky.

Chuť: Přívlastková vína Beerenauslese jsou velmi sladká a díky působení plísně šedé (*Botrytis cinerea*), která je v tomto případě nepostradatelná, se vyznačují medovou a rozinkovou vůní.

Níže uvedené analytické vlastnosti, jež se určují fyzikálním a chemickým rozborem v souladu s článkem 20 nařízení (EU) 2019/34, jsou závazné, a pokud chce víno používat chráněné označení, musí tyto analytické vlastnosti splňovat.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: Uplatňují se platné právní předpisy.

Celkový obsah alkoholu u přívlastkového vína Beerenauslese může překročit 15 % objemových.

Obsah zbytkového cukru: minimálně 90 g/l.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *Víno s přívlastkem Eiswein*

Vzhled: Jedná se výlučně o bílá vína bez zákalu.

Vůně: Citrusové plody, jablka a broskve.

Chuť: Přívlastková vína Eiswein se vyznačují jasnými ovocnými tóny a plíseň šedá se v nich nevyskytuje. Jsou velmi sladká a výrazně kyselá.

Níže uvedené analytické vlastnosti, jež se určují fyzikálním a chemickým rozborem v souladu s článkem 20 nařízení (EU) 2019/34, jsou závazné, a pokud chce víno používat chráněné označení, musí tyto analytické vlastnosti splňovat.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: Uplatňují se platné právní předpisy.

Celkový obsah alkoholu u přívlastkového vína Eiswein může překročit 15 % objemových.

Obsah zbytkového cukru: minimálně 90 g/l.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 7 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. *Víno s přívlastkem Trockenbeerenauslese*

Vzhled: Jedná se výlučně o bílá vína bez zákalu.

Vůně: Citrusové plody, jablka, broskve, med, rozinky.

Chuť: Přívlastková vína Trockenbeerenauslese jsou velmi sladká a díky působení plísně šedé (*Botrytis cinerea*), která je v tomto případě nepostradatelná, se vyznačují medovou a rozinkovou vůní.

Vína s přívlastkem Trockenbeerenauslese jsou velmi sladká; působením plísně šedé (*Botrytis cinerea*) se hrozny scvrkávají jako rozinky a výsledné víno má pak medovou a rozinkovou vůni.

Níže uvedené analytické vlastnosti, jež se určují fyzikálním a chemickým rozborem v souladu s článkem 20 nařízení (EU) 2019/34, jsou závazné, a pokud chce víno používat chráněné označení, musí tyto analytické vlastnosti splňovat.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: Uplatňují se platné právní předpisy.

Celkový obsah alkoholu u přívlastkového vína Trockenbeerenauslese může překročit 15 % objemových.

Obsah zbytkového cukru: minimálně 120 g/l.

Na analytické vlastnosti, u nichž není uveden číselný údaj, se vztahují platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 7 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup:

Víno musí dozrávat výlučně v nádobách, které neovlivní jeho chuť. Klasické dubové sudy jsou povoleny, pokud výsledné dřevité aroma není možné ve víně poznat vůbec, nebo pokud je jen decentní. Nepřípustná jsou dřevitá aromata, jež vznikají použitím nových malých sudů s objemem do 600 litrů (například barikových sudů).

Povolená není částečná dealkoholizace, koncentrace ani používání kousků dubového dřeva. Použití sladké rezervy je zakázáno.

5.2 *Maximální výnosy*

Jakostní vína a všechna přívlastková vína:

75 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

„Monzinger Niederberg“ se skládá z tradičních pěstitelských oblastí vinařské obce Monzingen, které leží na jižním svahu mezi obcí Monzingen a výjezdem z B 41 směrem na Nussbaum. Nepatří do ní oblasti jižně od B 41 a relativně rovinaté oblasti (se sklonem <15 %) na náhorní planině.

Oblast CHOP „Monzinger Niederberg“ se rozkládá na celkové ploše 27,5543 hektaru.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Weißer Riesling – Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

8. **Popis souvislostí**

Obecně: „Monzinger Niederberg“ označuje tradiční vinohrady vinařské obce Monzingen (vinařská oblast Nahe), které se nacházejí na jižním svahu mezi obcí Monzingen a výjezdem směrem na Nussbaum. Nepatří do ní oblasti jižně od B 41 a oblasti na náhorní planině.

Z hlediska geologie: Půda v této oblasti je zvětralá půda formace Waderner Schichten, jedná se tedy o slepenec, který se zde usadil před zhruba 280 miliony let. Vyskytuje se pouze v údolí řeky Nahe a v některých oblastech Sárska. Dokonce i v údolí řeky Nahe je pouze několik málo míst, kde formace Waderner Schichten vyčnívá a do velké míry ovlivňuje půdu tak, jako je tomu v oblasti Monzinger Niederberg. Formace Waderner Schichten se skládá převážně z břidlice a křemence, obsahuje však i křemenné žíly. Na povrhu je slepenec zvětralý a v různé míře obohacený o humus. Půdy břidlicového a křemencového typu, jako je tato formace, jsou známé tím, že vínům Riesling propůjčují citrusové a jablečné tóny. Vína „Monzinger Niederberg“ se proto jasně rozeznají od vín ze sousedních pěstitelských oblastí s těžkou, jílovitou půdou – pro ty je charakteristická spíše broskvová a ovocná vůně. Půda je kamenitá, po dešti tedy její povrch rychle vysychá. Vlhkost vzduchu tak rychle klesá a nedochází ke vzniku nežádoucích plísní.

Díky tomu zůstává plíseň *Botrytis cinerea*, která je pro některá přívlastková vína žádoucí, velmi čistá. I vína vyráběná z botrytických hroznů tak mají mimořádně čistý a zřetelný aromatický profil.

Z topografického hlediska: Vinice „Monzinger Niederberg“ se nacházejí ve výšce 160–240 metrů nad mořem.

Leží na jižním svahu s průměrným sklonem 30 %.

Intenzivní sluneční záření tak zajišťuje, že v oblasti „Monzinger Niederberg“ je i přes někdy nepříznivou nadmořskou výšku vždy mnohem vyšší denní teplota než ve srovnatelných rovinatých oblastech. Hrozny jsou proto vyzrálejší a vína se vyznačují nižší kyselostí a zralejší ovocnou vůní.

Podnebí: Monzingen je ve vinařské oblasti na řece Nahe jednou z chladnějších obcí. O to je důležitější, že má „Monzinger Niederberg“ optimální orientaci směrem k slunci. Ve dne se tak velmi rychle prohřeje. Je silně ovlivněn termikou. Za slunečných dní proudí z údolí teplý vzduch, který půdu ještě více ohřívá. Několik kilometrů severněji leží Soonwaldský les. V noci slouží jako přirozený zdroj ochlazení, ale protože nejlepší vinice nejsou tomuto nočnímu proudění chladného vzduchu vystavené přímo, ochlazování je pozvolné. Počet hodin slunečního svitu dosahuje v oblasti 1 900 hodin ročně. Průměrná denní teplota činí 10 °C. Rozdíl mezi denní a noční teplotou je výrazně vyšší než ve východních částech vinařské oblasti Nahe. Vzhledem k tomu, že klima této vinařské oblasti je poměrně chladné, jsou místní vína zpravidla o něco jemnější než vína z teplejších vinařských oblastí, zejména vína pocházející z dolní části oblasti Nahe.

Průměrné roční srážky činí 570 mm, 60 % srážek spadne během období růstu.

Díky poměrně nízkému ročnímu úhrnu srážek ve spojení s kamenitou půdou, která má velmi omezenou schopnost zadržovat vodu, mívají hrozny vín „Monzinger Niederberg“ obvykle menší bobule. Jejich aroma je proto plnější, což se promítá i do výsledných vín.

Z hlediska lidského faktoru: Lidský faktor vychází ze staleté vinařské tradice. Réva se obyčejně pěstuje na trelážích; řady jsou většinou orientované ze severu na jih. Díky tomu jsou hrozny dobře vystavené světlu a provětrávané.

Pokud jde o produkci hroznů, může vinař během růstu hroznů zvýšit jejich kvalitu pomocí konkrétních opatření,

jako je odstřihávání listů okolo hroznů nebo třídění hroznů. Zásadní jsou též znalosti specifických klimatických a geologických podmínek předávané z generace na generaci. Důraz se klade zejména na výběr při sklizni. Zdravé zelené až zlatě žluté hrozny jsou obzvláště vhodné k produkci jakostního vína a přívlastkových vín Kabinett, Spätlese a Eiswein. U vín s přívlastky Auslese, Beerenauslese a Trockenbeerenauslese je žádoucí přítomnost plísně šedé (*Botrytis cinerea*). Za suchého počasí tato plíseň výrazně zvyšuje hustotu moštu a zároveň vytváří velmi čisté aroma medu a rozinek. Pro výrobu přívlastkového vína Eiswein musí být hrozny nejen zdravé, ale zásadní je i přirozený koncentrační účinek mrazu. Vinař tedy v rané fázi určuje, které hrozny jsou vhodné na výrobu konkrétního jakostního nebo přívlastková vína, a to zejména na základě výběru hroznů a okamžiku jejich sklizně. Pro získání typických vlastností konečného produktu je navíc možné používat různé techniky uložení ve sklepě. To se týká zejména obsahu zbytkového cukru, který hraje důležitou roli pro odlišení jakostních vín a přívlastkových vín Kabinett a Spätlese.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Aby mohla být jakostní vína a přívlastková vína označena některým z tradičních názvů souvisejících s tímto označením původu, musejí projít úřední zkouškou kvality. Číslo zkoušky (tzv. č. A.P.) přidělené v této souvislosti musí být uvedeno na etiketě. Nahrazuje se jím číslo šarže.

Odkaz na specifikaci výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein