C/2025/2815

21.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2815)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Monzinger Niederberg«

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Monzinger Niederberg«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som den geografiske zone tilhører**

Tyskland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Forbundsministeriet for fødevarer og landbrug, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen er omfattet af definitionen af »standardændring«, da den ikke er en EU-ændring som omhandlet i artikel 24, stk. 3, litra a), b) og c), i forordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Beskrivelse af vinen(e)*

Beskrivelse:

Supplering: Det samlede alkoholindhold for vin med særlige egenskaber kan delvis overstige 15 % vol. Det samlede alkoholindhold for »Kabinett«-vinene og »Spätlese«-vinene blev begrænset.

Minimumsniveauet for syreindholdet blev forhøjet.

Ændringen er omfattet af definitionen af »standardændring«, da den ikke er en EU-ændring som omhandlet i artikel 24, stk. 3, litra a), b) og c), i forordning (EU) 2024/1143.

Ændringen medfører en ændring af enhedsdokumentet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Begrundelse:

Med forordning (EU) 2017/2393 af 13. december 2017 blev bilag VII, del II, nr. 1, litra c), andet led, i forordning (EU) nr. 1308/2013 ændret. Bestemmelsen om, at det maksimale totale alkoholindhold må overstige 15 % vol. for vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet uden tilsætning, eller hvor tilsætning kun er sket ved de delvise koncentrationsprocesser, der er opført på listen i bilag VIII, del I, afdeling B, punkt 1, blev suppleret af: »forudsat at varespecifikationen i det tekniske dossier for den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse giver mulighed herfor«. Det er nødvendigt at supplere varespecifikationen.

Det samlede alkoholindhold for vine med de særlige egenskaber Kabinett og Spätlese blev begrænset for at bevare den typiske lethed.

Minimumssyreindholdet er blevet hævet for at sikre den nødvendige Riesling-race.

2. *Andet*

Beskrivelse:

Redaktionelle ændringer i overensstemmelse med EU's krav. Dette omfatter alle ændringer, der afspejler gældende lovgivning. Dette blev gjort ved at henvise til gældende lovgivning eller slette den relevante passage.

I. Analyse:

Henvisningen til den ophævede forordning (EU) nr. 607/2009, artikel 26, er med henvisningen til artikel 20 i forordning (EU) 2019/34 blevet ajourført.

Mindstemostvægt:

Teksten: »For vine med de særlige egenskaber Auslese, Beerenauslese, Eiswein og Trockenbeerenauslese gælder en højere mindstemostvægt, der er reguleret i henhold til den tyske vinlov.« er blevet omformuleret: »Ellers finder den gældende lovgivning anvendelse.«

Faktisk alkoholindhold:

Teksten: »Beerenauslese, Eiswein og Trockenbeerenauslese mindst 5,5 % vol.« er blevet omformuleret, således at den afspejler den gældende lovgivning: »Ellers finder den gældende lovgivning anvendelse.«

Totalt alkoholindhold:

Ved at begrænse det totale alkoholindhold for Kabinett og Spätlese og ved at tilføje, at det totale alkoholindhold udtrykt i volumen for vin med særlige egenskaber kan overstige 15 % vol., blev sætningen: »Regulering i henhold til den tyske vinlov« slettet.

Indhold af flygtig syre, højst:

Teksten: »Regulering i henhold til den tyske vinlov« blev omformuleret: »Den gældende lovgivning finder anvendelse.«

Totalt svovldioxidindhold:

Teksten: »Regulering i henhold til den tyske vinlov« blev omformuleret: »Den gældende lovgivning finder anvendelse.«

Traditionelle udtryk:

Teksten: »Specifikationen af betegnelserne sker i henhold til den tyske vinlov.« blev omformuleret: »Specifikationen af betegnelserne sker i henhold til gældende lovgivning.«

Ændringen er omfattet af definitionen af »standardændring«, da den ikke er en EU-ændring som omhandlet i artikel 24, stk. 3, litra a), b) og c), i forordning (EU) 2024/1143.

Ændringen medfører en ændring af enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Det er nødvendigt at foretage redaktionelle ændringer for at opfylde EU-kravene.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Monzinger Niederberg

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i kombineret nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ALKOHOLHOLDIGE VÆSKER OG EDDIKE

2204 — vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Kvalitetsvin*

Udseende: Det er udelukkende hvidvine uden bundfald.

Duft: Citrusfrugt, æble og fersken

Smag: Disse vine er altid elegante. De har en fin smag af æble og citrusfrugt og en klar mineralitet. De har altid en tør smag.

De nedenfor anførte analyseværdier, som skal bestemmes ved hjælp af en fysisk og kemisk analyse i overensstemmelse med artikel 20 i forordning (EU) 2019/34, er bindende værdier, der skal være opfyldt, for at betegnelsen kan bruges til vinene.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 10,3 % vol. og 78° Oechsle

Det maksimale restsukkerindhold er 25 g/l, forudsat at det samlede syreindhold, som er angivet i g/l vinsyre, er mindst 7,2 g/l. Hvis det er mindre end 7,2 g/l, er det maksimale restsukkerindhold 18 g/l.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 15

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *Vin med de særlige egenskaber Kabinett*

Udseende: Det er udelukkende hvidvine uden bundfald.

Duft: Citrusfrugt, æble, fersken

Smag: Disse vine er altid elegante. De har en fin smag af æble og citrusfrugt og en klar mineralitet. De har en svagt sødlig smag.

De nedenfor anførte analyseværdier, som skal bestemmes ved hjælp af en fysisk og kemisk analyse i overensstemmelse med artikel 20 i forordning (EU) 2019/34, er bindende værdier, der skal være opfyldt, for at betegnelsen kan bruges til vinene.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 10,3 % vol. og 78° Oechsle

Restsukkerindhold mindst 25 g/l

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 12,5

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 7

— Minimalt totalt syreindhold: 7 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

3. *Vin med de særlige egenskaber Spätlese*

Udseende: Det er udelukkende hvidvine uden bundfald.

Duft: Citrusfrugt, æble, fersken

Smag: Disse vine er altid elegante. De har en fin smag af æble og citrusfrugt og en klar mineralitet. De har en varierende grad af sødme.

De nedenfor anførte analyseværdier, som skal bestemmes ved hjælp af en fysisk og kemisk analyse i overensstemmelse med artikel 20 i forordning (EU) 2019/34, er bindende værdier, der skal være opfyldt, for at betegnelsen kan bruges til vinene.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: Den gældende lovgivning finder anvendelse.

Restsukkerindhold mindst 40 g/l

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) 13,5

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 7

— Minimalt totalt syreindhold: 7 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

4. *Vin med de særlige egenskaber Auslese*

Udseende: Det er udelukkende hvidvine uden bundfald.

Duft: Citrusfrugt, æble, fersken

Smag: Vinene med de særlige kendetegn »Auslese« har en høj grad af sødme og fremviser indflydelsen fra Botrytis cinerea (ædelråd), som i dette tilfælde er ønskværdigt, gennem deres honning- og rosinaroma.

De nedenfor anførte analyseværdier, som skal bestemmes ved hjælp af en fysisk og kemisk analyse i overensstemmelse med artikel 20 i forordning (EU) 2019/34, er bindende værdier, der skal være opfyldt, for at betegnelsen kan bruges til vinene.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: Den gældende lovgivning finder anvendelse.

Det samlede alkoholindhold for vin med de særlige egenskaber Auslese kan overstige 15 % vol.

Restsukkerindhold mindst 60 g/l

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 7

— Minimalt totalt syreindhold: 7 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. *Vin med de særlige egenskaber Beerenauslese*

Udseende: Det er udelukkende hvidvine uden bundfald.

Duft: Citrusfrugt, æble, fersken, honning, rosiner

Smag: Vinene med de særlige kendetegn »Beerenauslese« har en høj grad af sødme og fremviser indflydelsen fra Botrytis cinerea (ædelråd), som i dette tilfælde er afgørende, gennem deres honning- og rosinaroma.

De nedenfor anførte analyseværdier, som skal bestemmes ved hjælp af en fysisk og kemisk analyse i overensstemmelse med artikel 20 i forordning (EU) 2019/34, er bindende værdier, der skal være opfyldt, for at betegnelsen kan bruges til vinene.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: Den gældende lovgivning finder anvendelse.

Det samlede alkoholindhold for vin med det særlige egenskaber Beerenauslese kan overstige 15 % vol.

Restsukkerindhold mindst 90 g/l

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 7,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

6. *Vin med de særlige egenskaber Eiswein*

Udseende: Det er udelukkende hvidvine uden bundfald.

Duft: Citrusfrugt, æble, fersken

Smag: »Eiswein«-vinene er kendetegnet ved klare frugtnoter og manglende antydning af Botrytis. De har en høj grad af sødme og en skarp syre.

De nedenfor anførte analyseværdier, som skal bestemmes ved hjælp af en fysisk og kemisk analyse i overensstemmelse med artikel 20 i forordning (EU) 2019/34, er bindende værdier, der skal være opfyldt, for at betegnelsen kan bruges til vinene.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: Den gældende lovgivning finder anvendelse.

Det samlede alkoholindhold for vin med de særlige egenskaber Eiswein kan overstige 15 % vol.

Restsukkerindhold mindst 90 g/l

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 7 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

7. *Vin med de særlige egenskaber Trockenbeerenauslese*

Udseende: Det er udelukkende hvidvine uden bundfald.

Duft: Citrusfrugt, æble, fersken, honning, rosiner

Smag: Vinene med de særlige kendetegn »Trockenbeerenauslese« har en høj grad af sødme og fremviser indflydelsen fra Botrytis cinerea (ædelråd), som i dette tilfælde er afgørende, gennem deres honning- og rosinaroma.

Vinene med de særlige kendetegn »Trockenbeerenauslese« har en høj grad af sødme, og gennem deres honning- og rosinaroma fremviser de den afgørende indflydelse fra Botrytis cinereas (ædelråd), som får druerne til at skrumpe som rosiner.

De nedenfor anførte analyseværdier, som skal bestemmes ved hjælp af en fysisk og kemisk analyse i overensstemmelse med artikel 20 i forordning (EU) 2019/34, er bindende værdier, der skal være opfyldt, for at betegnelsen kan bruges til vinene.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: Den gældende lovgivning finder anvendelse.

Det samlede alkoholindhold for vin med de særlige egenskaber Trockenbeerenauslese kan overstige 15 % vol.

Restsukkerindhold mindst 120 g/l

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 7 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Vinene må kun modnes i overvejende smagsneutrale beholdere. Klassiske egetræsfade er tilladt, hvis den heraf opståede træaroma ikke opfattes i vinen eller kun har en diskret smag. Træaromaer, der er et udtryk for brugen af nye, små tønder med en kapacitet på under 600 liter (f.eks. fadtyper), er ikke tilladt.

Delvis afalkoholisering, koncentration og brug af egetræsspåner er ikke tilladt. Anvendelse af sødmereserve er forbudt.

5.2. *Maksimale udbytter*

Kvalitetsvine og vine med særlige egenskaber:

75 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

»Monzinger Niederberg« omfatter det traditionelle vindyrkningsområde i vindyrkningssamfundet Monzingen og er beliggende på den sydvendte skråning mellem byen Monzingen og udkørslen B 41 mod Nussbaum. Det omfatter ikke områderne syd for B 41 samt de relativt flade områder (<15 % skråning) på bjergets højslette.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse Monzinger Niederberg omfatter i alt 27,5543 hektar.

7. **Druesorter**

Hvid Riesling — Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano og Riesling renano

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Generelt: »Monzinger Niederberg« henviser til de traditionelle vindyrkningsområder i Monzingen-vindyrkningsområdet (Nahe), der er beliggende på den sydvendte skråning mellem byen Monzingen og udkørslen mod Nussbaum. Det omfatter ikke områderne syd for B 41 samt de flade områder på bjergets højslette.

Geologi: Den omhandlede jord er residualjord fra Waderner Schichten-formationen, der er et konglomerat, som blev deponeret i området for ca. 280 millioner år siden. Den findes kun i Nahe-dalen og i dele af Saarland. Selv i Nahe-dalen er der kun få områder, hvor Waderner Schichten-formationen er synlig og har så stærk en indflydelse på jord som på Monzinger Niederberg. Waderner Schichten-formationen består hovedsageligt af skifer og kvartsit, men indeholder også kvartsåre. På overfladen er konglomeratet vejrbidt og i vekslende grad beriget med humus. Jordbundstyper af skifer og kvartsit som Waderner Schichten-formationen er kendt for ofte at give Riesling-vine citrus- og æblearoma. »Monzinger Niederberg«-vinene er derfor klart fremtrædende fremfor de vine, der dyrkes i dybe lerjordbunde i vindyrkningsområder i naboegnene, som mere fremhæves for deres ferskenagtige, frugtagtige vine. Klippejorden sikrer, at jordoverfladen tørrer hurtigt ud efter regnbyger. Fugtigheden falder derfor hurtigt og hindrer udviklingen af uvelkommen skimmelsvamp.

Den Botrytis cinerea, der ønskes for visse vine med særlige egenskaber, forbliver derfor meget ren. Som følge heraf er de vine, der er fremstillet af botrytiserede druer, ekstremt rene og præcise i deres aromaer.

Topografi: »Monzinger Niederberg«-vinmarkerne er beliggende mellem 160 m og 240 m over havets overflade.

På denne sydvendte skråning er den gennemsnitlige hældningskraft over 30 %.

Det stærke solskin sikrer derfor, at »Monzinger Niederberg« altid er meget varmere om dagen end sammenlignelige fladlandsområder på trods af dets under tiden ugunstige højde. Druerne opnår derfor en større grad af modenhed, hvilket giver vinene et lavere syreindhold og en mere moden frugtagtig aroma.

Klima: Monzingen er et af de køligere vindyrkningsområder ved floden Nahe. Men hvad der er endnu vigtigere, så er »Monzinger Niederberg« optimalt vendt mod solen. Det bliver derfor hurtigt opvarmet i løbet af dagen. Den er stærkt påvirket af termik, dvs. varme luftstrømme, der stiger op fra dalen på solrige dage og opvarmer jorden yderligere. Få kilometer længere nordpå ligger Soonwald-skoven. Den virker om natten som en naturlig kilde til afkøling. Da de bedste dele af området ikke udsættes direkte for disse natlige kolde luftstrømme, sker afkølingen langsomt. Området har ca. 1 900 solskinstimer om året. Den gennemsnitlige dagtemperatur er 10 °C. Forskellen mellem dag- og nattemperaturer er betydeligt højere end i de østlige dele af Nahe-dyrkningsområdet. På grund af det relativt kølige vindyrkningsklima er »Monzinger Niederberg«-vinene i nogen grad finere end dem, der dyrkes i varmere vinfremstillingsområder, især dem fra den lave del af Nahe-dalen.

Den gennemsnitlige årlige nedbør er 570 mm med 60 % nedbør i løbet af vækstperioden.

Den relativt lave årlige nedbør kombineret med klippejorden, der har en meget begrænset vandlagringskapacitet, sikrer, at druerne fra »Monzinger Niederberg« normalt forbliver små. Det giver dem mere aroma, hvilket afspejles i vinene.

Menneskelig indflydelse: Den menneskelige indflydelse er baseret på en århundredgammel vindyrkningstradition. Vinen dyrkes som regel på espalier. Vinrækkerne løber normalt i nord-sydlig retning. Dette sikrer, at druerne får en god soleksponering og passende mængder af luft.

Med hensyn til drueproduktionen kan vinproducenten, mens druerne vokser, opnå druer af bedre kvalitet ved hjælp

af særlige vedligeholdelsesforanstaltninger, såsom at fjerne bladene fra druerne eller tynde ud i druerne. Det er også afgørende, at viden om særlige klimatiske og geologiske forhold gives videre fra generation til generation. Under høsten er det især udvælgelsen, der er særlig vigtig. Sunde grønne til gyldengule druer er særligt egnede til fremstilling af kvalitetsvinene og vinene med de særlige egenskaber »Kabinett«, »Spätlese« og »Eiswein«. Til vinene med de særlige egenskaber »Auslese«, »Beerenauslese« og »Trockenbeerenauslese« ønskes indflydelsen fra ædelråd (Botrytis cinerea). I tørt vejr medfører denne svamp en kraftig forøgelse af mostvægten, samtidig med at der dannes meget rene honningaromaer og aromaer af rosiner. Hvad angår »Eiswein«-vinene er det ikke kun vigtigt, at druerne er ved godt helbred, men den naturlige koncentrationseffekt fra frosten er også afgørende. Vinavleren fastlægger også især gennem udvælgelsen og høsttidspunktet på et tidligt tidspunkt, hvilke egenskaber/kvalitetsvine druerne egner sig til. Endvidere kan der anvendes forskellige lagringsteknikker til at give egenskaber til det endelige produkt. Dette gælder især restsukkerindholdet, der spiller en vigtig rolle i differentieringen af kvalitetsvinene »Kabinett«-vinene og »Spätlese«-vinene.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Med henblik på mærkning med en af de traditionelle benævnelser, der forbindes med denne oprindelsesbetegnelse, skal kvalitetsvinene og vinene med særlige egenskaber have gennemgået en officiel kvalitetstestprocedure. Det udstedte kontrolnummer (»amtliche Prüfungsnummer« eller »AP-Nummer«) skal fremgå af mærkningen. Det erstatter batchnummeret.

Link til produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein