C/2025/2815

21.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2815)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Monzinger Niederberg“

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Monzinger Niederberg“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem die geografische Zone gehört**

Deutschland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“, da es sich um keine Unionsänderung gemäß Artikel 24 Absatz 3 Buchstaben a, b und c der Verordnung (EU) 2024/1143 handelt.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Beschreibung des Weins/der Weine*

Beschreibung:

Ergänzung: Gesamtalkohol für Prädikatswein darf zum Teil 15 Vol.-% überschreiten. Gesamtalkohol für Kabinett und Spätlese wurde begrenzt.

Die Mindest-Säuregehalte wurden erhöht.

Die Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“, da es sich um keine Unionsänderung gemäß Artikel 24 Absatz 3 Buchstaben a, b und c der Verordnung (EU) 2024/1143 handelt.

Die Änderung führt zu einer Änderung des Einzigen Dokuments.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Gründe:

Mit der Verordnung (EU) 2017/2393 vom 13. Dezember 2017 wurde der Anhang VII Teil II Ziffer 1, Buchstabe c, zweiter Gedankenstrich, der Verordnung (EU) Nummer 1308/2013 geändert. Die Regelung, dass die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt für Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung, der ohne Anreicherung gewonnen wurde – oder ausschließlich durch Verfahren zur teilweisen Konzentrierung gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitt B, Absatz 1 angereichert wurde -, 15 Vol.-% überschreiten darf, wurde ergänzt um die Formulierung: „, sofern dies gemäß der Produktspezifikation in der technischen Unterlage für die betreffende geschützte Ursprungsbezeichnung zulässig ist;". Eine Ergänzung der Produktspezifikation ist erforderlich.

Der Gesamtalkohol für die Prädikate Kabinett und Spätlese wurde begrenzt, um die typische Leichtigkeit zu wahren.

Die Mindestsäuregehalte wurden erhöht, um die nötige Riesling-Rasse zu gewährleisten.

2. *Sonstiges*

Beschreibung:

Redaktionelle Änderungen gemäß EU-Vorgaben. Hierzu zählen alle Änderungen, die geltendes Recht abbilden. Dies kann durch einen Verweis auf geltendes Recht oder durch Streichung der entsprechenden Passage erfolgen.

I. Analytik:

Der Verweis auf die aufgehobene Verordnung (EU) Nr. 607/2009, Artikel 26 wurde aktualisiert durch den Verweis auf die Verordnung (EU) 2019/34, Artikel 20.

Mindest-Mostgewicht:

Der Satz: „Für die Prädikatsweine Auslese, Beerenauslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese gelten höhere Mindest-Mostgewichte, geregelt nach dem deutschen Weingesetz.", wurde umformuliert: „Ansonsten gilt geltendes Recht."

Vorhandener Alkoholgehalt:

Der Satz: „Beerenauslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese mindestens 5,5 Vol.-%", wurde umformuliert, da geltendes Recht abbildet wird: „Ansonsten gilt geltendes Recht."

Gesamtalkoholgehalt:

Durch die Begrenzung des Gesamtalkoholgehalt für Kabinett und Spätlese sowie der Ergänzung, dass der Gesamtalkoholgehalt für Prädikatswein zum Teil 15 Vol.-% überschreiten darf, wurde der Satz: „Regelung nach deutschem Weingesetz.", gestrichen.

Flüchtige Säure, maximal:

Der Satz: „Regelung nach deutschem Weingesetz", wurde umformuliert: „Es gilt geltendes Recht."

Gesamtschwefeldioxidgehalt:

Der Satz: „Regelung nach deutschem Weingesetz", wurde umformuliert: „Es gilt geltendes Recht."

Traditionelle Begriffe:

Der Satz: „Die Spezifikation der Prädikate erfolgt durch das deutsche Weingesetz.", wurde umformuliert: „Die Spezifikation der Prädikate erfolgt durch geltendes Recht."

Die Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung", da es sich um keine Unionsänderung gemäß Artikel 24 Absatz 3 Buchstaben a, b und c der Verordnung (EU) 2024/1143 handelt.

Die Änderung führt zu einer Änderung des Einzigen Dokuments.

Gründe:

Es müssen redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Monzinger Niederberg

2. **Art der geografischen Angabe:**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Kombinierter Nomenklaturcode*

— 22 - GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 - Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins / der Weine**

1. *Qualitätswein*

Aussehen: Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Geruch: Zitrusfrucht, Apfel und Pfirsich

Geschmack: Diese Weine sind immer elegant. Sie weisen feine Apfel- und Zitrusfrucht und eine deutliche Mineralität auf. Sie schmecken dabei immer trocken.

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 10,3 Vol.-% und 78° Oechsle

Restzuckergehalt maximal 25 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt mindestens 7,2 g/l beträgt. Ist er geringer als 7,2 g/l, gilt ein maximaler Restzuckergehalt von 18 g/l.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 5,5 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Prädikatswein Kabinett*

Aussehen: Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Geruch: Zitrusfrucht, Apfel, Pfirsich

Geschmack: Diese Weine sind immer elegant. Sie weisen feine Apfel- und Zitrusfrucht und eine deutliche Mineralität auf. Sie schmecken dezent süß.

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: 10,3 Vol.-% und 78° Oechsle

Restzuckergehalt mindestens 25 g/l.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7

— Mindestgesamtsäure: 7 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Prädikatswein Spätlese*

Aussehen: Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Geruch: Zitrusfrucht, Apfel, Pfirsich

Geschmack: Diese Weine sind immer elegant. Sie weisen feine Apfel- und Zitrusfrucht und eine deutliche Mineralität auf. Sie schmecken dabei immer mehr oder weniger süß.

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: Es gilt geltendes Recht.

Restzuckergehalt mindestens 40 g/l.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,5

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7

— Mindestgesamtsäure: 7 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Prädikatswein Auslese*

Aussehen: Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Geruch: Zitrusfrucht, Apfel, Pfirsich

Geschmack: Die Auslesen haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier gewünschten Botrytis cinerea (Edelfäule).

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: Es gilt geltendes Recht.

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Auslese darf 15 Vol.-% überschreiten.

Restzuckergehalt mindestens 60 g/l.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7

— Mindestgesamtsäure: 7 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Prädikatswein Beerenauslese*

Aussehen: Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Geruch: Zitrusfrucht, Apfel, Pfirsich, Honig, Rosinen

Geschmack: Beerenauslesen haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier unerlässlichen Botrytis cinerea (Edelfäule).

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: Es gilt geltendes Recht.

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Beerenauslese darf 15 Vol.-% überschreiten.

Restzuckergehalt mindestens 90 g/l

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 7,0 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *Prädikatswein Eiswein*

Aussehen: Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Geruch: Zitrusfrucht, Apfel, Pfirsich

Geschmack: Die Eisweine sind von einer klaren Frucht geprägt und weisen keine Botrytis-Noten auf. Sie weisen eine hohe Süße und prägnante Säure auf.

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: Es gilt geltendes Recht.

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Eiswein darf 15 Vol.-% überschreiten.

Restzuckergehalt mindestens 90 g/l

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 7 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. *Prädikatswein Trockenbeerenauslese*

Aussehen: Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Geruch: Zitrusfrucht, Apfel, Pfirsich, Honig, Rosinen

Geschmack: Trockenbeerenauslesen haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier unerlässlichen Botrytis cinerea (Edelfäule).

Die Trockenbeerenauslese haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier unerlässlichen Botrytis cinerea (Edelfäule), die die Trauben rosinenartig einschrumpfen lässt.

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht: Es gilt geltendes Recht.

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Trockenbeerenauslese darf 15 Vol.-% überschreiten.

Restzuckergehalt mindestens 120 g/l.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 7 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren:

Der Ausbau der Weine darf ausschließlich in weitgehend geschmacksneutralen Gebinden erfolgen. Klassische Eichenfässer sind zulässig, wenn deren Holzaroma im Wein nicht oder nur dezent zu schmecken ist. Nicht zulässig sind Holzaromen, die auf die Verwendung von neuen, kleinen Fässern unter 600 Liter Fassungsvermögen (z.B. Barriques) hindeuten.

Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Holzchips sind nicht erlaubt. Die Verwendung von Süßreserve ist nicht erlaubt.

5.2. *Höchsterträge*

Qualitätswein und alle Prädikatsweine:

75 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Der Monzinger Niederberg umfasst die traditionellen Weinbau-Flächen der Weinbaugemeinde Monzingen, welche zwischen dem Ort Monzingen und der Abfahrt der B 41 nach Nussbaum an dem nach Süden gerichteten Hang gelegen sind. Davon ausgenommen sind die Flächen südlich der Bundesstraße 41, sowie die annähernd flachen Flächen (<15 % Steigung) auf dem Plateau des Berges.

In Summe umfasst die g.U. Monzinger Niederberg 27,5543 Hektar.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Weißer Riesling - Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

Allgemein: Der Monzinger Niederberg bezeichnet die traditionellen Weinbauflächen der Weinbaugemeinde Monzingen (Nahe), gelegen an dem nach Süden gerichteten Hang zwischen dem Ort Monzingen und der Abfahrt nach Nussbaum. Davon ausgenommen sind die Flächen südlich der Bundesstraße 41, sowie die Flächen auf dem Plateau des Berges,

Geologie: Es handelt sich um einen Verwitterungsboden der Waderner Schichten, ein Konglomerat welches sich vor rund 280 Millionen Jahren hier abgelagert hat. Dieses findet sich nur im Nahetal und Teilen des Saarlandes. Selbst im Nahetal gibt es nur wenige Orte, an denen die Waderner Schichten zu Tage treten und den Boden so sehr prägen wie im Monzinger Niederberg. Die Waderner Schichten setzen sich im Wesentlichen aus Schiefer und Quarzit zusammen, es finden sich aber auch Gangquarze. Oberflächlich ist dieses Konglomerat verwittert und mehr oder weniger mit Humus angereichert. Schiefer- und Quarzit-geprägte Böden wie die Waderner Schichten sind dafür bekannt, dass sie beim Riesling-Wein häufig für die Entwicklung von Zitrus- und Apfelaromen verantwortlich sind. Die Weine des Monzinger Niederbergs grenzen sich somit klar gegen die tiefgründigen Lehmböden angrenzender Weinbergsflächen ab, welche sich eher durch Pfirsich-fruchtige Weine auszeichnen. Der steinige Boden sorgt dafür, dass die Bodenoberfläche nach einem Niederschlag schnell abtrocknet. Die Luftfeuchte sinkt daher schnell wieder, was die Entwicklung von unerwünschten Schimmelpilzen hemmt.

Die für einige Prädikatsweine gewünschte Botrytis cinerea bleibt somit sehr rein. Damit sind auch die Weine aus edelfaulen Trauben extrem sauber und präzise in ihrer Aromenausprägung.

Topografie: Die Rebflächen des Monzinger Niederberg befinden sich auf 160 bis 240m ü. NN.

Es ist ein Südhang mit einer durchschnittlichen Steigung von über 30 %.

Die somit intensive Sonneneinstrahlung sorgt dafür, dass der Monzinger Niederberg trotz der manchmal ungünstigen Höhenlage am Tag immer deutlich wärmer ist als vergleichbare Flachlagen. Die Trauben erreichen dadurch eine höhere Reife, wodurch die Weine weniger Säure und mehr reife Fruchtaromen zeigen.

Klima: Monzingen gehört zu den kühleren Weinbaugemeinden an der Nahe. Umso wichtiger ist es, dass der Monzinger Niederberg ideal zur Sonne hin ausgerichtet ist. Damit erwärmt er sich am Tag sehr schnell. Er ist stark von der Thermik, also von warmen Luftströmen geprägt, die bei Sonnenschein aus dem Tal aufsteigen und den Boden zusätzlich aufheizen. Einige Kilometer nördlich befindet sich der Soonwald. In der Nacht dient er als natürliche Kältequelle. Da die besten Lagenteile den nächtlichen Kaltluftströmen nicht direkt ausgesetzt sind, findet die Abkühlung langsam statt. Die Sonne scheint hier rund 1 900 Stunden im Jahr. Die Tagesdurchschnittstemperatur liegt bei 10 °C. Die Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperatur sind dabei deutlich größer als in den östlichen Teilen des Anbaugebietes Nahe. Durch das relativ kühle Weinbauklima fallen die Weine des Monzinger Niederberg meist etwas feiner aus, als in den wärmeren Teilen des Anbaugebietes, vor allem an der unteren Nahe.

Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 570 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen.

Der vergleichsweise geringe Jahresniederschlag sorgt in Verbindung mit dem steinigen Boden, der eine sehr begrenzte Wasserspeicherkapazität hat, dafür, dass die Trauben im Monzinger Niederberg in der Regel kleinbeerig bleiben. Sie sind dadurch umso aromareicher, was sich im Wein widerspiegelt.

Anthropogene Einflüsse: Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition. Die Reben werden hier üblicherweise im Spalier erzogen. Die Rebzeilen verlaufen meist in Nord-Südrichtung. Es wird somit eine gute Besonnung und Belüftung der Trauben gewährleistet.

Bei der Erzeugung der Trauben kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen wie z.B.

Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität der Trauben erzielen. Die über viele Generationen überlieferte Erfahrung mit den speziellen klimatischen und geologischen Begebenheiten ist dabei unerlässlich. Insbesondere wird bei der Ernte größten Wert auf Selektion gelegt. Gesunde grüne bis goldgelbe Trauben sind vor allem für die Erzeugung von Qualitätswein und den Prädikatsweinen Kabinett, Spätlese und Eiswein geeignet. Für die Prädikatsweine Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese ist der Einfluss der Edelfäule (Botrytis cinerea) gewünscht. Dieser Pilz sorgt bei trockenem Wetter für einen starken Anstieg der Mostgewichte und gleichzeitige Ausbildung von sehr reinen Honig- und Rosinenaromen. Beim Eiswein ist neben dem guten Gesundheitszustand naturgemäß der Einfluss des Frosts durch seinen konzentrierenden Effekt entscheidend. Der Winzer legt also insbesondere durch die Selektion und den Zeitpunkt der Lese früh fest für welche Prädikate/Qualitätsweine sich die Trauben eignen. Darüber hinaus kann durch unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes erfolgen. Dies gilt insbesondere für den Gehalt an Restzucker, der einen wichtigen Punkt für die Differenzierung zwischen Qualitätswein, Kabinett und Spätlese darstellt.

9. **Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die vorstehend dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine und Prädikatsweine eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein