Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2815

21.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/2815)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Monzinger Niederberg»

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Monzinger Niederberg»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γερμανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Ομοσπονδιακό Υπουργείο Τροφίμων και Γεωργίας]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης», καθώς δεν αποτελεί ενωσιακή τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 3 στοιχεία α), β) και γ) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Περιγραφή του/των οίνου/-ων*

Περιγραφή:

Προσθήκη: Ο ολικός αλκοολικός τίτλος του οίνου με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης μπορεί σε ορισμένες περιπτώσεις να υπερβεί το 15 %. Περιορίζεται ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων Kabinett και Spätlese.

Αυξάνεται η ελάχιστη οξύτητα.

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης», καθώς δεν αποτελεί ενωσιακή τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 3 στοιχεία α), β) και γ) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η τροποποίηση συνεπάγεται αλλαγή του ενιαίου εγγράφου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Αιτιολόγηση:

Το παράρτημα VII μέρος II σημείο 1 στοιχείο γ) δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/2393 της 13ης Δεκεμβρίου 2017. Ο κανόνας σύμφωνα με τον οποίο το ανώτατο όριο ολικού αλκοολικού τίτλου μπορεί να υπερβαίνει το 15 % vol. για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που έχουν παραχθεί χωρίς εμπλουτισμό ή μόνο με εμπλουτισμό μέσω των επεξεργασιών μερικής συμπύκνωσης που απαριθμούνται στο παράρτημα VIII μέρος I τμήμα Β σημείο 1, συμπληρώνεται με το παρακάτω κείμενο: «υπό την προϋπόθεση ότι οι προδιαγραφές του προϊόντος στον τεχνικό φάκελο της συγκεκριμένης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτρέπουν τη δυνατότητα αυτή». Απαιτείται η συμπλήρωση των προδιαγραφών προϊόντος.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Kabinett και Spätlese περιορίζεται προκειμένου να διατηρηθεί η χαρακτηριστική τους ελαφρότητα.

Η ελάχιστη οξύτητα αυξάνεται για να διαφυλαχθεί η αναγκαία φρεσκάδα των οίνων Riesling.

2. *Άλλο*

Περιγραφή:

Τροποποιήσεις της διατύπωσης σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ΕΕ. Περιλαμβάνονται όλες οι αλλαγές που αντικατοπτρίζουν την ισχύουσα νομοθεσία. Αυτό μπορεί να γίνει είτε με παραπομπή στην ισχύουσα νομοθεσία είτε με απαλοιφή του σχετικού κειμένου.

I. Αναλυτική χημεία

Η παραπομπή στο άρθρο 26 του καταργηθέντος κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 επικαιροποιείται με παραπομπή στο άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/34.

Ελάχιστη πυκνότητα γλεύκους:

Η φράση «Για τους οίνους με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Auslese, Beerenauslese, Eiswein και Trockenbeere-nauslese ισχύουν υψηλότερα ελάχιστα βάρη γλεύκους, τα οποία ορίζονται στον γερμανικό νόμο περί οίνου» αντικαθίσταται από τη φράση «Άλλως, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία».

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος:

Η φράση «Beerenauslese, Eiswein και Trockenbeerenauslese: τουλάχιστον 5,5 % vol» αναδιατυπώνεται ως εξής για να αντικατοπτρίζει την ισχύουσα νομοθεσία: «Άλλως, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.».

Ολικός αλκοολικός τίτλος:

Λόγω του περιορισμού του ολικού αλκοολικού τίτλου των Kabinett και Spätlese και της προσθήκης της δυνατότητας ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης σε ορισμένες περιπτώσεις να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο, απαλείφεται η φράση «Ορίζονται στον γερμανικό νόμο περί οίνου».

Μέγιστη πτητική οξύτητα

Η φράση «Ορίζονται στον γερμανικό νόμο περί οίνου.» αντικαθίσταται από τη φράση «Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία».

Ολικός θειώδης ανυδρίτης:

Η φράση «Ορίζονται στον γερμανικό νόμο περί οίνου.» αντικαθίσταται από τη φράση «Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία».

Παραδοσιακες ενδειξεις:

Η ακόλουθη πρόταση: «Οι προδιαγραφές των οίνων με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης ορίζονται στον γερμανικό νόμο περί οίνου.» αναδιατυπώνεται ως εξής: «Οι προδιαγραφές των οίνων με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία».

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης», καθώς δεν αποτελεί ενωσιακή τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 3 στοιχεία α), β) και γ) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η τροποποίηση συνεπάγεται αλλαγή του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Πραγματοποιούνται συντακτικές τροποποιήσεις με σκοπό τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ΕΕ.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Monzinger Niederberg

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Οίνος ποιότητας*

Όψη: Πρόκειται για αποκλειστικά λευκούς οίνους, χωρίς ίχνος θολότητας.

Άρωμα: Εσπεριδοειδή, μήλα και ροδάκινα.

Γεύση: Οι οίνοι είναι πάντοτε κομψοί, με νότες εκλεκτών μήλων και εσπεριδοειδών και με διακριτά ορυκτώδη χαρακτήρα. Η γεύση τους είναι πάντοτε ξηρή.

Οι τιμές ανάλυσης που παρατίθενται κατωτέρω, οι οποίες πρέπει να προσδιορίζονται βάσει φυσικής και χημικής ανάλυσης σύμφωνα με το άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/34, είναι δεσμευτικές τιμές, τις οποίες πρέπει να τηρούν οι οίνοι που φέρουν την ονομασία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη πυκνότητα γλεύκους: 10,3 % κατ' όγκο και 78° °Oechsle.

Η μέγιστη περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα είναι 25 g/l, υπό την προϋπόθεση ότι η ολική οξύτητα σε g/l τρυγικού οξέος είναι τουλάχιστον 7,2 g/l. Αν είναι μικρότερη από 7,2 g/l, η μέγιστη περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα είναι 18 g/l.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l): —

2. *Οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Kabinett*

Όψη: Πρόκειται για αποκλειστικά λευκούς οίνους, χωρίς ίχνος θολότητας.

Άρωμα: Εσπεριδοειδή, μήλα και ροδάκινα.

Γεύση: Οι οίνοι είναι πάντοτε κομψοί, με νότες εκλεκτών μήλων και εσπεριδοειδών διακριτή ορυκτότητα και ήπια γλυκύτητα.

Οι παρακάτω τιμές ανάλυσης, οι οποίες πρέπει να εξακριβώνονται βάσει φυσικής και χημικής ανάλυσης σύμφωνα με το άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/34, είναι δεσμευτικές τιμές, τις οποίες πρέπει να τηρούν οι οίνοι που φέρουν την ονομασία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 10,3 % κατ' όγκο και 78° °Oechsle.

Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα: τουλάχιστον 25 g/l

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,5

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 7

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 7 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l): —

3. *Οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Spätlese*

Όψη: Πρόκειται για αποκλειστικά λευκούς οίνους, χωρίς ίχνος θολότητας.

Άρωμα: Εσπεριδοειδή, μήλα και ροδάκινα.

Γεύση: Οι οίνοι είναι πάντοτε κομψοί, με νότες εκλεκτών μήλων και εσπεριδοειδών, διακριτή ορυκτότητα και γλυκύτητα ποικίλης έντασης.

Οι παρακάτω τιμές ανάλυσης, οι οποίες πρέπει να εξακριβώνονται βάσει φυσικής και χημικής ανάλυσης σύμφωνα με το άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/34, είναι δεσμευτικές τιμές, τις οποίες πρέπει να τηρούν οι οίνοι που φέρουν την ονομασία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα: τουλάχιστον 40 g/l

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 13,5

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 7

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 7 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l): —

4. *Οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Auslese*

Όψη: Πρόκειται για αποκλειστικά λευκούς οίνους, χωρίς ίχνος θολότητας.

Άρωμα: Εσπεριδοειδή, μήλα και ροδάκινα.

Γεύση: Οι οίνοι Auslese έχουν υψηλό βαθμό γλυκύτητας με άρωμα μελιού και σταφίδας, χάρη στην —επιθυμητή στη συγκεκριμένη περίπτωση— επίδραση του μύκητα *Botrytis cinerea* (ευγενής σήψη).

Οι παρακάτω τιμές ανάλυσης, οι οποίες πρέπει να εξακριβώνονται βάσει φυσικής και χημικής ανάλυσης σύμφωνα με το άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/34, είναι δεσμευτικές τιμές, τις οποίες πρέπει να τηρούν οι οίνοι που φέρουν την ονομασία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος του οίνου με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Auslese μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα τουλάχιστον 60 g/l

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 7

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 7 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l): —

5. *Οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Beerenauslese*

Όψη: Πρόκειται για αποκλειστικά λευκούς οίνους, χωρίς ίχνος θολότητας.

Άρωμα: Εσπεριδοειδή, μήλα, ροδάκινα, μέλι, σταφίδες.

Γεύση: Οι οίνοι Beerenauslese έχουν υψηλό βαθμό γλυκύτητας με άρωμα μελιού και σταφίδας, χάρη στην επίδραση του μύκητα *Botrytis cinerea* (ευγενής σήψη), η οποία στη συγκεκριμένη περίπτωση είναι καθοριστικής σημασίας.

Οι παρακάτω τιμές ανάλυσης, οι οποίες πρέπει να εξακριβώνονται βάσει φυσικής και χημικής ανάλυσης σύμφωνα με το άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/34, είναι δεσμευτικές τιμές, τις οποίες πρέπει να τηρούν οι οίνοι που φέρουν την ονομασία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος του οίνου με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Beerenauslese μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα: τουλάχιστον 90 g/l

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 7,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l): —

6. *Οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Eiswein*

Όψη: Πρόκειται για αποκλειστικά λευκούς οίνους, χωρίς ίχνος θολότητας.

Άρωμα: Εσπεριδοειδή, μήλα και ροδάκινα.

Γεύση: Οι οίνοι Eiswein, χαρακτηρίζονται από καθαρές φρουτώδεις νότες και την απουσία κάθε ίχνους βοτρύτη. Έχουν υψηλό βαθμό γλυκύτητας και διεισδυτική οξύτητα.

Οι παρακάτω τιμές ανάλυσης, οι οποίες πρέπει να εξακριβώνονται βάσει φυσικής και χημικής ανάλυσης σύμφωνα με το άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/34, είναι δεσμευτικές τιμές, τις οποίες πρέπει να τηρούν οι οίνοι που φέρουν την ονομασία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος του οίνου με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Eiswein μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα: τουλάχιστον 90 g/l

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 7 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l): —

7. *Οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Trockenbeerenauslese*

Όψη: Πρόκειται για αποκλειστικά λευκούς οίνους, χωρίς ίχνος θολότητας.

Άρωμα: Εσπεριδοειδή, μήλα, ροδάκινα, μέλι, σταφίδες.

Γεύση: Οι οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Trockenbeerenauslese έχουν υψηλό βαθμό γλυκύτητας με άρωμα μελιού και σταφίδας, χάρη στην επίδραση του μύκητα *Botrytis cinerea* (ευγενής σήψη), η οποία στη συγκεκριμένη περίπτωση είναι καθοριστικής σημασίας.

Οι οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Trockenbeerenauslese έχουν υψηλό βαθμό γλυκύτητας και αρώματα μελιού και σταφίδας, χάρη στην καθοριστική επίδραση του μύκητα *Botrytis cinerea* (ευγενής σήψη), ο οποίος προκαλεί αφυδάτωση των σταφυλιών.

Οι παρακάτω τιμές ανάλυσης, οι οποίες πρέπει να εξακριβώνονται βάσει φυσικής και χημικής ανάλυσης σύμφωνα με το άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/34, είναι δεσμευτικές τιμές, τις οποίες πρέπει να τηρούν οι οίνοι που φέρουν την ονομασία.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος του οίνου με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης Trockenbeerenauslese μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα: τουλάχιστον 120 g/l

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 7 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (mg/l): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι πρέπει να ωριμάζουν αποκλειστικά σε ουδέτερους γευστικά περιέκτες. Η χρήση των παραδοσιακών δρύινων βαρελιών επιτρέπεται μόνον εφόσον η οσμή του ξύλου δεν διακρίνεται στον οίνο, ή είναι πολύ διακριτική. Δεν επιτρέπονται αρώματα ξύλου που υποδηλώνουν τη χρήση νέων, μικρών βαρελιών χωρητικότητας κάτω των 600 λίτρων.

Δεν επιτρέπονται η μερική αφαίρεση αλκοόλης, η συμπύκνωση και η χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός. Δεν επιτρέπεται η χρήση γλεύκους που δεν έχει υποβληθεί σε ζύμωση ως γλυκαντικού (Süßreserve).

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Οίνοι ποιότητας και όλοι οι οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή Monzinger Niederberg περιλαμβάνει τις παραδοσιακές αμπελουργικές εκτάσεις της αμπελουργικής κοινότητας Monzingen οι οποίες βρίσκονται στη μεσημβρινή πλαγιά, μεταξύ του οικισμού Monzingen και της εξόδου από τον αυτοκινητόδρομο B 41 προς Nußbaum. Δεν περιλαμβάνει τις περιοχές νοτίως του B 41, ούτε τις σχετικά επίπεδες εκτάσεις (κλίση < 15 %) επί του οροπεδίου.

Συνολικά, η ΠΟΠ Monzinger Niederberg καλύπτει 27,5543 εκτάρια.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Γενικά: Η περιοχή Monzinger Niederberg περιλαμβάνει τις παραδοσιακές αμπελουργικές εκτάσεις της αμπελουργικής κοινότητας Monzingen (αμπελουργική ζώνη Nahe) που βρίσκονται στη μεσημβρινή πλαγιά μεταξύ του οικισμού Monzingen και της εξόδου του αυτοκινητοδρόμου προς Nußbaum. Δεν περιλαμβάνει τις περιοχές νοτίως του B 41, ούτε τις εκτάσεις επί του οροπεδίου.

Γεωλογία: Το έδαφος είναι υπολειμματικό έδαφος του γεωλογικού σχηματισμού Waderner Schichten, κροκαλοπαγές, το οποίο αποτέθηκε στην περιοχή πριν από περίπου 280 εκατομμύρια χρόνια. Το πέτρωμα αυτό απαντάται μόνο στην κοιλάδα του Nahe και σε τμήματα του Saarland. Ακόμη και στην κοιλάδα του Nahe, υπάρχουν μόνο λίγες τοποθεσίες στις οποίες εμφανίζεται ο γεωλογικός σχηματισμός Waderner Schichten και επηρεάζει τόσο έντονα το έδαφος όσο στην περιοχή Monzinger Niederberg. Ο γεωλογικός σχηματισμός Waderner Schichten αποτελείται κυρίως από σχιστόλιθο και χαλαζίτη, αλλά περιλαμβάνει επίσης μεταλλοφόρο χαλαζιακή φλέβα. Στην επιφάνεια, το εν λόγω κροκαλοπαγές είναι αποσαθρωμένο και εμπλουτισμένο σε διάφορους βαθμούς με χούμο. Είναι γνωστό ότι τα φυλλιτικά-χαλαζιτικά εδάφη όπως ο σχηματισμός Waderner Schichten συχνά προσδίδουν στους οίνους Riesling αρώματα μήλου και εσπεριδοειδών. Ως εκ τούτου, οι οίνοι Monzinger Niederberg διαφοροποιούνται σαφώς από τους οίνους που παράγονται στα βαθιά, αργιλώδη εδάφη των γειτονικών αμπελουργικών εκτάσεων, τα οποία ξεχωρίζουν περισσότερο για τους φρουτώδεις οίνους τους με άρωμα ροδάκινου. Λόγω του βραχώδους εδάφους, η επιφάνεια του εδάφους στεγνώνει γρήγορα μετά τη βροχή. Συνεπώς, η υγρασία μειώνεται γρήγορα και έτσι εμποδίζεται η ανάπτυξη ανεπιθύμητων ευρωτομυκήτων.

Ως εκ τούτου, ο μύκητας *Botrytis cinerea* —που είναι επιθυμητός για ορισμένους οίνους με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης— είναι ιδιαίτερα καθαρός, πράγμα που σημαίνει ότι ακόμη και οι οίνοι που παράγονται από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη έχουν εξαιρετικά καθαρό και ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ.

Τοπογραφικοί παράγοντες: Οι αμπελώνες της περιοχής Monzinger Niederberg βρίσκονται σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 160 m έως 240 m.

Η μέση κλίση αυτής της μεσημβρινής πλαγιάς υπερβαίνει το 30 %.

Λόγω της έντονης ηλιοφάνειας, στη διάρκεια της ημέρας η θερμοκρασία στην περιοχή Monzinger Niederberg είναι πάντα πολύ υψηλότερη απ' ότι σε άλλες συγκρίσιμες πεδινές εκτάσεις, παρά το γεγονός ότι το μεγαλύτερο υψόμετρο αποτελεί ενίοτε δυσμενή παράγοντα. Έτσι επιτυγχάνεται μεγαλύτερος βαθμός ωρίμασης των σταφυλιών και, κατ' επέκταση, μικρότερη οξύτητα και εντονότερα αρώματα ώριμων φρούτων.

Κλίμα: Το Monzingen είναι μία από τις ψυχρότερες αμπελουργικές κοινότητες στον ποταμό Nahe. Ιδιαίτερης σημασίας είναι επίσης η εξαιρετική έκθεση της περιοχής Monzinger Niederberg στον ήλιο. Χάρη σ' αυτήν, η θερμοκρασία αυξάνεται πολύ γρήγορα στη διάρκεια της ημέρας. Επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από θερμά ανοδικά ρεύματα αέρα από την κοιλάδα, τα οποία συμβάλλουν, κατά τις ηλιόλουστες ημέρες, στην περαιτέρω άνοδο της θερμοκρασίας του εδάφους. Μερικά χιλιόμετρα βορειότερα βρίσκεται το δάσος Soonwald, το οποίο αποτελεί φυσική πηγή δροσιάς στη διάρκεια της νύχτας. Καθώς τα καλύτερα μέρη της περιοχής δεν εκτίθενται άμεσα στα εν λόγω νυχτερινά ρεύματα ψυχρού αέρα, ο δροσισμός γίνεται με αργούς ρυθμούς. Η περιοχή δέχεται περίπου 1 900 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία είναι 10 °C. Η διαφορά μεταξύ ημερήσιας και νυκτερινής θερμοκρασίας είναι αισθητά υψηλότερη απ' ότι στα ανατολικότερα τμήματα της αμπελουργικής περιοχής του Nahe. Λόγω του σχετικά ψυχρού κλίματος της αμπελουργικής περιοχής, οι οίνοι Monzinger Niederberg είναι συνήθως κατά τι κομψότεροι εκείνων που προέρχονται από θερμότερες περιοχές, ιδίως εκείνες που βρίσκονται στα κατάντη του ποταμού Nahe.

Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 570 mm, και το 60 % των βροχοπτώσεων σημειώνονται κατά το στάδιο της βλάστησης.

Λόγω του σχετικά χαμηλού ύψους των ετήσιων βροχοπτώσεων, και σε συνδυασμό με το βραχώδες έδαφος που έχει πολύ περιορισμένη ικανότητα αποθήκευσης νερού, τα σταφύλια της περιοχής Monzinger Niederberg παραμένουν συνήθως μικρόρωγα. Έτσι, είναι πλουσιότερα σε αρώματα και το ίδιο ισχύει για τους οίνους που παράγονται απ' αυτά.

Ανθρωπογενείς επεμβάσεις: Οι ανθρωπογενείς επεμβάσεις βασίζονται σε μια αμπελουργική παράδοση αιώνων. Οι άμπελοι αναπτύσσονται συνήθως σε συστήματα υποστήλωσης. Συνήθως, οι γραμμές φύτευσης έχουν κατεύθυνση Βορρά-Νότου. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται η καλύτερη δυνατή έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο και ο κατάλληλος αερισμός τους.

Όσον αφορά την παραγωγή σταφυλιών, καθώς οι άμπελοι αναπτύσσονται, οι οινοποιοί μπορούν να επιτύχουν καλύτερη

ποιότητα σταφυλιών λαμβάνοντας ειδικά μέτρα, όπως το ξεφύλλισμα ή το αραίωμα των βοτρύων. Οι γνώσεις των κλιματικών και γεωλογικών συνθηκών στην περιοχή, οι οποίες μεταφέρονται από γενιά σε γενιά, είναι επίσης ουσιαστικής σημασίας. Ειδικότερα, κατά τον τρύγο, δίνεται ιδιαίτερη σημασία στην επιλογή. Τα υγιή πράσινα έως χρυσοκίτρινα σταφύλια είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για την παραγωγή οίνων ποιότητας και οίνων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά Kabinett, Spätlese και Eiswein. Για τους οίνους με ειδικά χαρακτηριστικά Auslese, Beerenauslese και Trockenbeerenauslese, είναι επιθυμητή η επίδραση της ευγενούς σήψης (*Botrytis cinerea*). Σε περιόδους ξηρασίας, ο εν λόγω μύκητας προκαλεί απότομη αύξηση της πυκνότητας του γλεύκους, ενώ ταυτόχρονα τα σταφύλια αποκτούν έντονο άρωμα μελιού και σταφίδας. Όσον αφορά τους οίνους «Eiswein», εκτός από το να είναι τα σταφύλια υγιή, τεράστια σημασία έχει και η φυσική συμπύκνωση που επιτυγχάνεται χάρη στις χαμηλές θερμοκρασίες. Οι οινοποιοί, με βάση την επιλογή των βοτρύων και την ημερομηνία του τρύγου, προσδιορίζουν σε πολύ αρχικό στάδιο ποια σταφύλια είναι κατάλληλα για καθέναν από τους οίνους ποιότητας ή τους οίνους με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης. Επιπλέον, διάφορες τεχνικές παλαίωσης σε οιναποθήκες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να διαμορφώσουν το τελικό προϊόν. Τούτο ισχύει ιδίως όσον αφορά την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, που διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη διαφοροποίηση των οίνων ποιότητας, των οίνων Kabinett και Spätlese.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για να φέρουν οποιαδήποτε από τις παραπάνω παραδοσιακές ενδείξεις που συνδέονται με αυτήν την ονομασία προέλευσης, οι οίνοι ποιότητας και οι οίνοι με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ταξινόμησης πρέπει να έχουν υποβληθεί σε επίσημο έλεγχο ποιότητας. Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται ο αριθμός ελέγχου (*amtliche Prüfungsnummer* / *A.P.-Nummer*) που εκδίδεται στο πλαίσιο αυτό. Ο αριθμός αυτός αντικαθιστά τον αριθμό παρτίδας.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein