C/2025/2815

21.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/2815)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Monzinger Niederberg»

PDO-DE-02363-AM01 de 7.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Monzinger Niederberg»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Alemania

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura]

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación entra en la definición de «modificación normal», ya que no es una modificación de la Unión a que se refiere el artículo 24, apartado 3, letras a), b) y c), del Reglamento (UE) 2024/1143.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Descripción del/de los vino(s)*

Descripción:

Adición: El grado alcohólico total del vino con atributos especiales puede, en algunos casos, superar el 15 %. El grado alcohólico total de Kabinett y Spätlese ha sido limitado.

Se han aumentado los niveles mínimos de acidez.

La modificación entra en la definición de «modificación normal», ya que no es una modificación de la Unión a que se refiere el artículo 24, apartado 3, letras a), b) y c), del Reglamento (UE) 2024/1143.

La modificación da lugar a una modificación del Documento Único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivos:

El anexo VII, parte II, punto 1, letra c), segundo guion, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 fue modificado por el Reglamento (UE) 2017/2393, de 13 de diciembre de 2017. La norma según la cual el límite máximo del grado alcohólico total puede superar el 15 % vol. en los vinos con denominación de origen protegida producidos sin enriquecimiento, o enriquecidos solo por la concentración parcial de los procesos enumerados en el anexo VIII, parte I, sección B, punto 1, se ha completado con el texto siguiente: «siempre que la especificación del producto en el expediente técnico de la denominación de origen protegida de que se trate permita esta posibilidad». Se debe incorporar una adición al pliego de condiciones.

El grado alcohólico total de los vinos Kabinett y Spätlese con características especiales se ha limitado con el fin de preservar su ligereza típica.

Se han aumentado los niveles mínimos de acidez para salvaguardar la categoría necesaria de los vinos Riesling.

2. *Otros*

Descripción:

Cambios de redacción en consonancia con los requisitos de la UE. Se incluyen los cambios para reflejar la normativa vigente. Para ello, se introdujeron referencias a la legislación vigente o se suprimieron los pasajes correspondientes.

I. Química analítica:

La referencia al artículo 26 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 derogado se ha actualizado mediante una referencia al artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34.

Densidad mínima del mosto:

La frase «Los vinos Auslese, Beerenauslese, Eiswein y Trockenbeerenauslese con atributos especiales están sujetos a pesos mínimos más elevados regulados de conformidad con la Ley del vino alemana (*Weingesetz*)» se sustituye por «De lo contrario, se aplica la legislación vigente».

Grado alcohólico adquirido:

La frase «Beerenauslese, Eiswein y Trockenbeerenauslese: al menos el 5,5 % en volumen» se ha sustituido por «De lo contrario, se aplica la legislación actual», pues se refleja la legislación actual.

Grado alcohólico total:

Como consecuencia de la limitación del grado alcohólico total de Kabinett y Spätlese y de la posibilidad de que el grado alcohólico total de los vinos con atributos especiales supere el 15 % vol. en algunos casos, se suprime la frase «regulados de conformidad con la Ley del vino alemana (*Weingesetz*)».

Acidez volátil máxima:

La frase «regulados de conformidad con la Ley del vino alemana (*Weingesetz*)» se ha modificado por «Se aplica la legislación vigente».

Contenido total de anhídrido sulfuroso:

La frase «regulados de conformidad con la Ley del vino alemana (*Weingesetz*)» se ha modificado por «Se aplica la legislación vigente».

Menciones tradicionales:

La frase siguiente: «El pliego de condiciones de los vinos con atributos especiales se establece en la Ley del vino alemana (*Weingesetz*)» se sustituye por «El pliego de condiciones de los vinos con atributos especiales se establece en la legislación vigente».

La modificación entra en la definición de «modificación normal», ya que no es una modificación de la Unión a que se refiere el artículo 24, apartado 3, letras a), b) y c), del Reglamento (UE) 2024/1143.

La modificación da lugar a una modificación del Documento Único.

Motivos:

Se han introducido cambios en la redacción para cumplir los requisitos de la UE.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Monzinger Niederberg

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vino de calidad*

Apariencia visual: Los vinos son vinos blancos exclusivamente, sin turbiedad.

Aroma: Cítricos, manzanas y melocotones.

Sabor: Los vinos son siempre elegantes, con notas de manzana fina y cítricos y una clara mineralidad. Siempre tienen un sabor seco.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con el artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: 10,3 % en volumen y 78º Oechsle.

El contenido máximo de azúcar residual es 25 g/l, a condición de que la acidez total expresada en g/l de ácido tartárico sea al menos 7,2 g/l. Si es inferior a 7,2 g/l, el contenido máximo de azúcar residual es 18 g/l.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 15

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l): —

2. *Vino Kabinett con atributos especiales*

Apariencia visual: Los vinos son vinos blancos exclusivamente, sin turbiedad.

Aroma: Cítricos, manzanas y melocotones.

Sabor: Los vinos son siempre elegantes, con notas de manzana fina y cítricos, una clara mineralidad y un sutil dulzor.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con el artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: 10,3 % en volumen y 78º Oechsle.

Contenido en azúcar residual: como mínimo 25 g/l

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 12,5

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7

— Acidez total mínima: 7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l): —

3. *Vino Spätlese con atributos especiales*

Apariencia visual: Los vinos son vinos blancos exclusivamente, sin turbiedad.

Aroma: Cítricos, manzanas y melocotones.

Sabor: Los vinos son siempre elegantes, con notas de manzana fina y cítricos, una clara mineralidad y un grado variable de dulzor.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con el artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: Se aplica la legislación vigente.

Contenido en azúcar residual: como mínimo 40 g/l

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 13,5

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7

— Acidez total mínima: 7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l): —

4. *Vino Auslese con atributos especiales*

Apariencia visual: Los vinos son vinos blancos exclusivamente, sin turbiedad.

Aroma: Cítricos, manzanas y melocotones.

Sabor: Los vinos Auslese son muy dulces y muestran la influencia de la *Botrytis cinerea* (podredumbre noble), que en este caso es deseable, a través de sus aromas a miel y pasas.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con el artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: Se aplica la legislación vigente.

El grado alcohólico volumétrico total del vino Auslese con atributos especiales podrá superar el 15 % vol.

Contenido de azúcar residual mínimo de 60 g/l.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7

— Acidez total mínima: 7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l): —

5. *Vino Beerenauslese con atributos especiales*

Apariencia visual: Los vinos son vinos blancos exclusivamente, sin turbiedad.

Aroma: Cítricos, manzanas, melocotones, miel, pasas.

Sabor: Los vinos Beerenauslese poseen un gran dulzor y muestran la influencia del moho gris *Botrytis cinerea* (podredumbre noble), que en este caso es esencial, en sus aromas de miel y pasas.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con el artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: Se aplica la legislación vigente.

El grado alcohólico volumétrico total del vino Beerenauslese con atributos especiales podrá superar el 15 % vol.

Contenido en azúcar residual: como mínimo 90 g/l

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 7,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l): —

6. *Vino Eiswein con atributos especiales*

Apariencia visual: Se trata de vinos blancos exclusivamente, sin turbiedad.

Aroma: Cítricos, manzanas y melocotones.

Sabor: Los vinos Eiswein presentan unas marcadas notas de frutas sin indicio de *Botrytis*. Poseen un alto grado de dulzor y una acidez incisiva.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con el artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: Se aplica la legislación vigente.

El grado alcohólico total del vino con las características especiales Eiswein puede superar el 15 % vol.

Contenido en azúcar residual: como mínimo 90 g/l

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l): —

7. *Vino Trockenbeerenauslese con atributos especiales*

Apariencia visual: Los vinos son vinos blancos exclusivamente, sin turbiedad.

Aroma: Cítricos, manzanas, melocotones, miel, pasas.

Sabor: Los vinos Trockenbeerenauslese con atributos especiales poseen un gran dulzor y muestran la influencia del moho gris *Botrytis cinerea*, que en este caso es fundamental, en sus aromas de miel y pasas.

Los vinos Trockenbeerenauslese con atributos especiales poseen un gran dulzor y muestran, en sus aromas a miel y pasas, la influencia fundamental del moho gris *Botrytis cinerea* (podredumbre noble), que hace que la uva se arrugue como las pasas.

Los valores que figuran debajo, que deben determinarse mediante un análisis físico y químico de acuerdo con el artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34, son vinculantes para poder gozar del amparo de la denominación.

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: Se aplica la legislación vigente.

El grado alcohólico volumétrico total de los vinos Trockenbeerenauslese con atributos especiales podrá superar el 15 % vol.

Contenido en azúcar residual: como mínimo 120 g/l

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

Los vinos deben madurar solo en recipientes de sabor fundamentalmente neutro. Se autorizan las barricas de roble clásicas si el aroma a madera resultante o bien no se puede distinguir en el vino, o bien tiene únicamente un sabor discreto. No se autorizan los aromas a madera que indiquen el uso de barricas pequeñas nuevas con una capacidad inferior a seiscientos litros, como, por ejemplo, toneles de tipo barrica.

No se autorizan la desalcoholización parcial, la concentración ni la utilización de virutas de roble. Se prohíbe la utilización de la reserva dulce.

5.2. *Rendimientos máximos*

Vinos de calidad y todos los vinos con atributos especiales:

75 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Monzinger Niederberg abarca las superficies vitícolas tradicionales del término municipal de Monzingen, situadas en la pendiente meridional entre la ciudad de Monzingen y la salida de la B 41 hacia Nussbaum. No comprende las superficies situadas al sur de la B 41 ni las superficies relativamente planas (inclinación < 15 %) situadas en la mesa de la montaña.

En total, la DOP «Monzinger Niederberg» abarca una superficie de 27,5543 ha.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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

8. **Descripción del/de los vínculo(s)**

Información general: «Monzinger Niederberg» se refiere a las superficies vitícolas tradicionales del término municipal de Monzingen (región vitícola del Nahe), situadas en la pendiente meridional entre la ciudad de Monzingen y la salida hacia Nussbaum. No comprende las superficies situadas al sur de la B 41 ni las superficies situadas en la mesa de la montaña.

Geología: El suelo en cuestión es un suelo residual de la formación Waderner Schichten, un conglomerado que se depositó en la zona hace aproximadamente 280 millones de años. Puede encontrarse solo en el valle del Nahe y en algunas partes del Estado federado de Sarre. Incluso en el valle del Nahe, hay solo unos pocos lugares en los que la formación Waderner Schichten aflora y tiene una influencia tan fuerte en el suelo como en Monzinger Niederberg. La formación Waderner Schichten se compone principalmente de esquisto y cuarcita, aunque también contiene veta de cuarzo. En la superficie, este conglomerado es erosionado y enriquecido en diversos grados con humus. Es sabido que los suelos de tipo pizarra y cuarcita, como los de la formación Waderner Schichten, con frecuencia confieren a los vinos Riesling aromas de cítricos y manzanas. Así pues, los vinos Monzinger Niederberg se distinguen claramente de los que se producen en los suelos arcillosos profundos de las superficies vitícolas circundantes, que destacan más por ser afrutados y por su aroma de melocotón. El suelo rocoso garantiza que la superficie de este se seque rápidamente tras las lluvias, de modo que la humedad desciende en seguida e inhibe el desarrollo de mohos indeseables.

Ello mantiene la *Botrytis cinerea* —que es deseable para determinados vinos con atributos especiales— muy pura, lo que supone que incluso los vinos elaborados con uva que tenga este moho poseen un perfil aromático muy limpio y preciso.

Aspectos topográficos: Los viñedos de Monzinger Niederberg están situados entre 160 m y 240 m sobre el nivel del mar.

La pendiente media en estas laderas orientadas al sur es superior al 30 %.

El fuerte sol garantiza así que la zona de producción de Monzinger Niederberg esté siempre mucho más caliente durante el día que otras zonas similares de tierras llanas, a pesar de su altitud a veces desfavorable. Por lo tanto, las uvas adquieren un mayor grado de madurez, lo que le da a los vinos una menor acidez y aromas afrutados maduros.

Clima: Monzingen es uno de los municipios vitivinícolas más frescos del río Nahe y, lo que es más importante, Monzinger Niederberg está favorablemente orientado hacia el sol, por lo que se caldea rápidamente durante el día. Está muy influido por corrientes térmicas, es decir, corrientes de aire caliente que ascienden desde el valle en los días soleados y calientan aún más el suelo. A unos pocos kilómetros más al norte se encuentra el bosque de Soonwald, que, por la noche, actúa como una fuente natural de refrigeración. Como las mejores partes de la zona no están expuestas directamente a esas corrientes nocturnas de aire frío, la refrigeración se produce lentamente. La zona recibe en torno a 1 900 horas de sol al año. La temperatura media diurna es de 10 °C. La diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas es considerablemente mayor que en las zonas orientales de la región vitícola del Nahe. Como consecuencia del clima relativamente fresco de la zona vitivinícola, los vinos «Monzinger Niederberg» son habitualmente algo más finos que los de zonas más cálidas, especialmente los del bajo Nahe.

La precipitación media anual es de 570 mm, el 60 % de la cual se registra en el período vegetativo.

La precipitación anual relativamente baja, combinada con el suelo rocoso, que posee una capacidad de almacenamiento de agua muy limitada, garantiza que la uva de Monzinger Niederberg sea habitualmente pequeña; ello la hace más rica en aromas, lo que se refleja en los vinos.

Influencias humanas: La influencia humana reside en una tradición vitícola que se remonta a siglos. La conducción de la vid se hace mediante espalderas. En general, los viñedos están orientados en dirección norte-sur, lo que garantiza a las uvas una buena exposición al sol y una ventilación adecuada.

Con respecto a la producción de uva, a medida que crece la vid, el viticultor puede lograr uvas de mejor calidad con

medidas especiales de mantenimiento, como la eliminación de las hojas de los racimos o entresacando uvas. El conocimiento de las condiciones climáticas y geológicas específicas, que se ha transmitido de generación en generación, es asimismo un elemento fundamental. En concreto, al efectuar la vendimia, se presta especial importancia a la selección. Las uvas sanas, de color verde a amarillo dorado, son especialmente adecuadas para la elaboración de vinos de calidad y vinos Kabinett, Spätlese y Eiswein con características especiales. Para los vinos Auslese, Beerenauslese y Trockenbeerenauslese con atributos especiales, es deseable la influencia de la podredumbre noble (*Botrytis cinerea*). Con tiempo seco, este hongo provoca un fuerte aumento de la densidad del mosto y la formación simultánea de aromas muy puros de miel y pasas. Tratándose de los vinos Eiswein, además de uvas en buen estado de salud, es fundamental el efecto de concentración natural de las heladas. El viticultor se vale de la selección y la fecha de la vendimia para determinar con antelación qué uvas son adecuadas para los distintos vinos de calidad y cuáles para los vinos con atributos especiales. Además, pueden utilizarse diversas técnicas de vinificación para conformar el producto final. Esto se aplica en particular al contenido de azúcar residual, que desempeña un papel importante en la diferenciación entre vinos de calidad, vinos Kabinett y vinos Spätlese.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para ser etiquetados con alguno de los términos tradicionales anteriores vinculados a esta denominación de origen, los vinos de calidad y los vinos con atributos especiales tienen que haber superado un procedimiento de prueba de calidad oficial. Deberá indicarse en la etiqueta el número de inspección asignado en este contexto (*amtliche Prüfungsnummer* / *A.P.-Nummer*). Este sustituye al número de lote.

Enlace al pliego de condiciones

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein [no disponible en español]