C/2025/2815

21.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2815)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Monzinger Niederberg”

PDO-DE-02363-AM01 – 7.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Monzinger Niederberg”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM).

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Saksan elintarvike- ja maatalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutos on vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, koska se ei ole asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan a, b ja c alakohdassa tarkoitettu unionin muutos.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Viinin/viinien kuvaus*

Kuvaus:

Lisäys: Arvomerkinnällä varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi joissakin tapauksissa olla yli 15 prosenttia. Arvomerkinnällä ”Kabinett” tai ”Spätlese” varustettujen viinien kokonaisalkoholipitoisuutta on rajoitettu.

Vähimmäishappopitoisuuksia on nostettu.

Muutos on vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, koska se ei ole asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan a, b ja c alakohdassa tarkoitettu unionin muutos.

Muutoksen myötä yhtenäistä asiakirjaa on muutettava.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Perustelut:

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 1 kohdan c alakohdan toista luetelmakohtaa muutettiin 13. joulukuuta 2017 annetulla asetuksella (EU) 2017/2393. Säännökseen, jonka mukaan kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäisraja voi ylittää 15 tilavuusprosenttia, kun kyseessä ovat viinit, joilla on suojattu alkuperänimitys ja jotka on valmistettu ilman väkevöimistä tai väkevöitetty ainoastaan käyttäen osittaisia tiivistämismenetelmiä, jotka on lueteltu liitteessä VIII olevan I osan B jakson 1 kohdassa, on lisätty seuraava teksti: ”edellyttäen, että kyseisen suojatun alkuperänimityksen teknisessä asiakirjassa olevassa tuote-eritelmässä annetaan siihen mahdollisuus”. Tuote-eritelmään on tehtävä vastaava lisäys.

Arvomerkinnällä ”Kabinett” tai ”Spätlese” varustettujen viinien kokonaisalkoholipitoisuutta on rajoitettu niiden tyypillisen keveyden säilyttämiseksi.

Vähimmäishappopitoisuuksia on nostettu Riesling-viinien tarvittavan rodukkuuden turvaamiseksi.

2. *Muu*

Kuvaus:

Toimituksellisia muutoksia EU:n vaatimusten mukaisesti. Niihin sisältyvät kaikki voimassa olevasta lainsäädännöstä johtuvat muutokset. Muutokset on tehty viittaamalla voimassa olevaan lainsäädäntöön tai poistamalla kyseinen kohta.

I. Analyyttinen kemia:

Viittaus kumotun asetuksen (EY) N:o 607/2009 26 artiklaan on saatettu ajan tasalle viittaamalla asetuksen (EU) 2019/34 20 artiklaan.

Rypälemehun vähimmäispaino:

Virke ”Arvomerkinnällä ”Auslese”, ”Beerenauslese”, ”Eiswein” tai ”Trockenbeerenauslese” varustettuihin viineihin sovelletaan suurempaa rypälemehun vähimmäispainoa Saksan viinilain mukaisesti” on muutettu muotoon ”Muussa tapauksessa sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä”.

Todellinen alkoholipitoisuus:

Virke ”Beerenauslese, Eiswein ja Trockenbeerenauslese: vähintään 5,5 tilavuusprosenttia” on muutettu muotoon ”Muussa tapauksessa sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä”, koska voimassa oleva lainsäädäntö on mainittu asiakirjassa.

Kokonaisalkoholipitoisuus:

Koska arvomerkinnällä ”Kabinett” tai ”Spätlese” varustettujen viinien kokonaisalkoholipitoisuutta on rajoitettu ja koska arvomerkinnällä varustettujen viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa nyt joissakin tapauksissa ylittää 15 tilavuusprosenttia, on poistettu virke ”Sovelletaan Saksan viinilainsäädäntöä”.

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus:

Virke ”Sovelletaan Saksan viinilainsäädäntöä” on muutettu muotoon ”Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä”.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus:

Virke ”Sovelletaan Saksan viinilainsäädäntöä” on muutettu muotoon ”Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä”.

Perinteiset merkinnät:

Virke ”Arvomerkinnällä varustettujen viinien määritelmä vahvistetaan Saksan viinilainsäädännössä” on muutettu muotoon ”Arvomerkinnällä varustettujen viinien määritelmä vahvistetaan voimassa olevassa lainsäädännössä”.

Muutos on vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, koska se ei ole asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan a, b ja c alakohdassa tarkoitettu unionin muutos.

Muutoksen myötä yhtenäistä asiakirjaa on muutettava.

Perustelut:

EU:n vaatimusten noudattamiseksi on tehty toimituksellisia muutoksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Monzinger Niederberg

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Laatuviini*

Ulkonäkö: Kyseessä on yksinomaan valkoviini, eikä siinä ole lainkaan sameutta.

Aromi: Sitrushedelmät, omena ja persikka.

Maku: Viinit ovat aina elegantteja. Niissä on hienoisia omenan ja sitrushedelmien vivahteita, ja ne ovat selvästi mineraalisia. Ne ovat aina maultaan kuivia.

Seuraavassa luetellut arvot on määriteltävä fysikaalisella ja kemiallisella analyysillä asetuksen (EU) 2019/34 20 artiklan mukaisesti, ja ne ovat sitovia arvoja, jotka viinien on nimityksen saadakseen täytettävä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 10,3 tilavuusprosenttia ja rypälemehun vähimmäispaino 78° Oechsle-asteikolla ilmaistuna.

Jäännössokeripitoisuus on enintään 25 grammaa litrassa, edellyttäen että kokonaishappopitoisuus (ilmaistuna viinihappoa g/l) on vähintään 7,2 grammaa litrassa. Jos kokonaishappopitoisuus on alle 7,2 grammaa litrassa, jäännössokeripitoisuus on enintään 18 grammaa litrassa.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 15

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. *Arvomerkinnällä "Kabinett" varustettu viini*

Ulkonäkö: Kyseessä on yksinomaan valkoviini, eikä siinä ole lainkaan sameutta.

Aromi: Sitrushedelmät, omena ja persikka.

Maku: Viinit ovat aina elegantteja. Niissä on hienoisia omenan ja sitrushedelmien vivahteita, ja ne ovat selvästi mineraalisia ja vienosti makeita.

Seuraavassa luetellut arvot on määriteltävä fysikaalisella ja kemiallisella analyysillä asetuksen (EU) 2019/34 20 artiklan mukaisesti, ja ne ovat sitovia arvoja, jotka viinien on nimityksen saadakseen täytettävä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 10,3 tilavuusprosenttia ja rypälemehun vähimmäispaino 78° Oechsle-asteikolla ilmaistuna.

Jäännössokeripitoisuus vähintään 25 grammaa litrassa.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 12,5

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7

— Vähimmäishappopitoisuus: 7 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

3. *Arvomerkinnällä "Spätlese" varustettu viini*

Ulkonäkö: Kyseessä on yksinomaan valkoviini, eikä siinä ole lainkaan sameutta.

Aromi: Sitrushedelmät, omena ja persikka.

Maku: Viinit ovat aina elegantteja. Niissä on hienoisia omenan ja sitrushedelmien vivahteita, ja ne ovat selvästi mineraalisia ja vaihtelevan makeita.

Seuraavassa luetellut arvot on määriteltävä fysikaalisella ja kemiallisella analyysillä asetuksen (EU) 2019/34 20 artiklan mukaisesti, ja ne ovat sitovia arvoja, jotka viinien on nimityksen saadakseen täytettävä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Jäännössokeripitoisuus vähintään 40 grammaa litrassa.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 13,5

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7

— Vähimmäishappopitoisuus: 7 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

4. *Arvomerkinnällä "Auslese" varustettu viini*

Ulkonäkö: Kyseessä on yksinomaan valkoviini, eikä siinä ole lainkaan sameutta.

Aromi: Sitrushedelmät, omena ja persikka.

Maku: Arvomerkinnällä "Auslese" varustetut viinit ovat hyvin makeita, ja niissä ilmenee *Botrytis cinerea* -jalohomeen tässä tapauksessa toivottu vaikutus hunajaisten ja rusinamaisten aromien muodossa.

Seuraavassa luetellut arvot on määriteltävä fysikaalisella ja kemiallisella analyysillä asetuksen (EU) 2019/34 20 artiklan mukaisesti, ja ne ovat sitovia arvoja, jotka viinien on nimityksen saadakseen täytettävä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Arvomerkinnällä "Auslese" varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Jäännössokeripitoisuus vähintään 60 grammaa litrassa.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7

— Vähimmäishappopitoisuus: 7 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. *Arvomerkinnällä "Beerenauslese" varustettu viini*

Ulkonäkö: Kyseessä on yksinomaan valkoviini, eikä siinä ole lainkaan sameutta.

Aromi: Sitrushedelmät, omena, persikka, hunaja ja rusinat.

Maku: Arvomerkinnällä "Beerenauslese" varustetut viinit ovat hyvin makeita, ja niissä ilmenee *Botrytis cinerea* -jalohomeen tässä tapauksessa olennainen vaikutus hunajaisten ja rusinamaisten aromien muodossa.

Seuraavassa luetellut arvot on määriteltävä fysikaalisella ja kemiallisella analyysillä asetuksen (EU) 2019/34 20 artiklan mukaisesti, ja ne ovat sitovia arvoja, jotka viinien on nimityksen saadakseen täytettävä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Arvomerkinnällä "Beerenauslese" varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Jäännössokeripitoisuus vähintään 90 grammaa litrassa.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

6. *Arvomerkinnällä "Eiswein" varustettu viini*

Ulkonäkö: Kyseessä on yksinomaan valkoviini, eikä siinä ole lainkaan sameutta.

Aromi: Sitrushedelmät, omena ja persikka.

Maku: Arvomerkinnällä "Eiswein" varustetuille viineille ovat ominaisia selvät hedelmäiset vivahteet, eikä niissä ole hiventäkään *Botrytis cinerea* -jalohomeen vaikutusta. Ne ovat hyvin makeita ja hapokkaita.

Seuraavassa luetellut arvot on määriteltävä fysikaalisella ja kemiallisella analyysillä asetuksen (EU) 2019/34 20 artiklan mukaisesti, ja ne ovat sitovia arvoja, jotka viinien on nimityksen saadakseen täytettävä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Arvomerkinnällä "Eiswein" varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Jäännössokeripitoisuus vähintään 90 grammaa litrassa.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 7 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

7. *Arvomerkinnällä ”Trockenbeerenauslese” varustettu viini*

Ulkonäkö: Kyseessä on yksinomaan valkoviini, eikä siinä ole lainkaan sameutta.

Aromi: Sitrushedelmät, omena, persikka, hunaja ja rusinat.

Maku: Arvomerkinnällä ”Trockenbeerenauslese” varustetut viinit ovat hyvin makeita, ja niissä ilmenee *Botrytis cinerea* -jalohomeen tässä tapauksessa olennainen vaikutus hunajaisten ja rusinamaisten aromien muodossa.

Arvomerkinnällä ”Trockenbeerenauslese” varustetut viinit ovat hyvin makeita, ja niissä ilmenee *Botrytis cinerea* -jalohomeen olennainen vaikutus (rypäleet kurtistuvat rusinamaisiksi) hunajaisten ja rusinamaisten aromien muodossa.

Seuraavassa luetellut arvot on määriteltävä fysikaalisella ja kemiallisella analyysillä asetuksen (EU) 2019/34 20 artiklan mukaisesti, ja ne ovat sitovia arvoja, jotka viinien on nimityksen saadakseen täytettävä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Arvomerkinnällä ”Trockenbeerenauslese” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Jäännössokeripitoisuus vähintään 120 grammaa litrassa.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 7 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinit on kypsytettävä pääasiassa säiliöissä, joista ei tartu viiniin makua. Klassiset tammitynnyrit ovat sallittuja, jos niistä peräisin olevaa puuaromia ei pysty erottamaan viinissä tai jos puuaromi maistuu vain vienosti. Puuaromit, jotka johtuvat uusien alle 600-litraisten tynnyreiden käytöstä (esim. barrique-tynnyrit), eivät ole sallittuja.

Alkoholin poistaminen osittain, tiivistäminen ja tammilastujen käyttö ovat kiellettyjä. Makeuttaminen on kielletty.

5.2 *Enimmäistuotos*

Laatuviinit ja kaikki arvomerkinnällä varustetut viinit

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Monzinger Niederberg -viinin tuotantoalue käsittää Monzingenin viininviljelykuntien perinteiset viininviljelyalueet, jotka sijaitsevat etelärinteillä Monzingenin kaupungin ja B 41 -tien Nussbaumiin vievän rampin välillä. Siihen eivät kuulu B 41 -tien eteläpuoliset alueet eivätkä ylätasangon tasaisehkot alueet (kaltevuus < 15 %).

SAN-nimityksen ”Monzinger Niederberg” tuotantoala on kaikkiaan 27,5543 hehtaaria.

7. **Rypälelajikkeet**

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

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Yleistä: ”Monzinger Niederberg” viittaa Monzingenin viininviljelykuntien perinteisiin viininviljelyalueisiin (Nahen viljelyalue). Se sijaitsee etelärinteillä Monzingenin kaupungin ja Nussbaumiin vievän rampin välillä. Siihen eivät kuulu B 41 -tien eteläpuoliset alueet eivätkä ylätasangon alueet.

Geologia: Maaperä on Waderner Schichten -muodostumasta peräisin olevaa maa-ainesta eli soraa, joka kivettyi alueelle noin 280 miljoonaa vuotta sitten. Sitä esiintyy ainoastaan Nahen laaksossa ja eräissä Saarlandin osissa. Nahen laaksossakin on vain muutamia paikkoja, joissa Waderner Schichten -muodostumaa esiintyy pinnassa, ja vain muutamissa paikoissa se vaikuttaa niin merkittävästi maaperään kuin Monzinger Niederbergissä. Waderner Schichten -muodostuma koostuu pääasiassa liuskekivestä ja kvartsiitista, mutta siinä on myös kvartsijuovia. Kivettyneen sorakerroksen pinta on rapautunut, ja siinä on vaihtelevasti humusta. Waderner Schichten -muodostuman kaltaiset liuskekivestä ja kvartsiitista koostuvat maaperät antavat usein Riesling-viineille sitrusmaisia ja omenaisia aromeja. Siitä syystä Monzinger Niederberg -viinit ovat hyvin erilaisia kuin viereisten viininviljelyalueiden syvissä savimaissa kasvaneista viiniköynnöksistä saadut viinit, jotka ovat persikkaisempia ja hedelmäisempiä. Kivisen maaperän ansiosta pintamaa kuivaa nopeasti sateen jälkeen. Toisin sanoen kosteus haihtuu nopeasti, mikä estää epätoivottujen homeiden kehittymisen.

Näin *Botrytis cinerea* -jalohome (jota halutaan esiintyvän eräiden arvomerkinnällä varustettujen viinien rypäleissä) säilyy hyvin puhtaana. Näin jalohomeisista rypäleistä tehtyjen viinien aromiprofiili on hyvin siisti ja selkeä.

Topografia: Monzinger Niederberg -viinitarhat sijaitsevat 160–240 metriä merenpinnasta.

Etelärinteiden kaltevuus on keskimäärin yli 30 %.

Monzinger Niederberg -viinitarhoissa on runsaan auringonpaisteen ansiosta päivisin aina paljon lämpimämpää kuin vastaavanlaisilla tasaisilla alueilla, siitäkin huolimatta että sijainti korkealla on joskus epäsuotuisa. Näin rypäleet kypsyvät pidemmälle, minkä vuoksi viinit ovat vähemmän happoisia ja aromiltaan kypsän hedelmäisiä.

Ilmasto: Monzingen on ilmastoltaan yksi viileämmistä Nahejoen ympäristön viininviljelykunnista. Monzinger Niederberg -viinitarhat sijaitsevat kuitenkin optimaalisesti suhteessa aurinkoon, eli ne lämpenevät hyvin nopeasti päivällä. Viinitarhoille suuntautuu aurinkoisina päivinä voimakkaita laaksosta nousevia lämpövirtoja, jotka lämmittävät maaperää entisestään. Muutaman kilometrin päässä pohjoisessa on Soonwaldin metsä, joka toimii öisin luontaisena viilentäjänä. Koska alueen parhaat osat eivät ole suoraan näiden yöllisten kylmävirtojen reitillä, ne viilenevät hitaasti. Alueella saadaan vuodessa noin 1 900 tuntia auringonpaistetta. Päivittäinen keskilämpötila on 10 °C. Päivä- ja yölämpötilojen ero on hieman suurempi kuin Nahen viininviljelyalueen itäosissa. Monzinger Niederberg -viinit ovat varsin viileän ilmaston vuoksi yleensä hieman hienostuneempia kuin lämpimämpien viinialueiden ja erityisesti Nahen alempien osien viinit.

Vuotuinen sademäärä on 570 mm, ja siitä saadaan 60 % kasvukaudella.

Koska vuotuinen sademäärä on varsin vähäinen ja maaperä kivistä (eli sen vedenpidätyskyky on huono), Monzinger Niederberg -viineihin käytettävät rypäleet jäävät yleensä pieniksi. Sen vuoksi rypäleet ovat aromikkaita, ja tämä ominaisuus siirtyy myös viineihin.

Ihmisten vaikutus: Ihmisten vaikutus perustuu vuosisatoja sitten alkaneeseen viiniviljelyperinteeseen. Viinit kasvavat yleensä tukirakenteissa, ja köynnösrivit kulkevat pohjoisesta etelään. Näin rypäleet saavat hyvin valoa ja tuulta.

Viininvalmistaja voi köynnösten kasvaessa parantaa rypäleiden laatua erityisin ylläpitotoimin, esimerkiksi poistamalla

lehtiä rypäleiden ympäriltä tai karsimalla terttuja. Olennaista on myös ilmastosta ja geologiasta johtuvien olosuhteiden tuntemus, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Rypäleitä korjattaessa kiinnitetään erityistä huomiota niiden valintaan. Terveet rypäleet, joiden väri vaihtelee vihreästä kullankeltaiseen, soveltuvat erityisen hyvin laatuviinien ja arvomerkinnällä ”Kabinett”, ”Spätlese” tai ”Eiswein” varustettujen viinien valmistukseen. Arvomerkinnällä ”Auslese”, ”Beerenauslese” tai ”Trockenbeerenauslese” varustetuissa viineissä *Botrytis cinerea* -jalohomeen vaikutus on toivottava. Kuivalla säällä kyseinen jalohome lisää nopeasti rypälemehun painoa, ja samanaikaisesti kehittyvät hyvin puhtaat hunajan ja rusinan aromit. Eiswein-viinejä varten rypäleiden on oltava paitsi terveitä myös pakkasen puremia (jolloin ne konsentroituvat luontaisesti). Viininvalmistaja määrittelee varhaisessa vaiheessa kutakin laatuviiniä tai arvomerkinnällä varustettua viiniä varten sen, mitkä rypäleet valitaan ja milloin ne korjataan. Lisäksi lopputuotteen ominaisuuksien aikaansaamiseksi voidaan käyttää eri kellarointitekniikoita. Tämä koskee erityisesti jäännössokeripitoisuutta, joka on tärkeä osatekijä laatuviinien, Kabinett-viinien ja Spätlese-viinien määrittelyssä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Jotta laatuviinissä tai arvomerkinnällä varustetussa viinissä voidaan käyttää jotakin edellä mainituista tähän alkuperänimitykseen liittyvistä perinteisistä ilmaisuista, sen on läpäistävä virallinen laaduntestausmenettely. Annettu tarkastusnumero (*amtliche Prüfungsnummer* / *A.P.-Nummer*) on merkittävä etikettiin. Se korvaa eränumeron.

Linkki tuote-eritelmään

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein