C/2025/2815

21.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2815)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Monzinger Niederberg”

PDO-DE-02363-AM01 – 7.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Monzinger Niederberg”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Njemačka

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Savezno ministarstvo prehrane i poljoprivrede / Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjena je obuhvaćena definicijom „standardne izmjene” jer nije izmjena na razini Unije iz članka 24. stavka 3. točaka (a), (b) i (c) Uredbe (EU) 2024/1143.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Opis vina*

Opis:

Dopuna: Ukupna volumna alkoholna jakost vina s predikatnom oznakom može djelomično biti veća od 15 %. Ukupna volumna alkoholna jakost vina s predikatnom oznakom Kabinett i Spätlese ograničena je.

Povećana je najmanja razina kiselosti.

Izmjena je obuhvaćena definicijom „standardne izmjene” jer nije izmjena na razini Unije iz članka 24. stavka 3. točaka (a), (b) i (c) Uredbe (EU) 2024/1143.

Izmjenom se mijenja jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlozi:

Uredbom (EU) 2017/2393 od 13. prosinca 2017. izmijenjen je dio II. točka 1. podtočka (c) druga alineja Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013. Pravilo da ukupna volumna alkoholna jakost može iznositi više od 15 % za vina sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedena bez pojačavanja ili pojačana samo postupcima djelomičnog koncentriranja navedenima u Prilogu VIII. dijelu I. odjeljku B točki 1. dopunjeno je kako slijedi: „pod uvjetom da je specifikacijom proizvoda u tehničkoj dokumentaciji dotične zaštićene oznake izvornosti dopuštena ta mogućnost;”. Potrebno je dopuniti specifikaciju proizvoda.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina s predikatnom oznakom Kabinett i Spätlese ograničena je kako bi se očuvala karakteristična lakoća.

Povećana je najmanja razina kiselosti kako bi se osigurao potrebni pedigre rizlinga.

2. *Ostalo*

Opis:

Uredničke izmjene u skladu sa zahtjevima EU-a, koje obuhvaćaju sve izmjene u skladu s važećim zakonodavstvom. Unesena su upućivanja na važeće zakonodavstvo ili je izbrisan odgovarajući odlomak.

I. Analitička kemija:

Upućivanje na članak 26. Uredbe (EU) br. 607/2009, koja je stavljena izvan snage, ažurirano je upućivanjem na članak 20. Uredbe (EU) 2019/34.

Najmanji udio mošta:

Rečenica: „Na vina s predikatnim oznakama Auslese, Beerenauslese, Eiswein i Trockenbeerenauslese primjenjuje se veći najmanji udio mošta, reguliran u skladu s njemačkim Zakonom o vinu.” izmijenjena je i glasi: „Inače se primjenjuje važeće zakonodavstvo.”

Stvarna alkoholna jakost:

Rečenica: „Stvarna volumna alkoholna jakost za vina s predikatnom oznakom Beerenauslese, Eiswein i Trockenbeerenauslese iznosi najmanje 5,5 %” izmijenjena je kako bi se odrazilo važeće zakonodavstvo i glasi: „Inače se primjenjuje važeće zakonodavstvo.”

Ukupna alkoholna jakost:

Zbog ograničenja ukupne volumne alkoholne jakosti za vina s predikatnom oznakom Kabinett i Spätlese i dodavanja mogućnosti da ukupna volumna alkoholna jakost vina s predikatnom oznakom ponekad može biti veća od 15 %, briše se sljedeća rečenica: „Primjenjuje se njemački Zakon o vinu.”.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina:

Rečenica: „Primjenjuje se njemački Zakon o vinu” izmijenjena je i glasi: „Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.”

Ukupni sumporov dioksid:

Rečenica: „Primjenjuje se njemački Zakon o vinu” izmijenjena je i glasi: „Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.”

Tradicionalni izrazi:

Rečenica: „Na specifikaciju vina s predikatnom oznakom primjenjuje se njemački Zakon o vinu.” izmijenjena je i glasi: „Na specifikaciju vina s predikatnom oznakom primjenjuje se važeće zakonodavstvo.”

Izmjena je obuhvaćena definicijom „standardne izmjene” jer nije izmjena na razini Unije iz članka 24. stavka 3. točaka (a), (b) i (c) Uredbe (EU) 2024/1143.

Izmjenom se mijenja jedinstveni dokument.

Razlozi:

Uredničke izmjene unose se radi usklađenosti sa zahtjevima EU-a.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Monzinger Niederberg

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Kvalitetno vino*

Izgled: To su isključivo bijela vina koja nisu mutna.

Miris: Agrumi, jabuke i breskve

Okus: Ta su vina uvijek elegantna s finim voćnim notama jabuke i agruma te su karakterističnog mineralnog i uvijek suhog okusa.

Vrijednosti analize navedene u nastavku, a koje se određuju s pomoću fizikalne i kemijske analize u skladu s člankom 20. Uredbe (EU) 2019/34, obvezujuće su i moraju biti navedene na vinima na kojima se nalazi ta oznaka.

Najmanja volumna prirodna alkoholna jakost i najmanji udio mošta: 10,3 % i 78° Oechslea

Najveći udio neprevrelog šećera jest 25 g/l, pod uvjetom da ukupni udio kiselosti izražen u g/l vinske kiseline iznosi najmanje 7,2 g/l. Ako je manji od 7,2 g/l, najveći udio neprevrelog šećera jest 18 g/l.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Vina s predikatnom oznakom Kabinett (Prädikatswein Kabinett)*

Izgled: To su isključivo bijela vina koja nisu mutna.

Miris: Agrumi, jabuke, breskve

Okus: Ta su vina uvijek elegantna s finim voćnim notama jabuke i agruma te su karakterističnog mineralnog okusa i suptilno su slatka.

Vrijednosti analize navedene u nastavku, a koje se određuju s pomoću fizikalne i kemijske analize u skladu s člankom 20. Uredbe (EU) 2019/34, obvezujuće su i moraju biti navedene na vinima na kojima se nalazi ta oznaka.

Najmanja volumna prirodna alkoholna jakost i najmanji udio mošta: 10,3 % i 78° Oechslea

Udio neprevrelog šećera od najmanje 25 g/l

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 12,5

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 7

— Najmanja ukupna kiselost: 7 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Vina s predikatnom oznakom Spätlese (Prädikatswein Spätlese)*

Izgled: To su isključivo bijela vina koja nisu mutna.

Miris: Agrumi, jabuke, breskve

Okus: Ta su vina uvijek elegantna s finim voćnim notama jabuke i agruma te su karakterističnog mineralnog i više ili manje slatkog okusa.

Vrijednosti analize navedene u nastavku, a koje se određuju s pomoću fizikalne i kemijske analize u skladu s člankom 20. Uredbe (EU) 2019/34, obvezujuće su i moraju biti navedene na vinima na kojima se nalazi ta oznaka.

Najmanja volumna prirodna alkoholna jakost i najmanji udio mošta: Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Udio neprevrelog šećera od najmanje 40 g/l

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 13,5

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 7

— Najmanja ukupna kiselost: 7 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Vina s predikatnom oznakom Auslese (Prädikatswein Auslese)*

Izgled: To su isključivo bijela vina koja nisu mutna.

Miris: Agrumi, jabuke, breskve

Okus: Vina s oznakom Auslese visoke su slatkoće, a zbog utjecaja sive plijesni Botrytis cinerea, koja je u ovom slučaju poželjna, imaju aromu meda i grožđica.

Vrijednosti analize navedene u nastavku, a koje se određuju s pomoću fizikalne i kemijske analize u skladu s člankom 20. Uredbe (EU) 2019/34, obvezujuće su i moraju biti navedene na vinima na kojima se nalazi ta oznaka.

Najmanja volumna prirodna alkoholna jakost i najmanji udio mošta: Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina s predikatnom oznakom Auslese može biti veća od 15 %.

Udio neprevrelog šećera od najmanje 60 g/l

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 7

— Najmanja ukupna kiselost: 7 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Vina s predikatnom oznakom Beerenauslese (Prädikatswein Beerenauslese)*

Izgled: To su isključivo bijela vina koja nisu mutna.

Miris: Agrumi, jabuke, breskve, med, grožđice

Okus: Vina sa svojstvima „Beerenauslese" visoke su slatkoće, a zbog utjecaja sive plijesni Botrytis cinerea, koja je u ovom slučaju ključna, imaju aromu meda i grožđica.

Vrijednosti analize navedene u nastavku, a koje se određuju s pomoću fizikalne i kemijske analize u skladu s člankom 20. Uredbe (EU) 2019/34, obvezujuće su i moraju biti navedene na vinima na kojima se nalazi ta oznaka.

Najmanja volumna prirodna alkoholna jakost i najmanji udio mošta: Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina s predikatnom oznakom Beerenauslese može biti veća od 15 %.

Udio neprevrelog šećera od najmanje 90 g/l

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 7,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. *Vina s predikatnom oznakom Eiswein (Prädikatswein Eiswein)*

Izgled: To su isključivo bijela vina koja nisu mutna.

Miris: Agrumi, jabuke, breskve

Okus: Vina s predikatnom oznakom Eiswein obilježena su jasnim voćnim notama i odsutnošću i najmanjeg traga plijesni Botrytis. Imaju visok stupanj slatkoće i izrazito su kisela.

Vrijednosti analize navedene u nastavku, a koje se određuju s pomoću fizikalne i kemijske analize u skladu s člankom 20. Uredbe (EU) 2019/34, obvezujuće su i moraju biti navedene na vinima na kojima se nalazi ta oznaka.

Najmanja volumna prirodna alkoholna jakost i najmanji udio mošta: Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina s predikatnom oznakom Eiswein može biti veća od 15 %.

Udio neprevrelog šećera od najmanje 90 g/l

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 7 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

7. *Vina s predikatnom oznakom Trockenbeerenauslese (Prädikatswein Trockenbeerenauslese)*

Izgled: To su isključivo bijela vina koja nisu mutna.

Miris: Agrumi, jabuke, breskve, med, grožđice

Okus: Vina s predikatnom oznakom Trockenbeerenauslese visoke su slatkoće, a zbog utjecaja sive plijesni Botrytis cinerea, koja je u ovom slučaju ključna, imaju aromu meda i grožđica.

Visoke su slatkoće i u njihovoj se aromi meda i grožđica očituje ključan utjecaj sive plijesni Botrytis cinerea, zbog koje se grožđe smežura poput grožđica.

Vrijednosti analize navedene u nastavku, a koje se određuju s pomoću fizikalne i kemijske analize u skladu s člankom 20. Uredbe (EU) 2019/34, obvezujuće su i moraju biti navedene na vinima na kojima se nalazi ta oznaka.

Najmanja volumna prirodna alkoholna jakost i najmanji udio mošta: Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina s predikatnom oznakom Trockenbeerenauslese može biti veća od 15 %.

Udio neprevrelog šećera od najmanje 120 g/l

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 7 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Poseban enološki postupak:

Vina moraju dozrijevati samo u spremnicima koji uglavnom nemaju utjecaj na okus. Klasične hrastove bačve dopuštene su ako se dobivena drvenasta aroma ne osjeti u vinu ili ako je ona diskretnog okusa. Drvenaste arome nastale zbog uporabe novih, malih bačvi kapaciteta ispod 600 l (npr. bačve slične bačvama *barrique*) nisu dopuštene.

Djelomična dealkoholizacija, koncentracija i uporaba hrastovih strugotina nisu dopuštene. Zabranjena je uporaba slatke rezerve.

5.2. *Najveći prinosi*

Kvalitetna vina i sva vina s posebnim svojstvima:

75 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje „Monzinger Niederberg” obuhvaća tradicionalna vinogradarska područja vinogradarske zajednice Monzingen. Smješteno je na strmini okrenutoj na južnu stranu između mjesta Monzingen i izlaska s autoceste B41 u smjeru Nussbauma. Ne uključuje područja južno od autoceste B41, kao ni relativno nizinska područja (nagib < 15 %) na visoravni.

Područje obuhvaća ukupno 27,5543 hektara.

7. **Sorte vinove loze**

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

8. **Opis povezanosti**

Općenito: Područje „Monzinger Niederberg” obuhvaća tradicionalna vinogradarska područja vinogradarske zajednice Monzingen (Nahe). Smješteno je na strmini okrenutoj na južnu stranu između mjesta Monzingen i izlaska s autoceste u smjeru Nussbauma. Ne uključuje područja južno od autoceste B41, kao ni područja na visoravni.

Geologija: Predmetno tlo rezidualno je tlo iz formacije Waderner Schichten, konglomerata koji je na tom području nastao taloženjem prije približno 280 milijuna godina. Može ga se pronaći jedino u dolini rijeke Nahe i dijelovima regije Saarland. Čak i u dolini Nahe postoji samo nekoliko mjesta na kojima se uzdiže formacija Waderner Schichten i ima tako snažan utjecaj na tlo kao u slučaju područja „Monzinger Niederberg”. Formacija Waderner Schichten sastoji se uglavnom od škriljevca i kvarcita, ali sadržava i žile kvarca. Ovaj je konglomerat na površini razjeden i u različitoj mjeri obogaćen humusom. Tla koja sadrže škriljevac i kvarcit kao formacija Waderner Schichten poznata su po tome što vinima sorte rizling često daju arome agruma i jabuke. Stoga postoji jasna razlika između vina s područja „Monzinger Niederberg” i onih s glinenih tala susjednih vinogradarskih područja, koja se više ističu svojim breskvastijim, voćnim okusom. Budući da je tlo stjenovito, njegova se površina nakon oborina brzo suši. Razina vlage stoga brzo pada i na taj način sprečava razvoj nepoželjne plijesni.

Zbog toga plijesan Botrytis cinerea – koja je poželjna za određena vina s posebnim svojstvima – ostaje vrlo čista, što znači da čak i vina dobivena od grožđa zaraženih botritisom imaju iznimno čist i precizan profil arome.

Topografija: Vinogradi područja „Monzinger Niederberg” nalaze se između 160 m i 240 m nadmorske visine.

Na padini okrenutoj na južnu stranu prosječni je nagib veći od 30 %.

Unatoč svojoj ponekad nepovoljnoj visini, područje „Monzinger Niederberg” zbog snažne je sunčeve svjetlosti tijekom dana uvijek znatno toplije od usporedivih područja s ravnim terenima. Grožđe stoga može postići veći stupanj dozrijevanja, zbog čega vina imaju manji stupanj kiselosti te zrelije voćne arome.

Klima: Monzingen je jedna od (naj)hladnijih vinogradarskih zajednica na rijeci Nahe. Ono što je još važnije, područje „Monzinger Niederberg” optimalno je usmjereno prema suncu, zbog čega se tijekom dana vrlo brzo zagrijava. Na njega snažan utjecaj imaju strujanja toplog zraka koji se za sunčanih dana podiže iznad doline i dodatno zagrijava tlo. Nekoliko kilometara sjeverno nalazi se šuma Soonwald. Ona noću služi kao prirodan izvor hlađenja. Budući da najbolji dijelovi toga područja nisu izravno izloženi tim noćnim strujanjima hladnoga zraka, sporo se hlade. Područje ima oko 1 900 sunčanih sati godišnje. Prosječna dnevna temperatura iznosi 10 C. Razlika između dnevne i noćne temperature znatno je veća nego u istočnim dijelovima uzgojnog područja Nahe. Zbog relativno hladne klime vinogradarskog područja, vina s oznakom „Monzinger Niederberg” obično su nešto kvalitetnija od onih iz toplijih vinogradarskih područja, posebice onih u dolini donjeg toka rijeke Nahe.

Prosječna godišnja količina oborina iznosi 570 mm, uz 60 % oborina u vegetacijskom razdoblju.

Zbog relativno niske godišnje količine padalina u kombinaciji sa stjenovitim tlom koje ima vrlo ograničen kapacitet za skladištenje vode, bobice grožđa s područja „Monzinger Niederberg” uglavnom ostaju male. Zbog toga imaju bogatije arome, što se ogleda u vinima.

Ljudski utjecaji: Ljudski faktor temelji se na stoljetnoj vinogradarskoj tradiciji. Trsovi se obično uzgajaju na rešetkama. Redovi vinove loze uglavnom su postavljeni u smjeru sjever – jug. Time se osigurava dobra izloženost grožđa suncu i pravilno provjetravanje.

Kada je riječ o proizvodnji grožđa, vinar za vrijeme rasta trsova pomoću posebnih mjera održavanja, kao što su

uklanjanje listova iz područja grozda ili prorjeđivanje bobica, može dobiti kvalitetnije bobice. Od ključne je važnosti i znanje o specifičnim klimatskim i geološkim okolnostima koje se prenosi iz naraštaja u naraštaj. Tijekom berbe posebna se važnost pridaje selekciji. Zdrave zelene do zlatnožute bobice izrazito su pogodne za proizvodnju kvalitetnih vina i vina s posebnim svojstvima „Kabinett", „Spätlese" i „Eiswein". Kada je riječ o vinima s posebnim svojstvima „Auslese", „Beerenauslese" i „Trockenbeerenauslese", poželjan je utjecaj sive plijesni (Botrytis cinerea). Ta gljivica tijekom suhog razdoblja uzrokuje nagli porast šećera u moštu, uz istodobno stvaranje vrlo čistih aroma meda i grožđica. Za vina „Eiswein" od presudne su važnosti dobro zdravlje grožđa te prirodni učinak mraza. Vinar u ranoj fazi, na temelju selekcije i datuma berbe, utvrđuje koje je grožđe prikladno za koja kvalitetna vina ili vina s posebnim svojstvima. Osim toga, za prenošenje svojstava na konačan proizvod mogu se upotrijebiti različite tehnike držanja u podrumu. To se posebno odnosi na sadržaj neprevrelog šećera koji ima važnu ulogu u razlikovanju kvalitetnih vina, vina „Kabinett" i vina „Spätlese".

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Kvalitetna vina i vina s posebnim svojstvima najprije moraju proći službeni postupak ispitivanja kako bi ih se označilo bilo kojim od tradicionalnih izraza povezanih s tom oznakom izvornosti. Na boci se mora navesti broj izdanog inspekcijskog pregleda („amtliche Prüfungsnummer" ili „A.P.-Nummer"). On zamjenjuje broj serije.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein