C/2025/2815

2025.5.21.

Egy földrajzi árujelzőhöz kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2815)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Monzinger Niederberg”

PDO-DE-02363-AM01 – 2025.3.7.

1. **A termék elnevezése**

„Monzinger Niederberg”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ földrajzi árujelző

3. **Ágazat**

☐ mezőgazdasági termékek

☒ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Németország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Szövetségi Élelmezési és Mezőgazdasági Minisztérium]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítás a „standard módosítás” fogalommeghatározása alá tartozik, mivel nem az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke (3) bekezdésének a), b) és c) pontjában említett uniós módosítás.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A bor(ok) leírása*

Leírás:

Kiegészítés: A különleges minőségű borok összes alkoholtartalma egyes esetekben meghaladhatja a 15 %-ot. A Kabinett és Spätlese borok összes alkoholtartalmát korlátozták.

A minimális savtartalmat növelték.

A módosítás a „standard módosítás” fogalommeghatározása alá tartozik, mivel nem az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke (3) bekezdésének a), b) és c) pontjában említett uniós módosítás.

A módosítás az egységes dokumentum módosítását eredményezi.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Indokolás:

Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 1. pontja c) alpontjának második franciabekezdését a 2017. december 13-i (EU) 2017/2393 rendelet módosította. A következő szöveggel egészült ki az a szabály, amely szerint az összes alkoholtartalom felső határa meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező olyan borok esetében, amelyeket alkoholtartalom-növelés nélkül állítanak elő, vagy amelyek alkoholtartalmát kizárólag a VIII. melléklet I. része B. szakaszának 1. pontjában felsorolt részleges sűrítési eljárásokkal növelik: „feltéve, hogy az érintett oltalom alatt álló eredetmegjelölés technikai jellegű dokumentációjában szereplő termékleírásban engedélyezett ez a lehetőség”. A termékleírást ki kell egészíteni.

A Kabinett és Spätlese különleges minőségű borok összes alkoholtartalmát a jellegzetes könnyűség megőrzése érdekében korlátozták.

A borok szükséges rizling származásának megőrzése érdekében növelték a minimális savtartalmat.

2. *Egyéb*

Leírás:

Szövegezési változtatások az uniós előírásoknak megfelelően. Idetartozik a hatályos jogot tükröző valamennyi módosítás. Ez történhet a hatályos jogra való hivatkozással vagy a vonatkozó rendelkezés törlésével.

I. Analitikai kémia:

A hatályon kívül helyezett 607/2009/EK rendelet 26. cikkére való hivatkozást az (EU) 2019/34 rendelet 20. cikkére való hivatkozással aktualizálták.

Minimális mustfok:

„Az Auslese, Beerenauslese, Eiswein és Trockenbeerenauslese különleges minőségű borokra a német bortörvénynek megfelelően nagyobb minimális mustfok vonatkozik.” mondat helyébe az „Egyéb esetben a hatályos jogszabályok alkalmazandók.” szöveg került.

Tényleges alkoholtartalom:

A „Beerenauslese, Eiswein és Trockenbeerenauslese: legalább 5,5 térfogatszázalék” mondat helyébe a hatályos jogszabályok tükrözése érdekében az „Egyéb esetben a hatályos jogszabályok alkalmazandók.” szöveg került.

Összes alkoholtartalom:

A Kabinett és a Spätlese borok összes alkoholtartalmának korlátozása, valamint az arra vonatkozó kiegészítés miatt, hogy a különleges minőségű borok összes alkoholtartalma egyes esetekben meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot, „A német bortörvénynek megfelelően szabályozva.” mondatot törölték.

Maximális illósavtartalom:

„A német bortörvénynek megfelelően szabályozva.” mondat helyébe „A hatályos jogszabályok alkalmazandók.” szöveg került.

Összes kén-dioxid-tartalom:

„A német bortörvénynek megfelelően szabályozva.” mondat helyébe „A hatályos jogszabályok alkalmazandók.” szöveg került.

Hagyományos kifejezések:

Az alábbi mondat: „A különleges minősítésű borok leírását a német bortörvény határozza meg.” szöveg helyébe „A különleges minősítésű borok leírását a hatályos jogszabályok határozzák meg.” szöveg került.

A módosítás a „standard módosítás” fogalommeghatározása alá tartozik, mivel nem az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke (3) bekezdésének a), b) és c) pontjában említett uniós módosítás.

A módosítás az egységes dokumentum módosítását eredményezi.

Indokolás:

Az uniós előírások teljesítése érdekében szövegezési változtatásokra van szükség.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Monzinger Niederberg

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Minőségi bor*

Vizuális megjelenés: A borok kizárólag zavarosságtól mentes fehérborok.

Illat: Citrusfélék, alma és őszibarack.

Íz: A borok mindegyike finom almás és citrusos jegyeket hordozó, elegáns bor, tiszta ásványossággal. Mindegyiküket száraz íz jellemzi.

A megnevezés csak az (EU) 2019/34 rendelet 20. cikke szerinti fizikai és kémiai analízissel meghatározandó, alább felsorolt vizsgálati értékeknek megfelelő borok esetében használható.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 10,3 térfogatszázalék és 78° Oechsle.

A maximális maradékcukor-tartalom 25 g/l, feltéve, hogy a borkősavtartalomban kifejezett összes savtartalom legalább 7,2 g/l. Ha ez utóbbi nem éri el a 7,2 g/l-t, a maximális maradékcukor-tartalom 18 g/l.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): –

2. *Kabinett különleges minőségű bor*

Vizuális megjelenés: A borok kizárólag zavarosságtól mentes fehérborok.

Illat: Citrusfélék, alma, őszibarack.

Íz: A borok mindegyike finom almás és citrusos jegyeket hordozó, elegáns bor, tiszta ásványossággal és kellemesen édes ízzel.

A megnevezés csak az (EU) 2019/34 rendelet 20. cikke szerinti fizikai és kémiai analízissel meghatározandó, alább felsorolt vizsgálati értékeknek megfelelő borok esetében használható.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 10,3 térfogatszázalék és 78° Oechsle.

Maradékcukor-tartalom: legalább 25 g/l

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,5

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7

— Minimális összes savtartalom: 7 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): –

3. *Spätlese különleges minőségű bor*

Vizuális megjelenés: A borok kizárólag zavarosságtól mentes fehérborok.

Illat: Citrusfélék, alma, őszibarack.

Íz: A borok mindegyike finom almás és citrusos jegyeket hordozó, elegáns bor, tiszta ásványossággal és változó mértékű édes ízzel.

A megnevezés csak az (EU) 2019/34 rendelet 20. cikke szerinti fizikai és kémiai analízissel meghatározandó, alább felsorolt vizsgálati értékeknek megfelelő borok esetében használható.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: A hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Maradékcukor-tartalom: legalább 40 g/l

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13,5

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7

— Minimális összes savtartalom: 7 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): –

4. *Auslese különleges minőségű bor*

Vizuális megjelenés: A borok kizárólag zavarosságtól mentes fehérborok.

Illat: Citrusfélék, alma, őszibarack.

Íz: Az erősen édes jellegű Auslese borokban megjelenik a *Botrytis cinerea* (nemes penész) hatása, amely ez esetben alapvető fontosságú, mivel mézes és mazsolás aromákat kölcsönöz a bornak.

A megnevezés csak az (EU) 2019/34 rendelet 20. cikke szerinti fizikai és kémiai analízissel meghatározandó, alább felsorolt vizsgálati értékeknek megfelelő borok esetében használható.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: A hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Az Auslese különleges minőségű borok összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Maradékcukor-tartalom: legalább 60 g/l.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7

— Minimális összes savtartalom: 7 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): –

5. *Beerenauslese különleges minőségű bor*

Vizuális megjelenés: A borok kizárólag zavarosságtól mentes fehérborok.

Illat: Citrusfélék, alma, őszibarack, méz, mazsola.

Íz: Az erősen édes jellegű Beerenauslese borokban megjelenik a *Botrytis cinerea* (nemes penész) hatása, amely ez esetben alapvető fontosságú, mivel mézes és mazsolás aromákat kölcsönöz a bornak.

A megnevezés csak az (EU) 2019/34 rendelet 20. cikke szerinti fizikai és kémiai analízissel meghatározandó, alább felsorolt vizsgálati értékeknek megfelelő borok esetében használható.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: A hatályos jogszabályok alkalmazandók.

A Beerenauslese különleges minőségű borok összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Maradékcukor-tartalom: legalább 90 g/l

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 7,0 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): –

6. *Eiswein különleges minőségű bor*

Vizuális megjelenés: A borok kizárólag zavarosságtól mentes fehérborok.

Illat: Citrusfélék, alma, őszibarack.

Íz: Az Eiswein borokat tiszta gyümölcsös jegyek és a *Botrytis* teljes hiánya jellemzik. Ízük nagyon édes, savasságuk erőteljes.

A megnevezés csak az (EU) 2019/34 rendelet 20. cikke szerinti fizikai és kémiai analízissel meghatározandó, alább felsorolt vizsgálati értékeknek megfelelő borok esetében használható.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: A hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Az Eiswein különleges minőségű borok összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Maradékcukor-tartalom: legalább 90 g/l

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 7 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): –

7. *Trockenbeerenauslese különleges minőségű bor*

Vizuális megjelenés: A borok kizárólag zavarosságtól mentes fehérborok.

Illat: Citrusfélék, alma, őszibarack, méz, mazsola.

Íz: Az erősen édes jellegű Trockenbeerenauslese különleges minőségű borokban megjelenik a *Botrytis cinerea* (nemes penész) hatása, amely ez esetben alapvető fontosságú, mivel mézes és mazsolás aromákat kölcsönöz a bornak.

Az erősen édes jellegű Trockenbeerenauslese különleges minőségű borokban érezhető mézes és mazsolás aromák a *Botrytis cinerea* (nemes penész) alapvető fontosságú, a szőlőszemeket a mazsolához hasonlóan összeaszaló hatásának köszönhetők.

A megnevezés csak az (EU) 2019/34 rendelet 20. cikke szerinti fizikai és kémiai analízissel meghatározandó, alább felsorolt vizsgálati értékeknek megfelelő borok esetében használható.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: A hatályos jogszabályok alkalmazandók.

A Trockenbeerenauslese különleges minőségű borok összes alkoholtartalma meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

Maradékcukor-tartalom: legalább 120 g/l

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 7 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Konkrét borászati eljárás

A borok érlelése csak szinte teljesen ízsemleges tartályokban történhet. Hagyományos tölgyfahordók akkor megengedettek, ha a belőlük eredő faaromát nem vagy csak enyhén lehet észlelni a borban. A bor nem tartalmazhat 600 literesnél kisebb (például barrique típusú) új hordók használatát jelző faaromákat.

A részleges alkoholmentesítés, a koncentrációnövelés és a tölgyfadarabok használata nem megengedett. Édes tartalék használata tilos.

5.2. *Maximális hozamok*

Minőségi borok és az összes különleges minőségű bor:

75 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Monzinger Niederberg a monzingeni bortermelő közösség hagyományos borvidékeit foglalja magában, a Monzingen városa és a B 41-es út nussbaumi kijárata közötti déli fekvésű lejtőn. Nem terjed ki a B 41-es úttól délre fekvő területekre, vagy a hegy fennsíkján lévő, viszonylag sík (<15 % lejtésű) területekre.

A Monzinger Niederberg OEM teljes területe 27,5543 ha.

7. **Borszőlőfajták**

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

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Általános: A „Monzinger Niederberg” elnevezés a monzingeni bortermelő közösség (Nahe termesztési régió) hagyományos borvidékeire utal, amelyek Monzingen városa és a Nussbaum felé vezető út közötti déli fekvésű lejtőn helyezkednek el. Nem terjed ki a B 41-es úttól délre fekvő területekre, vagy a hegy fennsíkján lévő területekre.

Földtan: A szóban forgó talaj a nagyjából 280 millió évvel ezelőtt leülepedett Waderner Schichten formáció maradványa. Csak a Nahe folyó völgyében és a Saar-vidék egyes részein található meg. Még a Nahe-völgyben is csak néhány helyen fordul elő, hogy a Waderner Schichten formáció a felszínre tör és olyan erős hatást gyakorol a talajra, mint a Monzinger Niederberg területén. A Waderner Schichten formáció főként agyagpalából és kvarcitból áll, de tartalmaz kvarcereket is. A felszínen mállott konglomerátum humusztartalma változó mértékű. A Waderner Schichten formációhoz hasonló pala és kvarcit típusú talajok gyakran adnak a rizlingboroknak citrusos és almás aromákat. A Monzinger Niederberg borok ezért egyértelműen elkülönülnek a szomszédos szőlőtermő területek mély agyagos talaján termett szőlőkből készített boroktól, amelyeket inkább őszibarackos, gyümölcsös jegyek jellemeznek. A sziklás talaj biztosítja, hogy a talajfelszín az esőzést követően gyorsan kiszáradjon. A nedvességtartalom gyors csökkenése gátolja a nem szívesen látott penész kialakulását.

Ez segít megőrizni a különleges minőségű borok egyes típusainál kívánatos *Botrytis cinerea* tisztaságát, ami azt jelenti, hogy még a botritiszes szőlőből készült borok aromája is rendkívül tiszta és határozott.

Topográfiai tényezők: A Monzinger Niederberg szőlőültetvények 160 és 240 méter közötti tengerszint feletti magasságban helyezkednek el.

A déli fekvésű lejtő átlagos lejtőszöge meghaladja a 30 %-ot.

Az erős napsugárzás miatt a Monzinger Niederberg területe nappal mindig sokkal melegebb, mint a hasonló sík területek, még a néhol kedvezőtlen tengerszint feletti magasság ellenére is. A szőlő ezért nagyobb érettségi szintet ér el, és így a borokban alacsonyabb a savasság és több az érett gyümölcsös aroma.

Éghajlat: Monzingen a Nahe folyó völgyének egyik hűvösebb borvidéke. De ami fontosabb, hogy a Monzinger Niederberg a napsütés szempontjából optimális tájolású, ezért napközben gyorsan felmelegszik. Erősen befolyásolják a napsütéses napokon a völgyből felemelkedő meleg levegőáramok, amelyek tovább melegítik a talajt. Néhány kilométerre északra fekszik a Soonwald-erdő. Ez éjjel természetes hűtést biztosít. Mivel a terület legjobb részei nincsenek közvetlenül kitéve ezeknek az éjszakai hűvös légáramlatoknak, a hűtés lassan történik. Az éves napsütéses órák száma nagyjából 1 900. Az átlagos nappali hőmérséklet 10 °C. A nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti különbség lényegesen nagyobb, mint a Nahe termesztési régió keleti részén. A szőlőtermő terület viszonylag hűvös éghajlata miatt a Monzinger Niederberg borok általában finomabbak, mint a melegebb szőlőtermő területekről, különösen a Nahe alsóbb vidékeiről származók.

Az éves átlagos csapadékmennyiség 570 mm, ennek 60 %-a vegetációs időszakban hullik.

A viszonylag alacsony éves csapadékmennyiség és a nagyon alacsony víztároló kapacitással rendelkező sziklás talaj kombinációja miatt a Monzinger Niederberg szőlőjén a szemek általában kicsik maradnak. A szőlő így létrejövő gazdag aromája a borokban is visszaköszön.

Emberi hatások: Az emberi hatás az évszázadokra visszanyúló szőlőtermesztési hagyományokon alapul. A szőlőt általában lugasműveléssel termesztik. A szőlősorok leggyakrabban észak-déli tájolásúak. Ez biztosítja, hogy a szőlő benapozottsága és szellőzése megfelelő legyen.

A szőlőnövény növekedési szakaszában a borászok speciális művelési intézkedések révén – például a levelek eltávolításával vagy a szőlő ritkításával – javíthatják a szőlőtermés minőségét. A területre vonatkozó egyedi éghajlati és földtani ismeretek alapvető fontosságúak, és ez a tudás generációról generációra hagyományozódik. A válogatás – legfőképp a szüretelés során – különösen fontos szerepet játszik. A minőségi borok és a Kabinett, Spätlese és Eiswein különleges minőségű borok előállításának céljára leginkább az egészséges, a zöldtől az aranysárgáig terjedő színű fürtök alkalmasak. Az Auslese, a Beerenauslese és a Trockenbeerenauslese különleges minőségű boroknál kívánatos

a nemesrothadás (*Botrytis cinerea*) hatása. Ez a gomba száraz időben jelentősen növeli a mustfokot, és ezzel egyidejűleg nagyon tiszta mézes és mazsolás aromákkal gazdagítja a bort. Az Eiswein borok esetében a szőlő egészséges volta mellett a fagy természetes koncentráló hatásának van döntő jelentősége. A borász elsősorban válogatással és a betakarítás időpontjának korai kiválasztásával határozza meg, hogy melyik szőlő melyik minőségi bor vagy különleges minőségű bor előállításához alkalmas. Ezenkívül különféle pincészeti technikák alkalmazhatók a végtermék kialakítására. Ez különösen a maradékcukor-tartalomra vonatkozik, amely fontos szerepet játszik a minőségi borok, a Kabinett borok és a Spätlese borok megkülönböztetésében.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az eredetmegjelöléssel kapcsolatos fenti hagyományos kifejezések bármelyikét csak azoknak a minőségi boroknak és különleges minőségű boroknak a címkéjén lehet használni, amelyek megfeleltek a hivatalos minőség-ellenőrzési eljáráson. A címkén fel kell tüntetni az ebben az összefüggésben kiadott vizsgálati számot (ún. *amtliche Prüfungsnummer* vagy *A.P.-szám*). A vizsgálati szám a tételszámot helyettesíti.

A termékleíráshoz vezető link

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein