C/2025/2815

21.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/2815)

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Monzinger Niederberg»

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Monzinger Niederberg»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vino

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Germania

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero federale dell'Alimentazione e dell'agricoltura (*Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft*, BMEL)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria», in quanto non si tratta di una modifica dell'Unione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, lettere a), b) e c) del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Descrizione del vino (dei vini)*

Descrizione

Integrazione: il titolo alcolometrico totale del vino con predicato può superare in alcuni casi 15 % vol. Il titolo alcolometrico totale dei vini con predicato «Kabinett» e «Spätlese» è stato limitato.

Il tenore di acidità minima è stato aumentato.

La modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria», in quanto non si tratta di una modifica dell'Unione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, lettere a), b) e c) del regolamento (UE) 2024/1143.

La modifica incide sul documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivi

Il regolamento (UE) 2017/2393 del 13 dicembre 2017 ha modificato l'allegato VII, parte II, punto 1, lettera c), secondo trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Alla disposizione per cui il limite massimo del titolo alcolometrico totale può superare 15 % vol per i vini a denominazione di origine protetta prodotti senza alcun arricchimento, o arricchiti solo tramite processi di concentrazione parziale elencati nell'allegato VIII, parte I, sezione B, punto 1, è stata aggiunta la formulazione seguente: «, purché il disciplinare di produzione nel fascicolo tecnico della denominazione di origine protetta in questione preveda tale possibilità;». È necessario integrare il disciplinare.

Il titolo alcolometrico totale dei vini con predicato «Kabinett» e «Spätlese» è stato limitato per mantenerne la leggerezza tipica.

Il tenore di acidità minima è stato aumentato per garantire la necessaria eleganza del Riesling.

2. *Altro*

Descrizione

Modifiche redazionali in linea con le prescrizioni UE. Ciò comprende qualsiasi modifica che rispecchi la legge in vigore. Ciò può avvenire facendo riferimento alla legge applicabile o sopprimendo il passaggio pertinente.

I. Analisi

Il riferimento all'articolo 26 del regolamento abrogato (UE) n. 607/2009 è stato aggiornato, sostituendolo con quello all'articolo 20 del regolamento (UE) 2019/34.

Densità del mosto minima

La frase «Ai vini con predicato "Auslese", "Beerenauslese", "Eiswein" e "Trockenbeerenauslese" si applica una densità del mosto maggiore, secondo quanto previsto dalla legge tedesca sul vino.» è stata riformulata in «Per il resto, si applica la legislazione in vigore.».

Titolo alcolometrico effettivo

La frase «"Beerenauslese", "Eiswein" e "Trockenbeerenauslese" almeno 5,5 % vol» è stata riformulata per rispecchiare il diritto vigente: «Per il resto, si applica la legislazione in vigore.».

Titolo alcolometrico totale

A seguito della limitazione del titolo alcolometrico totale per i vini «Kabinett» e «Spätlese» e dell'integrazione secondo cui il titolo alcolometrico totale di vini con predicato può superare in alcuni casi 15 % vol, la frase «Conformemente alla legge tedesca sul vino» è stata soppressa.

Acidità volatile massima

La frase «Conformemente alla legge tedesca sul vino» è stata riformulata in «Si applica la legislazione in vigore.».

Anidride solforosa totale

La frase «Conformemente alla legge tedesca sul vino» è stata riformulata in «Si applica la legislazione in vigore.».

Menzioni tradizionali

La frase «La specificazione dei predicati è disciplinata dalla legge tedesca sul vino» è stata riformulata in «La specificazione dei predicati è disciplinata dal diritto in vigore.».

La modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria», in quanto non si tratta di una modifica dell'Unione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, lettere a), b) e c) del regolamento (UE) 2024/1143.

La modifica incide sul documento unico.

Motivi

È stato necessario apportare modifiche redazionali per assicurare la conformità alla normativa dell'UE.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Monzinger Niederberg

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino di qualità*

Aspetto: si tratta sempre di vino bianco privo di torbidità.

Odore: agrumi, mela e pesca.

Sapore: questi vini sono sempre eleganti. Presentano sentori fini di mela e agrumi e una mineralità marcata. Sono sempre secchi.

Per poter utilizzare la denominazione, è obbligatorio che il vino rispetti i valori analitici riportati di seguito, determinati sulla base delle analisi fisiche e chimiche di cui all'articolo 20 del regolamento (UE) 2019/34.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 10,3 % vol di alcole e 78 °Öchsle.

Il residuo zuccherino massimo è di 25 g/l, a condizione che l'acidità totale, espressa in g/l di acido tartarico, sia di almeno 7,2 g/l. Se questa è inferiore a 7,2 g/l, il residuo zuccherino massimo è di 18 g/l.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vino con predicato «Kabinett»*

Aspetto: si tratta sempre di vino bianco privo di torbidità.

Odore: agrumi, mela e pesca.

Sapore: questi vini sono sempre eleganti. Presentano sentori fini di mela e agrumi e una mineralità marcata. Sono lievemente dolci.

Per poter utilizzare la denominazione, è obbligatorio che il vino rispetti i valori analitici riportati di seguito, determinati sulla base delle analisi fisiche e chimiche di cui all'articolo 20 del regolamento (UE) 2019/34.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 10,3 % vol di alcole e 78 °Öchsle.

Zuccheri riduttori residui: massimo 25 g/l.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 12,5

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7

— Acidità totale minima: 7 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vino con predicato «Spätlese»*

Aspetto: si tratta sempre di vino bianco privo di torbidità.

Odore: agrumi, mela e pesca.

Sapore: questi vini sono sempre eleganti. Presentano sentori fini di mela e agrumi e una mineralità marcata. Il grado di dolcezza è variabile.

Per poter utilizzare la denominazione, è obbligatorio che il vino rispetti i valori analitici riportati di seguito, determinati sulla base delle analisi fisiche e chimiche di cui all'articolo 20 del regolamento (UE) 2019/34.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: si applica la legislazione in vigore.

Zuccheri riduttori residui: massimo 40 g/l.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 13,5

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7

— Acidità totale minima: 7 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Vino con predicato «Auslese»*

Aspetto: si tratta sempre di vino bianco privo di torbidità.

Odore: agrumi, mela e pesca.

Sapore: I vini con predicato «Auslese» presentano un grado elevato di dolcezza. Gli aromi di miele e di uva passa dimostrano l'azione della *Botrytis cinerea* (muffa nobile), auspicata in questo caso.

Per poter utilizzare la denominazione, è obbligatorio che il vino rispetti i valori analitici riportati di seguito, determinati sulla base delle analisi fisiche e chimiche di cui all'articolo 20 del regolamento (UE) 2019/34.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: si applica la legislazione in vigore.

Il titolo alcolometrico totale per i vini con predicato «Auslese» può superare 15 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 60 g/l.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7

— Acidità totale minima: 7 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Vino con predicato «Beerenauslese»*

Aspetto: si tratta sempre di vino bianco privo di torbidità.

Odore: agrumi, mela, pesca, miele, uva passa.

Sapore: I vini con predicato «Beerenauslese» presentano un grado elevato di dolcezza. Gli aromi di miele e di uva passa dimostrano l'azione della *Botrytis cinerea* (muffa nobile), essenziale in questo caso.

Per poter utilizzare la denominazione, è obbligatorio che il vino rispetti i valori analitici riportati di seguito, determinati sulla base delle analisi fisiche e chimiche di cui all'articolo 20 del regolamento (UE) 2019/34.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: si applica la legislazione in vigore.

Il titolo alcolometrico totale per i vini con predicato «Beerenauslese» può superare 15 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 90 g/l.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 7,0 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *Vino con predicato «Eiswein»*

Aspetto: si tratta sempre di vino bianco privo di torbidità.

Odore: agrumi, mela e pesca.

Sapore: i vini con predicato «Eiswein» sono caratterizzati da sentori fruttati evidenti e non presentano sensazioni botritizzate. Esprimono un elevato grado di dolcezza e un'acidità incisiva.

Per poter utilizzare la denominazione, è obbligatorio che il vino rispetti i valori analitici riportati di seguito, determinati sulla base delle analisi fisiche e chimiche di cui all'articolo 20 del regolamento (UE) 2019/34.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: si applica la legislazione in vigore.

Il titolo alcolometrico totale per i vini con predicato «Eiswein» può superare 15 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 90 g/l.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 7 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *Vino con predicato «Trockenbeerenauslese»*

Aspetto: si tratta sempre di vino bianco privo di torbidità.

Odore: agrumi, mela, pesca, miele, uva passa.

Sapore: i vini con predicato «Trockenbeerenauslese» presentano un grado elevato di dolcezza. Gli aromi di miele e di uva passa dimostrano l'azione della *Botrytis cinerea* (muffa nobile), essenziale in questo caso.

I vini con predicato «Trockenbeerenauslese» presentano un grado elevato di dolcezza. Gli aromi di miele e di uva passa dimostrano l'azione essenziale della *Botrytis cinerea* (muffa nobile), che fa appassire gli acini rendendoli simili all'uva passa.

Per poter utilizzare la denominazione, è obbligatorio che il vino rispetti i valori analitici riportati di seguito, determinati sulla base delle analisi fisiche e chimiche di cui all'articolo 20 del regolamento (UE) 2019/34.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: si applica la legislazione in vigore.

Il titolo alcolometrico totale per i vini con predicato «Trockenbeerenauslese» può superare 15 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 120 g/l.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 7 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

I vini devono essere vinificati solo in recipienti prevalentemente neutri sotto il profilo gustativo. Le botti di rovere classiche sono ammissibili se l'aroma di legno conferito al vino è assente o discreto. Non sono consentiti aromi di legno che indichino l'uso di piccole botti nuove di capacità inferiore a 600 l (ad esempio barriques).

La dealcolizzazione parziale, la concentrazione e l'uso di scaglie di rovere non sono consentiti. È vietato l'uso della riserva dolce.

5.2. *Rese massime*

Vino di qualità e vino con predicato:

75 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Il Monzinger Niederberg comprende le zone viticole tradizionali del comune vitivinicolo di Monzingen, situate sul versante esposto a sud tra la località Monzingen e l'uscita della statale B 41 verso Nussbaum. Sono escluse le zone a sud della statale B 41 e le superfici pressoché piane (con pendenza inferiore al 15 %) sul Plateau des Berges.

La DOP «Monzinger Niederberg» si estende complessivamente su 27,5543 ha.

7. **Varietà di uve da vino**

Weißer Riesling - Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Aspetti generali: «Monzinger Niederberg» designa le zone viticole tradizionali del comune vitivinicolo di Monzingen (Nahe), situate sul versante esposto a sud tra la località di Monzingen e l'uscita verso Nussbaum. Sono escluse le zone a sud della statale 41 e le superfici pressoché piane sul Plateau des Berges.

Geologia: il suolo è un suolo degradato della formazione Waderner Schichten, un conglomerato depositato nella zona circa 280 milioni di anni fa, che si trova solo nella valle della Nahe e in alcune parti del Saarland. Anche nella valle della Nahe sono pochi i luoghi in cui la formazione Waderner Schichten emerge e caratterizza il suolo come a Monzinger Niederberg. La formazione Waderner Schichten è composta essenzialmente di ardesia e quarzite, ma è presente anche quarzo di vena. Questo conglomerato è degradato in superficie e arricchito di humus in quantità variabile. I suoli di tipo Waderner Schichten caratterizzati da ardesia e quarzite sono noti per il fatto di consentire spesso lo sviluppo di aromi di agrumi e mela nei vini a base di Riesling. I vini «Monzinger Niederberg» si distinguono quindi chiaramente dai terreni argillosi profondi delle zone viticole limitrofe, che si caratterizzano soprattutto per i loro vini fruttati di pesca. Il suolo pietroso garantisce che la superficie si asciughi rapidamente dopo le precipitazioni. L'umidità diminuisce quindi rapidamente, ostacolando lo sviluppo di muffe indesiderate.

La *Botrytis cinerea*, auspicata per alcuni vini con predicato, rimane quindi molto pura. I vini ottenuti da uve colpite da muffa nobile sono pertanto estremamente puliti e presentano aromi netti.

Caratteristiche topografiche: le superfici vitate della zona del «Monzinger Niederberg» si trovano a un'altitudine compresa tra i 160 e i 240 m sul livello del mare.

La zona occupa un versante esposto a sud con una pendenza del 30 %.

Il conseguente soleggiamento intenso garantisce quindi che di giorno la zona del «Monzinger Niederberg», nonostante l'altitudine in alcuni casi sfavorevole, sia sempre molto più calda rispetto a zone pianeggianti analoghe. Le uve raggiungono quindi una maturazione più avanzata, conferendo ai vini una minore acidità e più aromi fruttati maturi.

Clima: Monzingen è uno dei comuni vitivinicoli lungo il fiume Nahe più freschi. Per di più la zona del «Monzinger Niederberg» gode di un'esposizione ideale al sole, che favorisce di giorno un riscaldamento molto veloce. La zona fortemente influenzata dalle correnti termiche, ossia dalle correnti d'aria calda che risalgono dalla valle nelle giornate assolate e riscaldano ulteriormente il suolo. Alcuni chilometri più a nord si trova il Soonwald, che di notte funge da fonte naturale di raffreddamento. Poiché le parti migliori del versante non sono esposte direttamente alle correnti d'aria fredda, il raffreddamento avviene lentamente. La zona riceve circa 1 900 ore di soleggiamento all'anno. La temperatura media diurna è di 10 °C. L'escursione termica tra giorno e notte è notevolmente superiore a quella delle zone orientali della zona di produzione della «Nahe». Grazie al clima relativamente fresco di cui godono i vigneti, i vini «Monzinger Niederberg» tendono a essere leggermente più raffinati rispetto a quelli delle zone di produzione più calde, soprattutto lungo il basso corso della Nahe.

Le precipitazioni medie annue si attestano sui 570 mm e 60 % si registra durante il periodo vegetativo.

Le precipitazioni annue relativamente scarse e i suoli pietrosi, caratterizzati da una capacità di ritenzione idrica molto contenuta, garantiscono che gli acini delle uve per il «Monzinger Niederberg» siano generalmente piccoli. Ciò li rende ancor più ricchi di aromi, il che si riflette nei vini.

Fattori umani: l'influenza dell'uomo si basa su una tradizione vitivinicola secolare. Le viti sono generalmente coltivate a spalliera. I filari presentano solitamente orientamento nord-sud. Ciò garantisce una buona esposizione delle uve al sole e un'adeguata ventilazione.

Per produrre uve di migliore qualità, il viticoltore può ricorrere a interventi di gestione speciali durante il periodo

vegetativo, quali sfogliatura intorno ai grappoli o il diradamento degli stessi. Anche la conoscenza delle condizioni climatiche e geologiche specifiche, tramandate da generazioni, è essenziale. Durante la vendemmia viene attribuita una notevole importanza in particolare alla selezione. Le uve sane, di colore da verde a giallo dorato, sono particolarmente adatte alla produzione di vini di qualità e di vini con predicato «Kabinett», «Spätlese» e «Eiswein». Per i vini con predicato «Auslese», «Beerenauslese» e «Trockenbeerenauslese» è auspicabile l'azione della muffa nobile (*Botrytis cinerea*). In caso di tempo secco questa muffa determina un forte aumento della densità del mosto, con la contemporanea formazione di aromi di miele e di uva passa molto puri. Per i vini con predicato «Eiswein», oltre a uve in buona salute, è determinante l'effetto naturale di concentrazione delle gelate. Attraverso la selezione e il momento della vendemmia il produttore stabilisce pertanto precocemente a quali vini di qualità/vini con predicato sono adatte le uve. Inoltre, attraverso le diverse forme di affinamento in cantina, può essere conferito un carattere specifico al prodotto finale. Ciò vale in particolare per il residuo zuccherino, fattore importante per la differenziazione tra vino di qualità, «Kabinett» e «Spätlese».

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Per essere etichettati con una delle menzioni tradizionali legate alla denominazione di origine in questione, i vini di qualità e i vini con predicato devono aver superato una procedura ufficiale di controllo della qualità. Il numero di controllo («amtliche Prüfungsnummer» o «A.P.-Nr.») assegnato in questo contesto deve essere riportato in etichetta e sostituisce quello del lotto.

Link al disciplinare del prodotto

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein