Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2815

2025 5 21

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2815)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Monzinger Niederberg“

PDO-DE-02363-AM01 – 2025 3 7

1. **Produkto pavadinimas**

„Monzinger Niederberg“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Vokietija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Federalinė maisto ir žemės ūkio ministerija (*Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft*)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimas atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes tai nėra Sąjungos lygmens pakeitimas pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalies a, b ir c punktus.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Vyno (-ų) aprašymas*

Aprašymas

Papildymas: specialių būdingų savybių turinčio vyno visuminė alkoholio koncentracija gali ir viršyti 15 tūrio proc. Vyno su specialiomis nuorodomis „Kabinett“ ir „Spätlese“ visuminė alkoholio koncentracija buvo apribota.

Buvo padidintas mažiausias rūgštingumas.

Pakeitimas atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes tai nėra Sąjungos lygmens pakeitimas pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalies a, b ir c punktus.

Dėl šio pakeitimo atitinkamai iš dalies keičiamas bendrasis dokumentas.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pagrindimas

2017 m. gruodžio 13 d. Reglamentu (ES) 2017/2393 buvo pakeista Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 1 punkto c papunkčio antra įtrauka. Reikalavimas, kad be sodrinimo arba sodrinant tik naudojant VIII priedo I dalies B skirsnio 1 punkte išvardytas dalinio koncentravimo procedūras pagamintų vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc., buvo papildytas tokia formuluote: „jei tokia galimybė numatyta atitinkamos saugomos kilmės vietos nuorodos techninėje byloje pateikiamoje produkto specifikacijoje“. Taigi būtina papildyti produkto specifikaciją.

Vyno su specialiomis nuorodomis „Kabinett“ ir „Spätlese“ visuminė alkoholio koncentracija buvo apribota, kad būtų išlaikytas būdingas lengvumas.

Mažiausias rūgštingumas buvo padidintas, kad būtų užtikrintas rislingo savitumas.

2. *Kita*

Aprašymas

Redakcinio pobūdžio pakeitimai pagal ES reikalavimus, įskaitant visus pakeitimus, padarytus atsižvelgiant į galiojančius teisės aktus. Jie padaryti pateikiant nuorodą į galiojančius teisės aktus arba išbraukiant atitinkamą teksto atkarpą.

I. Analitinės savybės

Nuorodą į panaikinto Reglamentą (ES) Nr. 607/2009 26 straipsnį pakeitė nuoroda į Reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnį.

Mažiausias misos tankis

Sakinys „Vynui su specialiomis nuorodomis „Auslese“, „Beerenauslese“, „Eiswein“ ir „Trockenbeerenauslese“ taikomos didesnės mažiausio misos tankio vertės pagal Vokietijos vyno įstatymą“ buvo pakeistas sakiniu „Kitais atvejais taikomi galiojantys teisės aktai“.

Faktinė alkoholio koncentracija

Sakinys „Beerenauslese“, „Eiswein“ ir „Trockenbeerenauslese“ – mažiausiai 5,5 tūrio proc.“, remiantis galiojančiais teisės aktais, buvo pakeistas sakiniu „Kitais atvejais taikomi galiojantys teisės aktai“.

Visuminė alkoholio koncentracija

Apribojus vyno su specialiomis nuorodomis „Kabinett“ ir „Spätlese“ visuminę alkoholio koncentraciją ir papildomai nustačius, kad specialių būdingų savybių turinčio vyno visuminė alkoholio koncentracija gali ir viršyti 15 tūrio proc., buvo išbrauktas sakinys „Reglamentuojama Vokietijos vyno įstatyme“.

Didžiausiasis lakusis rūgštingumas

Sakinys „Reglamentuojama Vokietijos vyno įstatyme“ buvo pakeistas sakiniu „Taikomi galiojantys teisės aktai“.

Bendras sieros dioksido kiekis

Sakinys „Reglamentuojama Vokietijos vyno įstatyme“ buvo pakeistas sakiniu „Taikomi galiojantys teisės aktai“.

Tradiciniai terminai

Sakinys „Specialių būdingų savybių turinčių vynų specifikacija nustatyta Vokietijos vyno įstatyme“ buvo pakeistas sakiniu „Specialių būdingų savybių turinčių vynų specifikacija nustatyta galiojančiuose teisės aktuose“.

Pakeitimas atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes tai nėra Sąjungos lygmens pakeitimas pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalies a, b ir c punktus.

Dėl šio pakeitimo atitinkamai iš dalies keičiamas bendrasis dokumentas.

Pagrindimas

Reikia atlikti redakcinio pobūdžio pakeitimus, kad būtų užtikrinta atitiktis ES reikalavimams.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Monzinger Niederberg

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Rūšinis vynas („Qualitätswein“)*

Išvaizda: tik baltasis nedrumstas vynas.

Kvapas: citrusinių vaisių, obuolių ir persikų.

Skonis: šis vynas visada yra subtilus, jame atsiskleidžia švelnus obuolių ir citrusinių vaisių poskonis ir aiškiai juntamas minerališkumas, tai visada tik sausas vynas.

Toliau išvardytos analitinės vertės, kurios turi būti nustatytos atliekant fizinę ir cheminę analizę pagal Reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnį, yra privalomos vertės, kurias turi atitikti šia nuoroda ženklinami vynai.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 10,3 proc. tūrio ir 78° pagal Ekslės skalę.

Mažiausias liekamojo cukraus kiekis yra 25 g/l su sąlyga, kad bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties g/l, yra ne mažesnis kaip 7,2 g/l. Jei rūgštingumas yra mažesnis kaip 7,2 g/l, didžiausias liekamojo cukraus kiekis yra 18 g/l.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 15

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): —

2. *Specialių būdingų savybių turintis vynas „Kabinett“*

Išvaizda: tik baltasis nedrumstas vynas.

Kvapas: citrusinių vaisių, obuolių, persikų.

Skonis: šis vynas visada yra subtilus, jame atsiskleidžia švelnus obuolių ir citrusinių vaisių poskonis ir aiškiai juntamas minerališkumas, tai subtiliai saldus vynas.

Toliau išvardytos analitinės vertės, kurios turi būti nustatytos atliekant fizinę ir cheminę analizę pagal Reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnį, yra privalomos vertės, kurias turi atitikti šia nuoroda ženklinami vynai.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: 10,3 proc. tūrio ir 78° pagal Ekslės skalę.

Mažiausias liekamojo cukraus kiekis: 25 g/l.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12,5

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 7

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 7 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): —

3. *Specialių būdingų savybių turintis vynas „Spätlese“*

Išvaizda: tik baltasis nedrumstas vynas.

Kvapas: citrusinių vaisių, obuolių, persikų.

Skonis: šis vynas visada yra subtilus, jame atsiskleidžia švelnus obuolių ir citrusinių vaisių poskonis ir aiškiai juntamas minerališkumas, jis gali būti įvairaus saldumo.

Toliau išvardytos analitinės vertės, kurios turi būti nustatytos atliekant fizinę ir cheminę analizę pagal Reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnį, yra privalomos vertės, kurias turi atitikti šia nuoroda ženklinami vynai.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: taikomi galiojantys teisės aktai.

Mažiausias liekamojo cukraus kiekis: 40 g/l.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 13,5

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 7

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 7 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): —

4. *Specialių būdingų savybių turintis vynas „Auslese“*

Išvaizda: tik baltasis nedrumstas vynas.

Kvapas: citrusinių vaisių, obuolių, persikų.

Skonis: vynas su specialia nuoroda „Auslese“ yra labai saldus, o jam būdingas medaus ir razinų aromatas rodo, kad vynuogės buvo paveiktos *Botrytis cinerea* (kilniojo puvinio), kas šiuo atveju yra pageidautina.

Toliau išvardytos analitinės vertės, kurios turi būti nustatytos atliekant fizinę ir cheminę analizę pagal Reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnį, yra privalomos vertės, kurias turi atitikti šia nuoroda ženklinami vynai.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: taikomi galiojantys teisės aktai.

Vyno su specialia nuoroda „Auslese“ visuminė alkoholio koncentracija gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausias liekamojo cukraus kiekis: 60 g/l.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 7

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 7 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): —

5. *Specialių būdingų savybių turintis vynas „Beerenauslese“*

Išvaizda: tik baltasis nedrumstas vynas.

Kvapas: citrusinių vaisių, obuolių, persikų, medaus, razinų.

Skonis: vynas su specialia nuoroda „Beerenauslese“ yra labai saldus, o jam būdingas medaus ir razinų aromatas rodo, kad vynuogės buvo paveiktos *Botrytis cinerea* (kilniojo puvinio), kas šiuo atveju yra būtina.

Toliau išvardytos analitinės vertės, kurios turi būti nustatytos atliekant fizinę ir cheminę analizę pagal Reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnį, yra privalomos vertės, kurias turi atitikti šia nuoroda ženklinami vynai.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: taikomi galiojantys teisės aktai.

Vyno su specialia nuoroda „Beerenauslese“ visuminė alkoholio koncentracija gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausias liekamojo cukraus kiekis: 90 g/l.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 7,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): —

6. *Specialių būdingų savybių turintis vynas „Eiswein“*

Išvaizda: tik baltasis nedrumstas vynas.

Kvapas: citrusinių vaisių, obuolių, persikų.

Skonis: vynas su specialia nuoroda „Eiswein“ pasižymi aiškiu vaisių poskoniu ir tuo, kad neturi jokio kilniojo puvinio suteikto poskonio. Jis yra labai saldus ir aiškiai rūgštus.

Toliau išvardytos analitinės vertės, kurios turi būti nustatytos atliekant fizinę ir cheminę analizę pagal Reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnį, yra privalomos vertės, kurias turi atitikti šia nuoroda ženklinami vynai.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: taikomi galiojantys teisės aktai.

Vyno su specialia nuoroda „Eiswein“ visuminė alkoholio koncentracija gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausias liekamojo cukraus kiekis: 90 g/l.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 7 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): —

7. *Specialių būdingų savybių turintis vynas „Trockenbeerenauslese“*

Išvaizda: tik baltasis nedrumstas vynas.

Kvapas: citrusinių vaisių, obuolių, persikų, medaus, razinų.

Skonis: vynas su specialia nuoroda „Trockenbeerenauslese“ yra labai saldus, o jam būdingas medaus ir razinų aromatas rodo, kad vynuogės buvo paveiktos *Botrytis cinerea* (kilniojo puvinio), kas šiuo atveju yra būtina.

Vynas su specialia nuoroda „Trockenbeerenauslese“ yra labai saldus, o jam būdingą medaus ir razinų aromatą iš esmės lemia *Botrytis cinerea* (kilniojo puvinio) poveikis – dėl jo vynuogės susiraukšlėja kaip razinos.

Toliau išvardytos analitinės vertės, kurios turi būti nustatytos atliekant fizinę ir cheminę analizę pagal Reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnį, yra privalomos vertės, kurias turi atitikti šia nuoroda ženklinami vynai.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija ir mažiausias misos tankis: taikomi galiojantys teisės aktai.

Vyno su specialia nuoroda „Trockenbeerenauslese“ visuminė alkoholio koncentracija gali viršyti 15 tūrio proc.

Mažiausias liekamojo cukraus kiekis: 120 g/l.

Jei analitines savybes atspindintis skaičius nenurodytas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 7 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): —

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Specifinis vynininkystės metodas

Vynas turi būti brandinamas tik skoniui įtakos neturinčiose talpyklose. Tradicines ąžuolo statines leidžiama naudoti, jei vynas neperima medienos aromato arba jis yra vos juntamas. Dėl persismelkiančio medienos aromato neleidžiamos naujos mažesnės kaip 600 litrų talpos statinės (pvz., Bordo regionui būdingos *barriques*).

Draudžiama pašalinti dalį alkoholio, vyną koncentruoti ir naudoti medžio drožles. Draudžiama saldinti.

5.2. *Didžiausias gaunamas kiekis*

Rūšinis vynas ir visi specialių būdingų savybių turintys vynai

75 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Moncingeno Nyderbergas apima tradicinius Moncingeno vynuogių auginimo vietovės plotus, išsidėsčiusius pietiniame šlaite tarp Moncingeno ir B 41 kelio išvažiavimo į Nusbaumą. Jis neapima plotų į pietus nuo B 41 kelio, taip pat santykinai plokščių plotų (< 15 % nuožulnis) kalno plynaukštėje.

Iš viso SKVN „Monzinger Niederberg“ vietovė apima 27,5543 hektaro.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Weißer Riesling“, arba „Klingelberger“, „Riesling“, „Rheinriesling“, „Riesling Renano“, „Riesling renano“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Bendroji informacija. Moncingeno Nyderbergas – tradiciniai Moncingeno (Nahė) vynuogių auginimo vietovės plotai, išsidėstę pietiniame šlaite tarp Moncingeno ir išvažiavimo į Nusbaumą. Jis neapima plotų į pietus nuo B 41 kelio, taip pat plotų kalno plynaukštėje.

Geologiniai ypatumai. Dirvožemis – Vaderno sluoksnių nuogulos, prieš maždaug 280 mln. metų susidaręs konglomeratas. Jis aptinkamas tik Nahės slėnyje ir dalyje Saro krašto. Net ir Nahės slėnyje yra tik kelios vietos, kur Vaderno sluoksniai iškyla į paviršių ir turi tokį didelį poveikį dirvožemiui kaip kad Moncingeno Nyderberge. Vaderno sluoksniai daugiausia sudaryti iš skalūno ir kvarcito, nors yra ir kvarco gyslų. Sudūlėjusį konglomerato paviršių dengia skirtingo storio derlingo humuso sluoksnis. Yra žinoma, kad tokie skalūniniai ir kvarcitiniai dirvožemiai, kaip Vaderno sluoksniai, rislingui dažnai suteikia citrusinių vaisių ir obuolių aromatą. Todėl Moncingeno Nyderbergo vynai aiškiai skiriasi nuo kaimyninių gilaus priemolio vynuogynų vynų, kuriems būdingesnis vaisiškas – persikų – aromatas. Uolėto dirvožemio paviršius po lietaus greitai išdžiūva. Todėl greitai sumažėja ir oro drėgnis, o tai trukdo atsirasti nepageidaujamam pelėsiui.

Dėl to *Botrytis cinerea*, kuris yra pageidautinas norint pagaminti specialių būdingų savybių turintį vyną, yra labai grynas. Taigi iš jo paveiktų vynuogių pagamintas vynas yra labai aiškaus ir tiksliai apibūdinamo aromato.

Topografiniai ypatumai. Moncingeno Nyderbergo vynuogynai yra 160–240 m aukštyje virš jūros lygio.

Tai pietinis šlaitas, kurio vidutinis nuolydis viršija 30 %.

Dėl didelio saulėtumo Moncingeno Nyderberge (nors kai kurie vynuogynai yra nepalankiame aukštyje) dieną būna daug šilčiau nei panašiuose lygumų plotuose. Todėl vynuogės labiau sunoksta ir iš jų pagaminti vynai yra mažiau rūgštūs ir labiau prinokusių vaisių aromato.

Klimato ypatumai. Moncingenas yra viena iš vėsesnių vynuogių auginimo vietovių prie Nahės upės. Taigi dar svarbiau yra tai, kad Moncingeno Nyderbergas yra optimaliai orientuotas į saulę ir dieną labai greitai įkaista. Didelę įtaką jam daro šilto oro srovės, saulėtomis dienomis pakylančios iš slėnio ir įkaitinančios dirvožemį. Už kelių kilometrų į šiaurę yra Zonvaldas. Naktį jis yra natūralus vėsos šaltinis. Kadangi šios naktinio šalto oro srovės didžiausių vynuogynų ploto dalių tiesiogiai neveikia, oras vėsta lėtai. Ploto saulėtumas – apie 1 900 valandų per metus. Vidutinė paros temperatūra – 10 °C. Šis dienos ir nakties temperatūros skirtumas yra daug didesnis nei rytinėse Nahės vynuogių auginimo regiono dalyse. Dėl vynuogėms auginti palyginti vėsaus klimato Moncingeno Nyderbergo vynai paprastai yra švelnesni nei šiltesnėse vynuogių auginimo regiono dalyse, ypač prie Nahės žemupio.

Vidutinis metinis kritulių kiekis – 570 mm; 60 % visų kritulių iškrenta vegetacijos periodu.

Dėl santykinai nedidelio metinio kritulių kiekio ir uolėto dirvožemio, sulaikančio labai mažai vandens, Moncingeno Nyderbergo vynuogės paprastai būna mažos. Todėl jos aromatingesnės ir tai atsispindi vynuose.

Žmogaus veiklos poveikis. Žmogaus veiklos poveikis pagrįstas ištisus šimtmečius puoselėjama vynuogių auginimo tradicija. Paprastai vynmedžiai auginami ant treliažų. Jie sodinami eilėmis iš šiaurės į pietus. Taip užtikrinama, kad vynuogės gautų užtenkamai saulės ir vėdintųsi.

Vynuogėms augant vyndarys gali pagerinti jų kokybę taikydamas specialias priežiūros priemones: pašalinti lapus

aplink kekes arba jas praretinti. Taip pat svarbios iš kartos į kartą perduodamos žinios apie specifines klimato ir geologines sąlygas. Visų pirma, nuimant derlių didelis dėmesys skiriamas atrankai. Sveikos žalios ar aukso geltonio vynuogės ypač tinka rūšiniams vynams ir specialių būdingų savybių turintiems vynams „Kabinett“, „Spätlese“ ir „Eiswein“ daryti. Pageidautina, kad specialių būdingų savybių turintiems vynams „Auslese“, „Beerenauslese“ ir „Trockenbeerenauslese“ gaminti naudojamos vynuogės būtų paveiktos kilniojo puvinio (*Botrytis cinerea*). Sausu oru šis grybelis padeda stipriai padidinti vynuogių misos tankį ir kartu susiformuoti labai grynam medaus ir razinų aromatui. Vynui su specialia nuoroda „Eiswein“ naudojamos vynuogės turi būti ne tik sveikos, bet ir natūraliai paveiktos šalnos. Vyndarys dar ankstyvame etape nusprendžia, kokios vynuogės tinka kokiems rūšiniams vynams arba specialių būdingų savybių turintiems vynams, – visų pirma renkasi atitinkamas vynuoges ir atitinkamą skynimo datą. Be to, siekiant suteikti galutiniam produktui tam tikras savybes, gali būti taikomi įvairūs laikymo rūsyje metodai. Tai visų pirma daroma siekiant reguliuoti liekamojo cukraus kiekį, kuris yra svarbus diferencijuojant rūšinius vynus ir specialių būdingų savybių turinčius vynus „Kabinett“ ir „Spätlese“.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Kad rūšinį vyną arba specialių būdingų savybių turintį vyną būtų galima ženklinti etikete su tradiciniu terminu, kuris yra susijęs su kilmės vietos nuoroda, turi būti atlikta oficiali patikra. Etiketėje turi būti nurodytas patikros numeris („amtliche Prüfungsnummer“ arba „AP-Nummer“). Jis pakeičia partijos numerį.

Nuoroda į produkto specifikaciją

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein