C/2025/2815

21.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/2815)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Monzinger Niederberg"

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Monzinger Niederberg"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Federālā Pārtikas un lauksaimniecības ministrija]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Uz grozījumu attiecas "standarta grozījuma" definīcija, jo tas nav Savienības grozījums, kā minēts Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punkta a), b) un c) apakšpunktā.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Vīna(-u) apraksts*

Apraksts

Papildinājums: vīna ar īpašiem apzīmējumiem spirta kopējā koncentrācija dažos gadījumos var pārsniegt 15 %. Vīnu ar apzīmējumu "Kabinett" un "Spätlese" spirta kopējā koncentrācija ir ierobežota.

Minimālais skābuma līmenis ir paaugstināts.

Uz grozījumu attiecas "standarta grozījuma" definīcija, jo tas nav Savienības grozījums, kā minēts Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punkta a), b) un c) apakšpunktā.

Ar šo grozījumu ievieš izmaiņas vienotajā dokumentā.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pamatojums

Ar 2017. gada 13. decembra Regulu (ES) 2017/2393 tika grozīts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 1. punkta c) apakšpunkta otrais ievilkums. Noteikums, ka vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri ražoti bez stiprināšanas vai stiprināti daļējas koncentrācijas procesos, kas uzskaitīti VIII pielikuma I daļas B iedaļas 1. punktā, maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %, ir papildināts ar šādu tekstu: "ar noteikumu, ka šāda iespēja ir pieļauta produkta specifikācijā, kas dota attiecīgā aizsargāta cilmes vietas nosaukuma tehniskajā dokumentācijā". Produkta specifikācija ir jāpapildina.

Vīnu ar apzīmējumu "Kabinett" un "Spätlese" spirta kopējā koncentrācija ir ierobežota, lai saglabātu tiem raksturīgo vieglumu.

Minimālais skābuma līmenis ir paaugstināts, lai aizsargātu vīnu nepieciešamo atbilstību šķirnes "Riesling" raksturīgajām īpašībām.

2. *Citi grozījumi*

Apraksts

Redakcionālas izmaiņas saskaņā ar ES prasībām. Tās ietver visas izmaiņas, kas atspoguļo spēkā esošos tiesību aktus. Tās veiktas, iekļaujot atsauces uz spēkā esošajiem tiesību aktiem vai attiecīgo tekstu svītrojot.

I. Analītiskā ķīmija

Atsauce uz atceltās Regulas (EK) Nr. 607/2009 26. pantu ir atjaunināta ar atsauci uz Regulas (ES) 2019/34 20. pantu.

Misas minimālais svars

Teikums "Vīniem ar īpašajiem apzīmējumiem "Auslese", "Beerenauslese", "Eiswein" un "Trockenbeerenauslese" izmantojams lielāks minimālais misas svars, ko reglamentē Vācijas Vīna likums." ir mainīts uz "Citos gadījumos piemēro spēkā esošos tiesību aktus."

Spirta faktiskā koncentrācija

Teikums ""Beerenauslese", "Eiswein" un "Trockenbeerenauslese": vismaz 5,5 tilp. %." ir mainīts uz "Citos gadījumos piemēro spēkā esošos tiesību aktus.", jo to jau paredz spēkā esošie tiesību akti.

Spirta kopējā koncentrācija

Tā kā ir ierobežota vīnu ar apzīmējumiem "Kabinett" un "Spätlese" spirta kopējā koncentrācija un pievienota iespēja, ka vīnu ar īpašiem apzīmējumiem spirta kopējā koncentrācija dažos gadījumos var pārsniegt 15 tilp. %, ir svītrots teikums "To reglamentē Vācijas Vīna likums."

Maksimālais gaistošais skābums

Teikums "To reglamentē Vācijas Vīna likums." ir mainīts uz "Piemēro spēkā esošos tiesību aktus."

Kopējais sēra dioksīda saturs

Teikums "To reglamentē Vācijas Vīna likums." ir mainīts uz "Piemēro spēkā esošos tiesību aktus."

Tradicionālie apzīmējumi

Teikums "Vīnu ar īpašiem apzīmējumiem specifikācija ir noteikta Vācijas Vīna likumā." ir mainīts uz "Vīnu ar īpašiem apzīmējumiem specifikācija ir noteikta spēkā esošajos tiesību aktos."

Uz grozījumu attiecas "standarta grozījuma" definīcija, jo tas nav Savienības grozījums, kā minēts Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punkta a), b) un c) apakšpunktā.

Ar šo grozījumu ievieš izmaiņas vienotajā dokumentā.

Pamatojums

Veiktas redakcionālas izmaiņas, lai nodrošinātu atbilstību ES prasībām.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Monzinger Niederberg

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna (vīnu) apraksts**

1. *Kvalitatīvs vīns*

Izskats: šie vīni ir vienīgi baltvīni; tiem nepiemīt duļķainība.

Smarža: citrusaugļu, ābolu un persiku.

Garša: šie vīni vienmēr ir eleganti, ar izsmalcināta ābolu un citrusaugļu aromāta niansēm, ar labi izteiktu minerāliskumu. To garša vienmēr ir sausa.

Turpmāk norādītie analītiskie parametri, kas jānosaka, veicot fizikālu un ķīmisku analīzi saskaņā ar Regulas (ES) 2019/34 20. pantu, ir saistošas vērtības, kurām vīniem jāatbilst, lai tiem varētu izmantot šo apzīmējumu.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 10,3 tilp. % un 78° Oe.

Maksimālais atlikumcukuru saturs ir 25 g/l ar nosacījumu, ka kopējais skābums, kas izteikts vīnskābes gramos uz litru, ir vismaz 7,2 g/l. Ja tas ir mazāks par 7,2 g/l, maksimālais atlikumcukuru saturs ir 18 g/l.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, par kurām skaitliski rādītāji nav doti, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): 15

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l): —

2. *Vīns ar īpašo apzīmējumu "Kabinett"*

Izskats: šie vīni ir vienīgi baltvīni; tiem nepiemīt duļķainība.

Smarža: citrusaugļu, ābolu, persiku.

Garša: šie vīni vienmēr ir eleganti, ar izsmalcinātām ābolu un citrusaugļu aromāta niansēm, ar labi izteiktu minerāliskumu un tikko jaušamu saldenumu.

Turpmāk norādītie analītiskie parametri, kas jānosaka, veicot fizikālu un ķīmisku analīzi saskaņā ar Regulas (ES) 2019/34 20. pantu, ir saistošas vērtības, kurām vīniem jāatbilst, lai tiem varētu izmantot šo apzīmējumu.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 10,3 tilp. % un 78° Oe.

Atlikumcukuru saturs: vismaz 25 g/l.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, par kurām skaitliski rādītāji nav doti, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): 12,5

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): 7

— Minimālais kopējais skābums: 7 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l): —

3. *Vīns ar īpašo apzīmējumu "Spätlese"*

Izskats: šie vīni ir vienīgi baltvīni; tiem nepiemīt duļķainība.

Smarža: citrusaugļu, ābolu, persiku.

Garša: šie vīni vienmēr ir eleganti, tiem ir izsmalcināts ābolu un citrusaugļu aromāts, labi izteikts minerāliskums, bet saldenuma pakāpe – dažāda.

Turpmāk norādītie analītiskie parametri, kas jānosaka, veicot fizikālu un ķīmisku analīzi saskaņā ar Regulas (ES) 2019/34 20. pantu, ir saistošas vērtības, kurām vīniem jāatbilst, lai tiem varētu izmantot šo apzīmējumu.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Atlikumcukuru saturs: vismaz 40 g/l.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, par kurām skaitliski rādītāji nav doti, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): 13,5

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): 7

— Minimālais kopējais skābums: 7 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l): —

4. *Vīns ar īpašo apzīmējumu "Auslese"*

Izskats: šie vīni ir vienīgi baltvīni; tiem nepiemīt duļķainība.

Smarža: citrusaugļu, ābolu, persiku.

Garša: vīniem ar apzīmējumu "Auslese" ir stipri izteikts saldenums, un tos skārusi *Botrytis cinerea* ierosinātā cēlā puve, kuras ietekme šajā gadījumā ir vēlama un izpaužas kā medum un rozīnēm raksturīgas aromāta nianses.

Turpmāk norādītie analītiskie parametri, kas jānosaka, veicot fizikālu un ķīmisku analīzi saskaņā ar Regulas (ES) 2019/34 20. pantu, ir saistošas vērtības, kurām vīniem jāatbilst, lai tiem varētu izmantot šo apzīmējumu.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vīna ar apzīmējumu "Auslese" spirta kopējā koncentrācija var pārsniegt 15 tilp. %.

Atlikumcukuru saturs ir vismaz 60 g/l.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, par kurām skaitliski rādītāji nav doti, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): —

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): 7

— Minimālais kopējais skābums: 7 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l): —

5. *Vīns ar īpašo apzīmējumu "Beerenauslese"*

Izskats: šie vīni ir vienīgi baltvīni; tiem nepiemīt duļķainība.

Smarža: citrusaugļu, ābolu, persiku, medus, rozīņu.

Garša: vīniem ar apzīmējumu "Beerenauslese" ir stipri izteikts saldenums, un tos skārusi *Botrytis cinerea* ierosinātā cēlā puve, kuras ietekme šajā gadījumā ir būtiska un izpaužas kā medum un rozīnēm raksturīgas aromāta nianses.

Turpmāk norādītie analītiskie parametri, kas jānosaka, veicot fizikālu un ķīmisku analīzi saskaņā ar Regulas (ES) 2019/34 20. pantu, ir saistošas vērtības, kurām vīniem jāatbilst, lai tiem varētu izmantot šo apzīmējumu.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vīna ar apzīmējumu "Beerenauslese" spirta kopējā koncentrācija var pārsniegt 15 tilp. %.

Atlikumcukuru saturs: vismaz 90 g/l.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, par kurām skaitliski rādītāji nav doti, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): —

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 7,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l): —

6. *Vīns ar īpašo apzīmējumu "Eiswein"*

Izskats: šie vīni ir vienīgi baltvīni; tiem nepiemīt duļķainība.

Smarža: citrusaugļu, ābolu, persiku.

Garša: "Eiswein" vīni izceļas ar skaidri izteiktām augļainuma notīm, un tie ne mazākā mērā neliecina par *Botrytis* ietekmi. Šie vīni ir ļoti saldi, un tiem piemīt ass skābenums.

Turpmāk norādītie analītiskie parametri, kas jānosaka, veicot fizikālu un ķīmisku analīzi saskaņā ar Regulas (ES) 2019/34 20. pantu, ir saistošas vērtības, kurām vīniem jāatbilst, lai tiem varētu izmantot šo apzīmējumu.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vīna ar apzīmējumu "Eiswein" spirta kopējā koncentrācija var pārsniegt 15 tilp. %.

Atlikumcukuru saturs: vismaz 90 g/l.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, par kurām skaitliski rādītāji nav doti, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): —

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 7 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l): —

7. *Vīns ar īpašo apzīmējumu "Trockenbeerenauslese"*

Izskats: šie vīni ir vienīgi baltvīni; tiem nepiemīt duļķainība.

Smarža: citrusaugļu, ābolu, persiku, medus, rozīņu.

Garša: vīniem ar īpašo apzīmējumu "Trockenbeerenauslese" ir stipri izteikts saldenums, un tos skārusi *Botrytis cinerea* ierosinātā cēlā puve, kuras ietekme šajā gadījumā ir būtiska un izpaužas kā medum un rozīnēm raksturīgas aromāta nianses.

Vīni ar īpašo apzīmējumu "Trockenbeerenauslese" ir izteikti saldi, un tiem piemīt medus un rozīņu aromāta nianses, kas liecina par būtisku *Botrytis cinerea* (cēlās puves) ietekmi, kuras rezultātā vīnogas sažūst līdzīgi rozīnēm.

Turpmāk norādītie analītiskie parametri, kas jānosaka, veicot fizikālu un ķīmisku analīzi saskaņā ar Regulas (ES) 2019/34 20. pantu, ir saistošas vērtības, kurām vīniem jāatbilst, lai tiem varētu izmantot šo apzīmējumu.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vīnu ar īpašo apzīmējumu "Trockenbeerenauslese" spirta kopējā koncentrācija var pārsniegt 15 tilp. %.

Atlikumcukuru saturs: vismaz 120 g/l.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, par kurām skaitliski rādītāji nav doti, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Spirta maksimālā kopējā koncentrācija (tilp. %): —

— Spirta minimālā faktiskā koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 7 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarības metode

Vīniem ir jābūt izturētiem pārsvarā inerta (produkta garšu nemainoša) materiāla tilpnēs. Klasiskās ozolkoka mucas ir atļauts izmantot, ja vien tā rezultātā iegūto koksnes aromātu vīnā vai nu nevar samanīt, vai tas piedod tikai mazizteiktu garšu. Koksnes aromāta nianses, kas liecina par jaunu, nelielu maza tilpuma (par 600 litriem mazāku) mucu izmantošanu, nav pieļaujamas.

Spirta satura daļēja samazināšana, koncentrēšana un ozola šķeldas izmantošana nav atļauta. Saldās rezerves [īpaši apstrādāta vīnogu misa, ko izmanto vīna saldināšanai] izmantošana ir aizliegta.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Kvalitatīvie vīni un visi vīni ar īpašiem apzīmējumiem

75 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

"Monzinger Niederberg" ir tradicionāli vīnkopības apgabali Moncingenes [*Monzingen*] vīnogu audzēšanas kopienā; tie atrodas uz dienvidiem vērstā nogāzē starp Moncingenes pilsētu un B 41 ceļa galu virzienā uz Nusbaumu [*Nussbaum*]. Tajos neietilpst apgabali uz dienvidiem no B 41 vai samērā līdzenās platības (nogāžu slīpums < 15 %), kas atrodas plakankalnē.

Ar ACVN "Monzinger Niederberg" apzīmētā produkta iegūšanai audzējamajai izejvielai atvēlētā platība kopā aizņem 27,5543 ha.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

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

8. **Saiknes apraksts**

Vispārīga informācija. "Monzinger Niederberg" ir tradicionāli vīnkopības apgabali Moncingenes vīnogu audzēšanas kopienā (Nāes [*Nahe*] audzēšanas reģionā); tie atrodas uz dienvidiem vērstā nogāzē starp Moncingenes pilsētu un ceļa galu virzienā uz Nusbaumu. Tajos neietilpst apgabali uz dienvidiem no B 41 vai platības plakankalnē.

Geoloģiskie faktori. Augsne šajā zemē ir nogulumiežu augsne, kas veidojusies no *Waderner Schichten* formācijas – konglomerāta, kurš apgabalā izgulsnējies aptuveni pirms 280 miljoniem gadu. Tas sastopams tikai Nāes ielejā un Zārā [*Saarland*], taču arī Nāes ielejā ir tikai dažas vietas, kurās *Waderner Schichten* formācija ir izlauzusies uz āru un būtiski ietekmē gan augsni, gan "Monzinger Niederberg" produkciju. *Waderner Schichten* formācija veidojusies galvenokārt no slānekļa un kvarcīta, bet tajā ietilpst arī dzīslu kvarcs. Virskārtā šis konglomerāts ir sadēdējis un dažādā mērā bagātinājies ar humusu. Šīfera un kvarcīta tipa augsnes, pie kādām pieder arī no *Waderner Schichten* formācijas veidojusies augsne, atpazīstamas pēc tā, ka tajās audzētās vīnogas piedod "Riesling" vīniem citrusu un ābolu aromāta nianses. Tāpēc "Monzinger Niederberg" vīni ir skaidri atšķirami no tādiem, kas iegūti no blakusesošo vīnkopības platību dziļajās māla augsnēs audzētām vīnogām, kuras dod vīnus, kas vairāk izceļas ar persikiem raksturīgām niansēm un ir augļaini. Skeletainā zeme ir par iemeslu tam, ka augsnes virskārta pēc lietus strauji žūst. Tāpēc strauji samazinās arī gaisa mitrums, tādējādi kavējot nevēlamu pelējuma sēņu attīstību.

Tā nu *Botrytis cinerea*, kas dažiem vīniem ar īpašiem apzīmējumiem ir vēlama, saglabājas ļoti tīra, un tas nozīmē, ka pat vīni, kas pagatavoti no šīs puves skartām vīnogām, ir ļoti tīri un ar skaidri noteiktu aromāta profilu.

Topogrāfiskie faktori. "Monzinger Niederberg" vīndārzi atrodas 160–240 m augstumā virs jūras līmeņa.

Šīs uz dienvidiem vērstās nogāzes vidējais slīpums pārsniedz 30 %.

Tādējādi lielais saules gaismas daudzums nodrošina to, ka "Monzinger Niederberg" apvidū dienā vienmēr ir daudz siltāk nekā blakusesošajās līdzenuma platībās, kaut arī augstumam virs jūras līmeņa reizumis ir arī nelabvēlīga ietekme. Šejienes vīnogas sasniedz augstāku gatavības pakāpi, un no tām iegūtajam vīnam ir zemāks skābuma saturs un vairāk izteikts ienākušos augļu aromāts.

Klimats. Moncingene ir viena no Nāes upes vīnkopības kopienām, kurās ir visvēsākie klimatiskie apstākļi. Taču svarīgāk ir tas, ka "Monzinger Niederberg" vīndārziem ir optimāls vērsums pret sauli. Tāpēc dienā tie strauji sasilst. Tos stipri ietekmē termālās, t. i., silto gaisa masu, plūsmas, kas saulainās dienās ceļas no ielejas un pastiprina augsnes sasilšanu. Dažus kilometrus uz ziemeļiem atrodas Zonvaldes [*Soonwald*] mežs. Naktī tas ir dabisks dzesēšanas avots. Tā kā apgabala vislabākie apvidi nav tieši pakļauti šīm nakts aukstā gaisa plūsmām, dzesēšana noris lēni. Saules spīdēšanas ilgums apgabalā ir aptuveni 1 900 stundu gadā. Diennakts vidējā temperatūra ir 10 °C. Diennakts temperatūras svārstības šeit ir stipri vien lielākas nekā Nāes vīnkopības reģiona austrumpuses apvidos. Relatīvi vēsā klimata dēļ šajā vīnkopības apgabalā "Monzinger Niederberg" vīni parasti ir nedaudz izsmalcinātāki nekā tie, ko ražo siltākos vīndarības apgabalos, it īpaši Nāes lejasdaļā.

Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 570 mm, no kā 60 % izkrīt vīnogulāju veģetācijas periodā.

Salīdzinoši nelielais gada nokrišņu daudzums apvienojumā ar skeletaino augsni, kurai ir ļoti maza ūdensietilpība, nodrošina to, ka "Monzinger Niederberg" vīnogas parasti paliek mazas. Taču tāpēc tās ir arī aromātiskākas, un tas attiecīgi ietekmē arī vīnus aromātiskumu.

Cilvēkfaktori. Cilvēka ietekmes pamatā ir gadsimtiem senas vīnkopības tradīcijas. Vīnogulājus šeit lielākoties audzē uz špalerām. Vīnogulāju rindas parasti stiepjas ziemeļu–dienvidu virzienā. Tas nodrošina vīnogu labu vērsumu pret sauli un atbilstīgu gaisa apmaiņu.

Vīnogu audzēšanas darbā vīndaris labākas kvalitātes vīnogas var iegūt, veicot īpašus kopšanas pasākumus, piemēram,

noņemot ap ķekariem augošās lapas vai ķekarus izretinot. Būtiska nozīme ir arī no paaudzes paaudzē pārmantotajām zināšanām par īpašajiem klimatiskajiem un ģeoloģiskajiem apstākļiem. Konkrēti, ražas novākšanas laikā sevišķi svarīga ir vīnogu atlase. Veselīgas, zaļas līdz zeltaini dzeltenīgas vīnogas ir īpaši piemērotas, lai ražotu kvalitatīvus vīnus un vīnus ar īpašajiem apzīmējumiem "Kabinett", "Spätlese" un "Eiswein". Vīniem ar īpašajiem apzīmējumiem "Auslese", "Beerenauslese" un "Trockenbeerenauslese" ir vēlama cēlās puves (*Botrytis cinerea*) ietekme. Sausa laika apstākļos šī sēne rada strauju misas svara pieaugumu, vienlaicīgi veidojot ļoti tīras medus un rozīņu aromāta nianses. "Eiswein" vīnu gadījumā izšķirīga nozīme ir gan vīnogu veselīgumam, gan sala radītajai dabiskajai cukuru koncentrācijai. Vīndarim svarīgi pasākumi ir atlase un ražas novākšanas dienas izraudzīšanās, lai jau agrīni noteiktu, kuras vīnogas ir piemērotas attiecīgajiem kvalitatīvajiem vīniem vai vīniem ar īpašiem apzīmējumiem. Turklāt, lai galaproduktam piedotu noteiktas īpašības, var izmantot dažādas metodes tā uzglabāšanai vīna pagrabā. Tas it īpaši attiecas uz atlikumcukuru saturu, kam ir būtiska nozīme, diferencējot kvalitatīvos vīnus, "Kabinett" vīnus un "Spätlese" vīnus.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

lai produkciju marķētu ar kādu no iepriekš minētajiem tradicionālajiem apzīmējumiem, kas saistīti ar šo cilmes vietas nosaukumu, kvalitatīvajiem vīniem un vīniem ar īpašajiem apzīmējumiem jābūt izturējušiem oficiālu kvalitātes pārbaudes procedūru. Etiķetē jānorāda šajā saistībā piešķirtais pārbaudes numurs (*amtliche Prüfungsnummer | A.P.-Nummer*). Tas aizstāj partijas numuru.

Saite uz produkta specifikāciju

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein