C/2025/2815

21.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/2815)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Monzinger Niederberg"

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025

1. **Isem il-prodott**

"Monzinger Niederberg"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ prodotti agrikoli

☒ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Ġermanja

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [il-Ministeru Federali għall-Ikel u l-Agrikoltura]

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' "emenda standard" minħabba li ma hijiex emenda tal-Unjoni kif imsemmi fl-Artikolu 24(3)(a), (b) u (c) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed*

Deskrizzjoni:

Żieda: Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid b'attributi speċjali tista' f'xi każijiet taqbeż il-15 %. Il-qawwa alkoħolika totali ta' Kabinett u Spätlese kienet limitata.

Il-livelli minimi ta' aċidità żdiedu.

L-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' "emenda standard" minħabba li ma hijiex emenda tal-Unjoni kif imsemmi fl-Artikolu 24(3)(a), (b) u (c) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

L-emenda tirriżulta f'bidla fid-Dokument Uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Raġunijiet:

Il-Parti II, il-punt 1(c), it-tieni inċiż tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 ġie emendat bir-Regolament (UE) 2017/2393 tat-13 ta' Diċembru 2017. Ir-regola li tiddikjara li l-limitu massimu għall-qawwa alkoħolika totali jista' jkun aktar minn 15 % tal-volum għall-inbejjed b'denominazzjoni ta' oriġini protetta li jkunu saru mingħajr tisħiħ, jew b'tisħiħ biss permezz ta' proċessi ta' konċentrazzjoni parzjali elenkati fil-Parti I tal-punt 1 tat-Taqsima B tal-Parti I tal-Anness VIII, ġiet issupplimentata bil-kliem li ġej: "sakemm l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott fil-fajl tekniku tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta kkonċernata tagħti lok għal dik il-possibbiltà". Trid issir żieda mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed "Kabinett" u "Spätlese" b'attributi speċjali ġiet limitata sabiex tiġi ppreservata l-ħeffa tipika tagħhom.

Il-livelli minimi ta' aċidità żdiedu biex jissalvagwardjaw il-pedigree Riesling meħtieġa għall-inbejjed.

2. *Oħrajn*

Deskrizzjoni:

Bidliet editorjali f'konformità mar-rekwiżiti tal-UE. Dawn jinkludu l-bidliet kollha li jirriflettu l-leġiżlazzjoni attwali. Dan sar billi saret referenza għal-leġiżlazzjoni attwali jew billi tħassret is-silta rilevanti.

I. Il-kimika analitika:

Ir-referenza għall-Artikolu 26 tar-Regolament (KE) Nru 607/2009 imħassar ġiet aġġornata b'referenza għall-Artikolu 20 tar-Regolament (UE) 2019/34.

Piż minimu tal-most:

Is-sentenza "L-inbejjed Auslese, Beerenauslese, Eiswein u Trockenbeerenauslese b'attributi speċjali huma soġġetti għal piżijiet minimi tal-most ogħla rregolati f'konformità mal-Att Ġermaniż dwar l-Inbid." inbidlet għal "Inkella, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali."

Qawwa alkoħolika attwali:

Is-sentenza "Beerenauslese, Eiswein u Trockenbeerenauslese: mill-inqas 5,5 % skont il-volum" inbidlet għal "Inkella, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.", kif inhi riflessa l-leġiżlazzjoni attwali.

Il-qawwa alkoħolika totali:

Bħala riżultat tal-limitazzjoni tal-qawwa alkoħolika totali ta' "Kabinett" u "Spätlese" u ż-żieda tal-possibbiltà li l-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed b'attributi speċjali taqbeż il-15 % skont il-volum f'xi każijiet, is-sentenza "Regolat f'konformità mal-Att Ġermaniż dwar l-Inbid." tħassret.

Aċidità volatili massima:

Is-sentenza "Regolat skont l-Att Ġermaniż dwar l-Inbid." inbidlet għal "Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali."

Il-kontenut totali tad-diossidu tal-kubrit:

Is-sentenza "Regolat skont l-Att Ġermaniż dwar l-Inbid." inbidlet għal "Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali."

Termini tradizzjonali:

Is-sentenza li ġejja: "L-ispeċifikazzjoni tal-inbejjed b'attributi speċjali hija stabbilita fl-Att Ġermaniż dwar l-Inbid." inbidlet għal "L-ispeċifikazzjoni tal-inbejjed b'attributi speċjali hija stabbilita fil-leġiżlazzjoni attwali."

L-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' "emenda standard" minħabba li ma hijiex emenda tal-Unjoni kif imsemmi fl-Artikolu 24(3)(a), (b) u (c) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

L-emenda tirriżulta f'bidla fid-Dokument Uniku.

Raġunijiet:

Saru bidliet editorjali għall-konformità mar-rekwiżiti tal-UE.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet (ta' Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti (DOP) jew ta' Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti (IĠP))**

"Monzinger Niederberg"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dielja kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

3.1. *Klassifikazzjoni tal-inbid f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Inbid ta' kwalità*

Apparenza viżiva: L-inbejjed huma esklużivament inbejjed bojod, mingħajr turbidità.

Aroma: Frott taċ-ċitru, tuffieħ u ħawħ.

Togħma: L-inbejjed huma dejjem eleganti, b'noti ta' tuffieħ u frott taċ-ċitru fini u mineralità ċara. Dejjem ikollhom togħma xotta.

Il-valuri tal-analiżi elenkati hawn taħt, li jridu jiġu ddeterminati permezz ta' analiżi fiżika u kimika f'konformità mal-Artikolu 20 tar-Regolament (UE) 2019/34, huma valuri vinkolanti li jridu jiġu rrispettati biex l-inbejjed jużaw id-denominazzjoni.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 10,3 % skont il-volum u 78° Oechsle.

Il-kontenut massimu ta' zokkor residwu huwa ta' 25 g/l, sakemm l-aċidità totali espressa fi g/l ta' aċidu tartariku tkun mill-inqas 7,2 g/l. Jekk tkun inqas minn 7,2 g/l, il-kontenut massimu ta' zokkor residwu jkun ta' 18 g/l.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 15

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 5,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): –

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l): –

2. *Inbid Kabinett b'attributi speċjali*

Apparenza viżiva: L-inbejjed huma esklużivament inbejjed bojod, mingħajr turbidità.

Aroma: Frott taċ-ċitru, tuffieħ, ħawħ.

Togħma: L-inbejjed huma dejjem eleganti, b'noti ta' tuffieħ u frott taċ-ċitru fini, mineralità ċara u ħlewwa sottili.

Il-valuri tal-analiżi elenkati hawn taħt, li jridu jiġu ddeterminati permezz ta' analiżi fiżika u kimika f'konformità mal-Artikolu 20 tar-Regolament (UE) 2019/34, huma valuri vinkolanti li jridu jiġu rrispettati biex l-inbejjed jużaw id-denominazzjoni.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 10,3 % skont il-volum u 78° Oechsle.

Kontenut ta' zokkor residwu: mill-inqas 25 g/l

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 12,5

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 7

— Aċidità totali minima: 7 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): –

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l): –

3. *Inbid Spätlese b'attributi speċjali*

Apparenza viżiva: L-inbejjed huma esklużivament inbejjed bojod, mingħajr turbidità.

Aroma: Frott taċ-ċitru, tuffieħ, ħawħ.

Togħma: L-inbejjed huma dejjem eleganti, b'noti ta' tuffieħ u frott taċ-ċitru fini, mineralità ċara u grad ta' ħlewwa li jvarja.

Il-valuri tal-analiżi elenkati hawn taħt, li jridu jiġu ddeterminati permezz ta' analiżi fiżika u kimika f'konformità mal-Artikolu 20 tar-Regolament (UE) 2019/34, huma valuri vinkolanti li jridu jiġu rrispettati biex l-inbejjed jużaw id-denominazzjoni.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Kontenut ta' zokkor residwu: mill-inqas 40 g/l

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 13,5

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 7

— Aċidità totali minima: 7 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): –

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l): –

4. *Inbid Auslese b'attributi speċjali*

Apparenza viżiva: L-inbejjed huma esklużivament inbejjed bojod, mingħajr turbidità.

Aroma: Frott taċ-ċitru, tuffieħ, ħawħ.

Togħma: L-inbejjed Auslese għandhom livell għoli ta' ħlewwa u juru l-influwenza tal-*Botrytis cinerea* (taħsir nobbli), li f'dan il-każ huwa mixtieq, permezz tal-aromi tagħhom tal-għasel u taż-żbib.

Il-valuri tal-analiżi elenkati hawn taħt, li jridu jiġu ddeterminati permezz ta' analiżi fiżika u kimika f'konformità mal-Artikolu 20 tar-Regolament (UE) 2019/34, huma valuri vinkolanti li jridu jiġu rrispettati biex l-inbejjed jużaw id-denominazzjoni.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid Auslese b'attributi speċjali tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Kontenut ta' zokkor residwu ta' mill-inqas 60 g/l.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 7

— Aċidità totali minima: 7 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): –

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l): –

5. *Inbid Beerenauslese b'attributi speċjali*

Apparenza viżiva: L-inbejjed huma esklużivament inbejjed bojod, mingħajr turbidità.

Aroma: Frott taċ-ċitru, tuffieħ, ħawħ, għasel, żbib.

Togħma: L-inbejjed Beerenauslese għandhom livell għoli ta' ħlewwa u juru l-influwenza tal-*Botrytis cinerea* (taħsir nobbli), li f'dan il-każ huwa essenzjali, permezz tal-aromi tagħhom tal-għasel u taż-żbib.

Il-valuri tal-analiżi elenkati hawn taħt, li jridu jiġu ddeterminati permezz ta' analiżi fiżika u kimika f'konformità mal-Artikolu 20 tar-Regolament (UE) 2019/34, huma valuri vinkolanti li jridu jiġu rrispettati biex l-inbejjed jużaw id-denominazzjoni.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid Beerenauslese b'attributi speċjali tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Kontenut ta' zokkor residwu: mill-inqas 90 g/l

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): –

— Aċidità totali minima: 7,0 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): –

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l): –

6. *Inbid Eiswein b'attributi speċjali*

Apparenza viżiva: L-inbejjed huma esklużivament inbejjed bojod, mingħajr turbidità.

Aroma: Frott taċ-ċitru, tuffieħ, ħawħ.

Togħma: L-inbejjed Eiswein huma mmarkati b'noti ċari ta' frott u mingħajr ħjiel ta' Botrytis. Dawn għandhom ħafna ħlewwa u aċidità inċiżiva.

Il-valuri tal-analiżi elenkati hawn taħt, li jridu jiġu ddeterminati permezz ta' analiżi fiżika u kimika f'konformità mal-Artikolu 20 tar-Regolament (UE) 2019/34, huma valuri vinkolanti li jridu jiġu rrispettati biex l-inbejjed jużaw id-denominazzjoni.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid bl-inbid Eiswein b'attributi speċjali tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Kontenut ta' zokkor residwu: mill-inqas 90 g/l

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): –

— Aċidità totali minima: 7 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): –

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l): –

7. *Inbid Trockenbeerenauslese b'attributi speċjali*

Apparenza viżiva: L-inbejjed huma esklużivament inbejjed bojod, mingħajr turbidità.

Aroma: Frott taċ-ċitru, tuffieħ, ħawħ, għasel, żbib.

Togħma: L-inbejjed Trockenbeerenauslese b'attributi speċjali għandhom livell għoli ta' ħlewwa u juru l-influwenza tal-*Botrytis cinerea* (taħsir nobbli), li f'dan il-każ hija essenzjali, permezz tal-aromi tagħhom tal-għasel u taż-żbib.

L-inbejjed Trockenbeerenauslese b'attributi speċjali għandhom livell għoli ta' ħlewwa u, permezz tal-aromi tagħhom tal-għasel u taż-żbib, juru l-influwenza essenzjali tal-*Botrytis cinerea* (taħsir nobbli), li twassal biex l-għeneb jitkemmex bħaż-żbib.

Il-valuri tal-analiżi elenkati hawn taħt, li jridu jiġu ddeterminati permezz ta' analiżi fiżika u kimika f'konformità mal-Artikolu 20 tar-Regolament (UE) 2019/34, huma valuri vinkolanti li jridu jiġu rrispettati biex l-inbejjed jużaw id-denominazzjoni.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed Trockenbeerenauslese b'attributi speċjali tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Kontenut ta' zokkor residwu: mill-inqas 120 g/l

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): –

— Aċidità totali minima: 7 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): –

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l): –

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed iridu jimmaturaw biss f'kontenituri li huma predominantement newtrali fit-togħma. Il-btieti klassiċi tal-ballut huma permessi jekk l-aroma tal-injam li tirriżulta minnhom jew ma tkunx tista' tiġi identifikata fl-inbid, jew ikollha biss togħma diskreta. L-aromi tal-injam li jindikaw l-użu ta' btieti ġodda, żgħar b'kapaċità ta' inqas minn 600 litru (eż. krietel tat-tip barrique) ma humiex permessi.

Id-dealkoħolizzazzjoni parzjali, il-konċentrazzjoni u l-użu tal-biċċiet tal-injam tal-ballut ma humiex permessi. L-użu ta' riżerva ħelwa huwa pprojbit.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Inbejjed ta' kwalità u l-inbejjed kollha b'attributi speċjali:

75 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika demarkata**

Il-Monzinger Niederberg hi magħmula miż-żoni tal-vitikultura tradizzjonali tal-komunità tal-vitikultura ta' Monzingen, li tinsab fuq in-niżla li tħares lejn in-Nofsinhar bejn il-belt tal-Monzingen u l-ħruġ mill-B 41 lejn Nussbaum. Din ma tinkludix iż-żoni fin-Nofsinhar tal-B 41, kif ukoll iż-żoni relattivament ċatti (inklinazzjoni ta' < 15 %) fuq il-livell kostanti tal-muntanji.

B'kollox, il-Monzinger Niederberg DOP tkopri 27,5543 ha.

7. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

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

8. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ġenerali: Il-Monzinger Niederberg tirreferi għaż-żoni tal-vitikultura tradizzjonali tal-komunità tal-vitikultura ta' Monzingen (ir-reġjun tat-tkabbir ta' Nahe) li jinsabu fuq in-niżla li tħares lejn in-Nofsinhar bejn il-belt ta' Monzingen u l-ħruġ lejn Nussbaum. Ma tinkludix iż-żoni fin-Nofsinhar tal-B 41, jew iż-żoni fuq il-livell kostanti tal-muntanji.

Ġeoloġija: Il-ħamrija inkwistjoni hija ħamrija residwa mill-Formazzjoni ta' Waderner Schichten, konglomerat li ġie ddepożitat fiż-żona madwar 280 miljun sena ilu. Dan jista' jinstab biss fil-wied ta' Nahe u f'partijiet ta' Saarland. Anki fil-wied tan-Nahe, hemm biss għadd żgħir ta' postijiet li fihom titfaċċja l-Formazzjoni tal-Waderner Schichten u għandha influwenza qawwija fuq il-ħamrija kif għandha fil-Monzinger Niederberg. Il-Formazzjoni Waderner Schichten hija magħmula prinċipalment minn shale u kwarzit, iżda fiha wkoll vena tal-kwarz. Fuq il-wiċċ, il-temp jimmatura l-konglomerat li l-ħumus jistagħnieh sa gradi differenti. Il-ħamrija tat-tip tal-lavanja u l-ħamrija tat-tip tal-kwarzit bħall-Formazzjoni tal-Waderner Schichten huma magħrufa li ta' spiss jagħtu l-aromi tal-frott taċ-ċitru u tat-tuffieħ tal-inbejjed tar-Riesling. Għalhekk l-inbejjed tal-Monzinger Niederberg huma distinti b'mod ċar mill-ħamrija taflija fonda fiż-żoni vinikoli ġirien, li jiġu distinti l-aktar għall-inbejjed b'togħma ta' frott u b'togħma ta' ħawħ tagħhom. Il-ħamrija blatija tiżgura li l-ħamrija tal-wiċċ tinxef malajr wara x-xita. Għalhekk, l-umdità tasal malajr u tfixkel l-iżvilupp tal-moffa mhux mixtieqa.

Din iżżomm il-*Botrytis cinerea* – li hi mixtieqa għal ċerti nbejjed bl-attributi speċjali – pura ħafna li tfisser li anke l-inbejjed magħmulin mill-għeneb botritizzat ikollu profil ta' aroma nadifa u preċiża immens.

Topografika: Il-vinji tal-Monzinger Niederberg jinsabu f'għoli ta' bejn 160 m u 240 m 'il fuq mil-livell tal-baħar.

Fin-niżla li tħares lejn in-Nofsinhar, il-gradjent medju huwa ogħla minn 30 %.

Għalhekk ix-xemx qawwija tiżgura li ż-żona tal-Monzinger Niederberg tkun dejjem ħafna iktar sħuna matul il-jum meta mqabbla ma' żoni oħra ta' art ċatta, minkejja l-għoli tagħha li xi kultant ma jkunx favorevoli. Għaldaqstant, l-għeneb jikseb livell akbar ta' maturità filwaqt li jagħti lill-inbejjed aċidità iktar baxxa u aromi tal-frott aktar maturi.

Klima: Il-Monzingen hija waħda mill-komunitajiet tal-vitikultura iktar kesħin fuq ix-Xmara Nahe. Iktar importanti minn hekk, il-Monzinger Niederberg hija orjentata bl-aħjar mod lejn ix-xemx. Għalhekk tiskon malajr ħafna matul il-jum. Hija influwenzata b'mod qawwi mill-irjieħ termali, jiġifieri l-kurrenti tal-arja sħuna li jitilgħu mill-wied fi ġranet xemxin u jkomplu jsaħħnu l-ħamrija. Ftit kilometri iktar lejn it-Tramuntana hemm il-foresta ta' Soonwald. Billejl, din isservi bħala sors naturali ta' tkessiħ. Peress li l-aħjar partijiet taż-żona mhumiex direttament esposti għal dawn il-flussi tal-arja kiesħa billejl, it-tkessiħ isir bil-mod. Iż-żona jkollha madwar 1 900 siegħa ta' xemx kull sena. It-temperatura medja ta' matul il-jum hija ta' 10 °C. Id-differenza bejn it-temperaturi ta' binhar u billejl hi ferm ogħla minn dik fil-partijiet orjentali tar-reġjun tat-tkabbir tan-Nahe. Minħabba l-klima relattivament bierda, l-inbejjed tal-Monzinger Niederberg huma normalment pjuttost aktar fini minn dawk li ġejjin miż-żoni aktar sħan li jipproduċu l-inbid, speċjalment dawk in-naħa t'isfel tan-Nahe.

Il-preċipitazzjoni medja annwali hija ta' 570 mm, b'60 % tal-preċipitazzjoni taqa' fl-istaġun tat-tkabbir.

Il-preċipitazzjoni annwali relattivament baxxa flimkien mal-ħamrija blatija, li għandha kapaċità ta' ħżin tal-ilma limitata ħafna, tiżgura li l-għeneb tal-Monzinger Niederberg normalment ikollu għenba żgħira. Din tagħmel l-għeneb aktar rikk fl-aromi, li jiġi rifless fl-inbejjed.

Influwenzi tal-bniedem: L-influwenza tal-bniedem hija bbażata fuq it-tradizzjoni ta' vitikultura li tmur lura sekli sħaħ. Normalment id-dwieli jitkabbru fuq kannizzati. Ġeneralment, ir-ringieli tad-dwieli jkunu f'direzzjoni mit-Tramuntana għan-Nofsinhar. Dan jiżgura li l-għeneb jirċievi esponiment tajjeb tax-xemx u ventilazzjoni xierqa.

F'termini tal-produzzjoni tal-għeneb, matul it-tkabbir tad-dwieli, il-produttur tal-inbid ikun jista' jikseb għeneb ta'

kwalità aħjar permezz tal-miżuri speċjali ta' żamma, bħal pereżempju, it-tneħħija tal-weraq minn żoni tal-għeneb jew l-irmondar tal-għeneb. L-għarfien taċ-ċirkostanzi ġeoloġiċi u klimatiċi speċifiċi, li baqa' jgħaddi minn ġenerazzjoni għal oħra, hu essenzjali wkoll. B'mod partikolari, matul il-ħsad, tingħata importanza partikolari lill-għażla. Għeneb bnin ta' lewn bejn l-aħdar u l-isfar lewn id-deheb hu b'mod partikolari adattat sew għall-produzzjoni tal-inbejjed ta' kwalità u l-inbejjed bl-attributi speċjali "Kabinett", "Spätlese" u "Eiswein". Għall-inbejjed bl-attributi speċjali "Auslese", "Beerenauslese" u "Trockenbeerenauslese", l-influwenza tat-taħsir nobbli (*Botrytis cinerea*) hija mixtieqa. F'temp xott, dan il-fungus jikkawża żieda qawwija fil-piż tal-most filwaqt li b'mod simultanju jissawru aromi tal-għasel pur ħafna u taż-żbib. Għall-inbejjed "Eiswein", kif ukoll il-ħtieġa li l-għeneb ikun f'saħħtu, l-effett ta' konċentrazzjoni naturali tal-ġlata huwa kruċjali. Il-produttur tal-inbid juża l-għażla u d-data tal-ħsad, b'mod partikolari, biex jiddetermina fi stadju bikri liema għeneb huwa adattat għal liema nbejjed ta' kwalità jew inbejjed b'attributi speċjali. Barra minn hekk, jistgħu jintużaw diversi tekniki ta' ħżin fil-kantini biex jiġi ffurmat il-prodott finali. Dan japplika b'mod partikolari għall-kontenut ta' zokkor residwu, li għandu rwol importanti fid-differenzjazzjoni tal-inbejjed ta' kwalità, tal-inbejjed "Kabinett" u tal-inbejjed "Spätlese".

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Sabiex l-inbejjed ta' kwalità u l-inbejjed b'attributi speċjali jiġu ttikkettati b'xi termini tradizzjonali msemmija hawn fuq marbutin ma' din id-denominazzjoni tal-oriġini, iridu jkunu għaddew minn proċedura uffiċjali ta' ttestjar tal-kwalità. Fuq it-tikketta jrid jiġi indikat in-numru tal-ispezzjoni maħruġ f'dan il-kuntest (*amtliche Prüfungsnummer* / *A.P.-Nummer*). Huwa jissostitwixxi n-numru tal-lott.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein