C/2025/2815

21.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/2815)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Monzinger Niederberg"

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025

1. **Naam van het product**

"Monzinger Niederberg"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Duitsland

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Federaal ministerie van Landbouw en Voedingsmiddelen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijziging valt onder de definitie van "standaardwijziging", aangezien zij geen wijziging op Unieniveau vormt overeenkomstig artikel 24, lid 3, punten a), b) en c), van Verordening (EU) 2024/1143.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Beschrijving van de wijn(en)*

Beschrijving

Toevoeging: het totale alcoholgehalte van wijnen met het speciale predicaat mag in bepaalde gevallen meer dan 15 % vol bedragen. Het totale alcoholgehalte van wijnen met de speciale predicaten "Kabinett" en "Spätlese" is beperkt.

De minimale zuurgehalten zijn verhoogd.

De wijziging valt onder de definitie van "standaardwijziging", aangezien zij geen wijziging op Unieniveau vormt overeenkomstig artikel 24, lid 3, punten a), b) en c), van Verordening (EU) 2024/1143.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Redenen

Bijlage VII, deel II, punt 1), c), tweede streepje, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/2393 van 13 december 2017. De regel volgens dewelke het maximumpercentage van het totale alcoholgehalte hoger mag zijn dan 15 % vol voor wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die zonder verrijking zijn geproduceerd of die uitsluitend zijn verrijkt aan de hand van de in bijlage VIII, deel I, afdeling B, punt 1, vermelde procedés van gedeeltelijke concentratie, is aangevuld met de volgende formulering: "Voor zover het productdossier dat in het technisch dossier van de beschermde oorsprongsbenaming is opgenomen, in deze mogelijkheid voorziet;". Het productdossier moet worden aangevuld.

Het totale alcoholgehalte van wijnen met de speciale predicaten "Kabinett" en "Spätlese" is beperkt om de typische lichte smaak te behouden.

De minimale gehalten aan zuren zijn verhoogd ten behoeve van het vereiste ras Riesling.

2. *Overige zaken*

Beschrijving

Tekstuele wijzigingen conform de voorschriften van het Unierecht Daaronder vallen alle wijzigingen die bedoeld zijn om rekening te houden met de geldende wetgeving. Daartoe wordt verwezen naar de geldende wetgeving of wordt de desbetreffende passage geschrapt.

I. Analyse

De verwijzing naar artikel 26 van ingetrokken Verordening (EU) nr. 607/2009 is bijgewerkt met een verwijzing naar artikel 20 van Verordening (EU) 2019/34.

Minimaal mostgewicht:

De zin "Voor wijnen met de speciale predicaten "Auslese", "Beerenauslese", "Eiswein" en "Trockbeerenauslese" geldt een hoger minimaal mostgewicht, dat is gereguleerd overeenkomstig de Duitse wijnwetgeving" is als volgt geherformuleerd: "In de overige gevallen is de geldende wetgeving van toepassing".

Effectief alcoholgehalte:

De zinsnede ""Beerenauslese", "Eiswein" en "Trockbeerenauslese": minimaal 5,5 % vol" is als volgt geherformuleerd, rekening houdend met de verwijzing naar de geldende wetgeving: "In de overige gevallen is de geldende wetgeving van toepassing".

Totaal alcoholgehalte:

Vanwege de beperking van het totale alcoholgehalte van wijnen met de speciale predicaten "Kabinett" en "Spätlese" en de toevoeging dat het totale alcoholgehalte van wijnen met een speciaal predicaat in bepaalde gevallen meer dan 15 % vol mag bedragen, wordt de zinsnede "gereguleerd overeenkomstig de Duitse wijnwetgeving" geschrapt.

Maximumgehalte aan vluchtige zuren:

De zinsnede "gereguleerd overeenkomstig de Duitse wijnwetgeving" is als volgt geherformuleerd: "de geldende wetgeving is van toepassing."

Totaalgehalte aan zwaveldioxide:

De zinsnede "gereguleerd overeenkomstig de Duitse wijnwetgeving" is als volgt geherformuleerd: "de geldende wetgeving is van toepassing."

Traditionele aanduidingen:

De zin "Het productdossier van wijnen met een speciaal predicaat is vastgelegd in de Duitse wijnwetgeving" is als volgt geherformuleerd: "Het productdossier voor wijnen met een speciaal predicaat is vastgelegd in de geldende wetgeving."

De wijziging valt onder de definitie van "standaardwijziging", aangezien zij geen wijziging op Unieniveau vormt overeenkomstig artikel 24, lid 3, punten a), b) en c), van Verordening (EU) 2024/1143.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Redenen

Om te voldoen aan de voorschriften van het Unierecht, zijn tekstuele wijzigingen doorgevoerd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Monzinger Niederberg"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Kwaliteitswijn*

Kleur: het gaat uitsluitend om witte wijnen, die vrij zijn van troebelheid.

Geur: citrusvruchten, appel en perzik.

Smaak: het betreft steevast elegante wijnen met lichte toetsen van appel en citrusvruchten, een duidelijke mineraliteit en altijd een droge smaak.

De onderstaande analysewaarden, die moeten worden bepaald door middel van een fysisch-chemische analyse overeenkomstig artikel 20 van Verordening (EU) 2019/34, zijn grenswaarden die noodzakelijk zijn om de wijn de benaming te kunnen geven.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 10,3 % vol en 78° Oechsle

Het maximale gehalte aan suikerresidu is 25 g/l, mits de totale zuurgraad uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter ten minste 7,2 g/l bedraagt. Als die minder bedraagt dan 7,2 g/l, is het maximumgehalte aan suikerresidu 18 g/l.

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, is de geldende wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Wijn met het speciale predicaat "Kabinett"*

Kleur: het gaat uitsluitend om witte wijnen, die vrij zijn van troebelheid.

Geur: citrusvruchten, appel, perzik.

Smaak: het betreft steevast elegante wijnen met lichte toetsen van appel en citrusvruchten, een duidelijke mineraliteit en een subtiele zoetheid.

De onderstaande analysewaarden, die moeten worden bepaald door middel van een fysisch-chemische analyse overeenkomstig artikel 20 van Verordening (EU) 2019/34, zijn grenswaarden die noodzakelijk zijn om de wijn de benaming te kunnen geven.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 10,3 % vol en 78° Oechsle

Minimaal gehalte aan suikerresidu: 25 g/l

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, is de geldende wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 12,5

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 7

— Minimale totale zuurgraad: 7 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Wijn met het speciale predicaat "Spätlese"*

Kleur: het gaat uitsluitend om witte wijnen, die vrij zijn van troebelheid.

Geur: citrusvruchten, appel, perzik.

Smaak: het betreft steevast elegante wijnen met lichte toetsen van appel en citrusvruchten, een duidelijke mineraliteit en een subtiele zoetheid.

De onderstaande analysewaarden, die moeten worden bepaald door middel van een fysisch-chemische analyse overeenkomstig artikel 20 van Verordening (EU) 2019/34, zijn grenswaarden die noodzakelijk zijn om de wijn de benaming te kunnen geven.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: de geldende wetgeving is van toepassing.

Minimaal gehalte aan suikerresidu: 40 g/l

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, is de geldende wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 13,5

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 7

— Minimale totale zuurgraad: 7 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Wijn met het speciale predicaat "Auslese"*

Kleur: het gaat uitsluitend om witte wijnen, die vrij zijn van troebelheid.

Geur: citrusvruchten, appel, perzik.

Smaak: wijnen met het predicaat "Auslese" zijn erg zoet en getuigen met hun aroma's van honing en rozijnen van de invloed van de *Botrytis cinerea* (grauwe schimmel), die in dit geval een welkome gast is.

De onderstaande analysewaarden, die moeten worden bepaald door middel van een fysisch-chemische analyse overeenkomstig artikel 20 van Verordening (EU) 2019/34, zijn grenswaarden die noodzakelijk zijn om de wijn de benaming te kunnen geven.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: de geldende wetgeving is van toepassing.

Het totale alcoholgehalte van wijnen met het predicaat "Auslese" mag meer dan 15 % vol bedragen.

Minimaal gehalte aan suikerresidu: 60 g/l

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, is de geldende wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 7

— Minimale totale zuurgraad: 7 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Wijn met het speciale predicaat "Beerenauslese"*

Kleur: het gaat uitsluitend om witte wijnen, die vrij zijn van troebelheid.

Geur: citrusvruchten, appel, perzik, honing en rozijnen.

Smaak: wijnen met het predicaat "Beerenauslese" zijn erg zoet en getuigen met hun aroma's van honing en rozijnen van de invloed van de *Botrytis cinerea* (grauwe schimmel), die in dit geval van cruciaal belang is.

De onderstaande analysewaarden, die moeten worden bepaald door middel van een fysisch-chemische analyse overeenkomstig artikel 20 van Verordening (EU) 2019/34, zijn grenswaarden die noodzakelijk zijn om de wijn de benaming te kunnen geven.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: de geldende wetgeving is van toepassing.

Het totale alcoholgehalte van wijnen met het speciale predicaat "Beerenauslese" mag meer dan 15 % vol bedragen.

Minimaal gehalte aan suikerresidu: 90 g/l

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, is de geldende wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *Wijn met het speciale predicaat "Eiswein"*

Kleur: het gaat uitsluitend om witte wijnen, die vrij zijn van troebelheid.

Geur: citrusvruchten, appel, perzik.

Smaak: "Eiswein" valt op door zijn duidelijke fruittoetsen en de afwezigheid van enig spoor van *Botrytis*. De wijnen hebben een hoge zoetheid en uitgesproken zuren.

De onderstaande analysewaarden, die moeten worden bepaald door middel van een fysisch-chemische analyse overeenkomstig artikel 20 van Verordening (EU) 2019/34, zijn grenswaarden die noodzakelijk zijn om de wijn de benaming te kunnen geven.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: de geldende wetgeving is van toepassing.

Het totale alcoholgehalte van wijnen met het speciale predicaat "Eiswein" mag meer dan 15 % vol bedragen.

Minimaal gehalte aan suikerresidu: 90 g/l

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, is de geldende wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 7 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. *Wijn met het speciale predicaat "Trockenbeerenauslese"*

Kleur: het gaat uitsluitend om witte wijnen, die vrij zijn van troebelheid.

Geur: citrusvruchten, appel, perzik, honing en rozijnen.

Smaak: Wijnen met het predicaat "Trockenbeerenauslese" zijn erg zoet en getuigen met hun aroma's van honing en rozijnen van de invloed van de *Botrytis cinerea* (grauwe schimmel), die in dit geval van cruciaal belang is.

Wijnen met het predicaat "Trockenbeerenauslese" zijn erg zoet en getuigen met hun aroma's van honing en rozijnen van de essentiële invloed van de *Botrytis cinerea* (grauwe schimmel), die de druiven doet verschrompelen als rozijnen.

De onderstaande analysewaarden, die moeten worden bepaald door middel van een fysisch-chemische analyse overeenkomstig artikel 20 van Verordening (EU) 2019/34, zijn grenswaarden die noodzakelijk zijn om de wijn de benaming te kunnen geven.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: de geldende wetgeving is van toepassing.

Het totale alcoholgehalte van wijnen met het speciale predicaat "Trockenbeerenauslese" mag meer dan 15 % vol bedragen.

Minimaal gehalte aan suikerresidu: 120 g/l

Voor analytische kenmerken waarvoor geen waarde is vermeld, is de geldende wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 7 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximaal gehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifiek oenologisch procedé*

Specifiek oenologisch procedé:

De wijnen mogen alleen rijpen in overwegend smaakneutrale vaten. Klassieke eikenhouten vaten zijn toegestaan indien het resulterende houtaroma hetzij niet in de wijn kan worden ontwaard, hetzij slechts heel subtiel aanwezig is. Houtaroma's die wijzen op het gebruik van nieuwe, kleine vaten met een capaciteit van minder dan zeshonderd liter (bv. barriqueachtige vaten) zijn niet toegestaan.

Gedeeltelijke dealcoholisatie en het gebruik van stukjes eikenhout zijn niet toegestaan. Het gebruik van "sweet reserve" is verboden.

5.2. *Maximumopbrengsten*

Kwaliteitswijnen en alle wijnen met speciale predicaten

75 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

"Monzinger Niederberg" omvat de traditionele wijngaarden van de wijnbouwgemeente Monzingen, die op de zuidelijk gerichte helling tussen de plaats Monzingen en de afrit van de B41 richting Nußbaum liggen. De percelen ten zuiden van de nationale weg B 41 en de relatief vlakke percelen (hellingsgraad < 15 %) op het Plateau des Berges (bergplateau) behoren niet tot het gebied.

Het gebied van de BOB "Monzinger Niederberg" beslaat in totaal 27,5543 hectare.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Weißer Riesling — Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Algemeen: De naam “Monzinger Niederberg” verwijst naar de traditionele wijngaarden van de wijnbouwgemeente Monzingen (Nahe), die op de zuidelijk gerichte helling tussen de plaats Monzingen en de afrit richting Nußbaum liggen. De percelen ten zuiden van de nationale weg B 41 en de relatief vlakke percelen op het Plateau des Berges (bergplateau) behoren niet tot het gebied.

Geologie: de bodem in kwestie is een verweringsbodem uit de Waderner Schichten-formatie, een conglomeraat dat ongeveer 280 miljoen jaar geleden in het gebied is afgezet. Die bodem treft men alleen aan in de Nahevallei en in delen van Saarland. Zelfs in de Nahevallei zijn er maar een paar plaatsen waar de Waderner Schichten-formatie aan de oppervlakte zichtbaar is en een grote invloed heeft op de bodem, zoals in Monzinger Niederberg het geval is. De Waderner Schichten-formatie bestaat hoofdzakelijk uit schalie en kwartsiet, maar bevat ook kwartsaders. Aan het oppervlak is dit conglomeraat verweerd en in meer of mindere mate verrijkt met humus. Leisteen- en kwartsietachtige bodems zoals de Waderner Schichten-formatie staan bekend om de aroma’s van citrusvruchten en appel die ze vaak aan de rieslingwijnen schenken. De “Monzinger Niederberg” -wijnen onderscheiden zich dus duidelijk van de wijnen die voortkomen van wijnstokken die zijn aangeplant op de diepe kleibodems van aangrenzende wijnbouwgebieden, die eerder fruitig zijn met een perzikaroma. De rotsbodem zorgt ervoor dat het grondoppervlak na regenval snel opdroogt. De vochtigheid neemt daardoor snel af, en dat verhindert dat ongewenste schimmels zich ontwikkelen.

Botrytis cinerea — die wenselijk is voor bepaalde wijnen met speciale predicaten — blijft daardoor erg zuiver, wat betekent dat zelfs de wijnen uit door edelrot aangetaste druiven beschikken over een uiterst zuiver en welbepaald aromaprofiel.

Topografisch: de wijngaarden van “Monzinger Niederberg” liggen tussen 160 en 240 meter boven zeeniveau.

Op de zuidelijk gerichte helling bedraagt het gemiddeld hellingspercentage meer dan 30 %.

Op die manier waarborgt de felle zonneschijn dat het in “Monzinger Niederberg” altijd veel warmer is dan in vergelijkbare vlakke gebieden, ondanks de soms ongunstige hoogteligging van het gebied. De druiven bereiken daardoor een hogere rijpingsgraad, en dat schenkt de wijnen een lagere zuurgraad en meer rijpe fruitaroma’s.

Klimaat: Monzingen is een van de wijnbouwgemeenten aan de rivier de Nahe met koelere temperaturen. Nog belangrijker is dat “Monzinger Niederberg” optimaal naar de zon is gericht en daarom overdag heel snel opwarmt. Het gebied wordt sterk beïnvloed door thermiek; dit zijn de warme luchtstromen die op zonnige dagen oprijzen uit de vallei en de bodem verder verwarmen. Een paar kilometer naar het noorden ligt het Soonwald. ’s Nachts fungeert het bos als een natuurlijke koudebron. Aangezien de beste locaties niet rechtstreeks worden blootgesteld aan deze nachtelijke koude luchtstromen gebeurt de afkoeling geleidelijk aan. In het gebied schijnt de zon gemiddeld 1 900 uur per jaar. De gemiddelde dagtemperatuur bedraagt 10 °C. Het verschil tussen de dag- en nachttemperaturen is aanzienlijk groter dan in de oostelijke delen van het wijnbouwgebied rond de Nahe. Vanwege het relatief koele groeiklimaat zijn “Monzinger Niederberg”-wijnen doorgaans iets verfijnder dan die uit warmere wijnbouwgebieden, in het bijzonder die afkomstig van rond de beneden-Nahe.

De gemiddelde jaarlijkse neerslaghoeveelheid bedraagt 570 mm; 60 % van de neerslag valt tijdens het groeiseizoen.

De relatief weinige jaarlijkse regenval waarborgt in combinatie met de rotsbodem, die een erg geringe wateropslagcapaciteit heeft, dat de druiven van “Monzinger Niederberg” meestal klein blijven. Daardoor zijn ze rijker aan aroma’s en dat weerspiegelt zich in de wijn.

Menselijke invloeden: de menselijke invloed berust op een wijnbouwtraditie die eeuwen teruggaat. De wijnstokken worden meestal geleid op latwerk. Over het algemeen lopen de wijnstokrijen van noord naar zuid. Daardoor worden de druiven goed blootgesteld aan de zon en is er voldoende luchtdoorstroming.

Wat de druivenproductie betreft, kan de wijnmaker tijdens de groei van de stokken druiven van betere kwaliteit

verkrijgen door middel van specifieke onderhoudsmaatregelen, zoals de bladeren in de buurt van de druiven verwijderen of de druiven uitdunnen. Kennis van de specifieke klimatologische en geologische omstandigheden, die van generatie op generatie is overgeleverd, is eveneens essentieel. In het bijzonder wordt tijdens de oogst speciale aandacht geschonken aan de selectie. Gezonde groene tot goudgele druiven zijn uiterst geschikt voor de productie van kwaliteitswijnen en wijnen met de speciale predicaten "Kabinett", "Spätlese" en "Eiswein". Voor wijnen met de speciale predicaten "Auslese", "Beerenauslese" en "Trockenbeerenauslese" is de invloed van grauwe schimmel (*Botrytis cinerea*) wenselijk. Bij droog weer levert deze schimmel een sterk verhoogd mostgewicht op, waardoor aroma's van zowel erg zuivere honing als van rozijnen ontstaan. Voor "Eiswein" is naast de noodzaak om druiven in goede gezondheid te telen, het natuurlijke concentratie-effect van vorst doorslaggevend. De wijnbouwer bepaalt derhalve in een vroeg stadium, met name aan de hand van selectie en het moment van de oogst, welke druiven geschikt zijn voor welke wijnen met speciale predicaten of voor welke kwaliteitswijnen. Daarnaast kunnen verscheidene technieken voor kelderbewaring worden gebruikt om het eindproduct bepaalde eigenschappen te verlenen. Dat geldt in het bijzonder voor het gehalte aan suikerresidu, dat een belangrijke rol speelt bij het onderscheiden van kwaliteitswijnen, "Kabinett"-wijnen en "Spätlese"-wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Voordat de bovenstaande, met deze oorsprongsbenaming verband houdende traditionele termen op het etiket mogen worden gebruikt, moeten de kwaliteitswijnen en wijnen met speciale predicaten een officiële inspectie hebben doorstaan. Het toegekende inspectienummer ("amtliche Prüfungsnummer" of "AP-Nummer") moet op het etiket worden vermeld. Dat nummer vervangt het partijnummer.

Link naar het productdosser

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein