C/2025/2815

21.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2815)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Monzinger Niederberg”

PDO-DE-02363-AM01 – 7.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Monzinger Niederberg”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Niemcy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, ponieważ nie jest zmianą na poziomie Unii, o której mowa w art. 24 ust. 3 lit. a), b) i c) rozporządzenia (UE) 2024/1143.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Opis wina lub win*

Opis:

Uzupełnienie: Całkowita zawartość alkoholu w winie z wyróżnikiem może w niektórych przypadkach przekraczać 15 %. Całkowita zawartość alkoholu w Kabinett i Spätlese została ograniczona.

Zwiększono minimalne poziomy kwasowości.

Zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, ponieważ nie jest zmianą na poziomie Unii, o której mowa w art. 24 ust. 3 lit. a), b) i c) rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmiana ta pociąga za sobą zmiany w jednolitym dokumencie.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Uzasadnienie:

Część II pkt 1 lit. c) tiret drugie załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 została zmieniona rozporządzeniem (UE) 2017/2393 z dnia 13 grudnia 2017 r. Przepis stanowiący, że górny limit całkowitej zawartości alkoholu może przekroczyć 15 % obj. dla win o chronionej nazwie pochodzenia, które zostały wyprodukowane bez wzbogacenia, lub wzbogaconych jedynie poprzez procesy częściowego zagęszczenia, wymienionych w załączniku VIII część I sekcja B pkt 1, uzupełniono o następujące sformułowanie: „pod warunkiem że specyfikacja produktu zawarta w dokumentacji technicznej odnośnej chronionej nazwy pochodzenia dopuszcza taką możliwość". Należy uzupełnić specyfikację produktu.

Całkowita zawartość alkoholu w winach Kabinett i Spätlese z wyróżnikiem została ograniczona, aby zachować typową dla nich lekkość.

Aby zagwarantować, że wina zaliczane są do win typu Riesling, podwyższono minimalne poziomy kwasowości.

2. *Inne*

Opis:

Zmiany redakcyjne zgodne z wymogami unijnymi. Obejmują one wszystkie zmiany służące uwzględnieniu obowiązujących przepisów. Wprowadzono je w drodze uwzględnienia odniesień do obowiązujących przepisów lub przez usunięcie odpowiedniego fragmentu.

I. Chemia analityczna:

Zaktualizowano odesłanie do art. 26 uchylonego rozporządzenia (WE) nr 607/2009, wprowadzając odesłanie do art. 20 rozporządzenia (UE) 2019/34.

Minimalna masa moszczu:

Zdanie „Wina Auslese, Beerenauslese, Eiswein i Trockenbeerenauslese z wyróżnikiem podlegają wyższym minimalnym masom regulowanym zgodnie z niemiecką ustawą o winach." zastąpiono zdaniem „W innym przypadku zastosowanie mają obowiązujące przepisy.".

Rzeczywista zawartość alkoholu:

Zdanie „Beerenauslese, Eiswein i Trockenbeerenauslese: co najmniej 5,5 % obj." zmieniono na „W innym przypadku zastosowanie mają obowiązujące przepisy.", ponieważ odzwierciedlono obecne przepisy.

Całkowita zawartość alkoholu:

W związku z ograniczeniem całkowitej zawartości alkoholu w winach Kabinett i Spätlese oraz z dodaniem możliwości przekroczenia w niektórych przypadkach całkowitej zawartości alkoholu 15 % obj. w winach z wyróżnikiem, skreślono zdanie „Regulowane zgodnie z niemiecką ustawą o winach".

Maksymalna kwasowość lotna:

Zdanie „Regulowane zgodnie z niemiecką ustawą o winach." zastąpiono zdaniem „Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.".

Całkowita zawartość dwutlenku siarki:

Zdanie „Regulowane zgodnie z niemiecką ustawą o winach." zastąpiono zdaniem „Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.".

Określenia tradycyjne:

Następujące zdanie: „Specyfikacja win z wyróżnikiem została określona w niemieckiej ustawie o winach" zastąpiono zdaniem „Specyfikacja win z wyróżnikiem jest określona w obowiązujących przepisach".

Zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej", ponieważ nie jest zmianą na poziomie Unii, o której mowa w art. 24 ust. 3 lit. a), b) i c) rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmiana ta pociąga za sobą zmiany w jednolitym dokumencie.

Uzasadnienie:

Dokonano zmian redakcyjnych w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Monzinger Niederberg

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino gatunkowe*

Wygląd: Są to wyłącznie wina białe, wolne od zmętnienia.

Aromat: Owoce cytrusowe, jabłka i brzoskwinie.

Smak: Wina te są zawsze eleganckie, z delikatną nutą jabłek i owoców cytrusowych i z wyraźnymi nutami mineralnymi. Zawsze mają smak wytrawny.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z art. 20 rozporządzenia (UE) 2019/34, są wartościami wiążącymi, które muszą być przestrzegane, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 10,3 % obj. i 78° Oechsle.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego musi wynosić 25 g/l, pod warunkiem że całkowita kwasowość wyrażona w g/l kwasu winowego wynosi co najmniej 7,2 g/l. Jeżeli jest ona mniejsza niż 7,2 g/l, maksymalna zawartość cukru resztkowego musi wynosić 18 g/l.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 15

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l): —

2. *Wino Kabinett z wyróżnikiem*

Wygląd: Są to wyłącznie wina białe, wolne od zmętnienia.

Aromat: Owoce cytrusowe, jabłka, brzoskwinie.

Smak: Wina te są zawsze eleganckie, z delikatną nutą jabłek i owoców cytrusowych, z wyraźnymi nutami mineralnymi i o subtelnym słodkim posmaku.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z art. 20 rozporządzenia (UE) 2019/34, są wartościami wiążącymi, które muszą być przestrzegane, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 10,3 % obj. i 78° Oechsle.

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 25 g/l

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 12,5

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 7

— Minimalna kwasowość ogólna: 7 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l): —

3. *Wino Spätlese z wyróżnikiem*

Wygląd: Są to wyłącznie wina białe, wolne od zmętnienia.

Aromat: Owoce cytrusowe, jabłka, brzoskwinie.

Smak: Wina te są zawsze eleganckie, z delikatną nutą jabłek i owoców cytrusowych, z wyraźnymi nutami mineralnymi, i różnym stopniem słodkości..

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z art. 20 rozporządzenia (UE) 2019/34, są wartościami wiążącymi, które muszą być przestrzegane, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 40 g/l

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) 13,5

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 7

— Minimalna kwasowość ogólna: 7 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l): —

4. *Wino Auslese z wyróżnikiem*

Wygląd: Są to wyłącznie wina białe, wolne od zmętnienia.

Aromat: Owoce cytrusowe, jabłka, brzoskwinie.

Smak: Wina Auslese mają słodki smak, a ich aromat, przywodzący na myśl miód i rodzynki, wskazuje na wpływ szlachetnej pleśni (*Botrytis cinerea*), który w tym przypadku jest pożądany.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z art. 20 rozporządzenia (UE) 2019/34, są wartościami wiążącymi, które muszą być przestrzegane, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Całkowita zawartość alkoholu w winie Auslese z wyróżnikiem może przekraczać 15 % obj.

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 60 g/l.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 7

— Minimalna kwasowość ogólna: 7 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l): —

5. *Wino Beerenauslese z wyróżnikiem*

Wygląd: Są to wyłącznie wina białe, wolne od zmętnienia.

Aromat: Owoce cytrusowe, jabłka, brzoskwinie, miód, rodzynki.

Smak: Wina Beerenauslese mają słodki smak, a ich aromat, przywodzący na myśl miód i rodzynki, wskazuje na wpływ szlachetnej pleśni (*Botrytis cinerea*), który w tym przypadku jest niezbędny.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z art. 20 rozporządzenia (UE) 2019/34, są wartościami wiążącymi, które muszą być przestrzegane, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Całkowita zawartość alkoholu w winie Beerenauslese z wyróżnikiem może przekraczać 15 % obj.

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 90 g/l

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 7,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l): —

6. *Wino Eiswein z wyróżnikiem*

Wygląd: Są to wyłącznie wina białe, wolne od zmętnienia.

Aromat: Owoce cytrusowe, jabłka, brzoskwinie.

Smak: Wina Eiswein charakteryzują się wyraźnymi nutami owoców i brakiem posmaku wskazującego na obecność gronowca (*Botrytis*). Wyróżniają się wysokim stopniem słodkości i wyrazistą kwasowością.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z art. 20 rozporządzenia (UE) 2019/34, są wartościami wiążącymi, które muszą być przestrzegane, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Całkowita zawartość alkoholu w winie Eiswein z wyróżnikiem może przekraczać 15 % obj.

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 90 g/l

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 7 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l): —

7. *Wino Trockenbeerenauslese z wyróżnikiem*

Wygląd: Są to wyłącznie wina białe, wolne od zmętnienia.

Aromat: Owoce cytrusowe, jabłka, brzoskwinie, miód, rodzynki.

Smak: Wina Trockenbeerenauslese z wyróżnikiem mają słodki smak, a ich aromat, przywodzący na myśl miód i rodzynki, wskazuje na wpływ szlachetnej pleśni (*Botrytis cinerea)*, który w tym przypadku jest niezbędny.

Wina „Trockenbeerenauslese" z wyróżnikiem charakteryzują się wysokim poziomem słodkości, a ich aromat, przywodzący na myśl miód i rodzynki, wskazuje na znaczący wpływ gronowca szarego (Botrytis cinerea), który sprawia, że winogrona marszczą się jak rodzynki.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z art. 20 rozporządzenia (UE) 2019/34, są wartościami wiążącymi, które muszą być przestrzegane, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Całkowita zawartość alkoholu w winach Trockenbeerenauslese z wyróżnikiem może przekraczać 15 % obj.

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 120 g/l

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 7 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Wina muszą dojrzewać wyłącznie w pojemnikach neutralnych pod względem smaku. Dopuszcza się klasyczne beczki dębowe, jeżeli powstały w wyniku ich stosowania aromat drewna nie jest wyczuwalny w winie lub nadaje mu tylko dyskretny posmak. Niedozwolone są aromaty drewna, które wskazywałyby na wykorzystanie nowych, małych beczek o pojemności poniżej 600 litrów (np. beczek typu *barrique*).

Częściowa dealkoholizacja, zagęszczanie ani stosowanie kawałków drewna dębowego nie są dozwolone. Zabrania się stosowania rezerwy słodkiej.

5.2. *Maksymalne zbiory*

Wina gatunkowe i wszystkie wina z wyróżnikiem:

75 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Monzinger Niederberg obejmuje tradycyjne obszary uprawy winorośli w gminie Monzingen, położone na eksponowanych na południe stokach między miejscowością Monzingen a zjazdem z drogi B 41 w kierunku Nussbaum. Nazwa ta nie obejmuje obszarów na południe od drogi B 41 ani stosunkowo płaskiego (< 15 % nachylenia) wierzchołka góry.

Ogółem obszar ChNP Monzinger Niederberg obejmuje 27,5543 ha.

7. **Odmiany winorośli**

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

8. **Opis związku lub związków**

Informacje ogólne: Monzinger Niederberg odnosi się do tradycyjnych obszarów uprawy winorośli w gminie Monzingen (obszar uprawy Nahe), położonych na eksponowanych na południe stokach między miejscowością Monzingen a zjazdem w kierunku Nussbaum. Nazwa ta nie obejmuje obszarów na południe od drogi B 41 ani obszarów płaskiego wierzchołka góry.

Geologia: Gleba na wyznaczonym obszarze to gleba osadowa z formacji Waderner Schichten – zlepieńca, który powstał na tym obszarze około 280 milionów lat temu. Taka formacja znajduje się tylko w dolinie rzeki Nahe i na niektórych obszarach kraju Saary. Nawet w dolinie Nahe znajduje się jednak zaledwie kilka miejsc, w których formacja Waderner Schichten wychodzi na powierzchnię i ma tak silny wpływ na glebę jak w przypadku Monzinger Niederberg. Formacja Waderner Schichten składa się głównie z łupku ilastego i kwarcytu, ale zawiera również kwarc żyłowy. Na powierzchni zlepieniec ten jest zwietrzały i wzbogacony w różnym stopniu próchnicą. Gleby powstałe na łupkach ilastych i kwarcytach, takich jak formacja Waderner Schichten, są znane z tego, że często nadają winom riesling aromat owoców cytrusowych i jabłek. Z tego względu wina Monzinger Niederberg wyraźnie odróżniają się od win z sąsiednich obszarów uprawy winorośli o głębokich glebach gliniastych, które odznaczają się bardziej brzoskwiniowymi, owocowymi nutami. Gleba skalista charakteryzuje się tym, że po opadach deszczu jej powierzchnia szybko schnie. Wilgotność zatem szybko spada, co hamuje rozwój niepożądanej pleśni.

Dzięki temu gronowiec szary pozostaje – co jest pożądane w przypadku określonych win z wyróżnikiem – bardzo czysty, a to oznacza, że nawet wina wyprodukowane z owoców zbortryzowanych charakteryzują się wyjątkowo czystym i dokładnie określonym aromatem.

Topografia: Winnice Monzinger Niederberg położone są na wysokości od 160 m do 240 m n.p.m.

Średnie nachylenie południowego stoku, na którym się znajdują, wynosi ponad 30 %.

Silne nasłonecznienie sprawia, że w ciągu dnia obszar uprawy Monzinger Niederberg jest zawsze dużo cieplejszy niż porównywalne obszary na płaskim terenie, mimo że czasem wysokość jego położenia jest niekorzystna. Dzięki temu winogrona osiągają wyższy stopień dojrzałości, co nadaje winu niższą kwasowość i bogatszy aromat owocowy.

Klimat: Monzingen jest jedną z zimniejszych gmin położonych nad rzeką Nahe, w których uprawia się winorośl. Co ważniejsze, obszar Monzinger Niederberg jest optymalnie zlokalizowany względem słońca. Dlatego w ciągu dnia szybko się nagrzewa. Silnie wpływają na niego prądy termiczne tj. ciepłe prądy powietrza, które wznoszą się nad dolinę w słoneczne dni i dodatkowo ogrzewają glebę. Kilka kilometrów dalej na północ leży las Soonwald. Nocą jest on naturalnym źródłem chłodzenia. Ponieważ najlepsze części wyznaczonego obszaru nie są bezpośrednio narażone na te nocne strumienie zimnego powietrza, chłodzenie odbywa się powoli. Średnie roczne nasłonecznienie na wyznaczonym obszarze wynosi około 1 900 godzin. Średnia temperatura w ciągu dnia to 10 °C. Różnica między temperaturą dzienną i nocną jest znacznie większa niż we wschodnich częściach regionu uprawy winorośli nad rzeką Nahe. Ze względu na stosunkowo chłodny klimat uprawy winorośli wina Monzinger Niederberg są z reguły nieco delikatniejsze niż wina z cieplejszych obszarów produkcji wina, zwłaszcza tych, które znajdują się w dole biegu rzeki Nahe.

Średnie roczne opady wynoszą 570 mm, z czego 60 % przypada na sezon wegetacyjny.

Stosunkowo niskie roczne opady w połączeniu ze skalistą glebą, która ma bardzo ograniczoną zdolność magazynowania wody, sprawiają, że winogrona Monzinger Niederberg zwykle mają drobne owoce. Dzięki temu są one bogatsze w aromaty, co znajduje odzwierciedlenie w winach.

Wpływ człowieka: Wpływ człowieka przejawia się w tradycji uprawy winorośli, która sięga stuleci. Winorośl uprawiana jest zwykle na specjalnych rusztowaniach. Zazwyczaj rzędy winorośli usytuowane są wzdłuż osi północ-południe. Zapewnia to dobrą ekspozycję winogron na działanie promieni słonecznych i właściwą wentylację.

Jeśli chodzi o produkcję winogron, w miarę wzrostu winorośli producent wina może uzyskać winogrona o lepszej

jakości dzięki specjalnym zabiegom pielęgnacyjnym, takim jak usuwanie liści z miejsc, gdzie wyrastają grona, lub przerzedzanie winogron. Duże znaczenie ma również znajomość szczególnych warunków klimatycznych i geologicznych, która jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. W szczególności podczas zbiorów duży nacisk kładzie się na selekcję owoców. Zdrowe winogrona, o barwie od zielonej po złotożółtą, szczególnie nadają się do produkcji win gatunkowych i win Kabinett, Spätlese i Eiswein z wyróżnikiem. W przypadku win Auslese, Beerenauslese i Trockenbeerenauslese z wyróżnikiem pożądany jest wpływ szlachetnej pleśni (*Botrytis cinerea*). Przy suchej pogodzie grzyb ten powoduje gwałtowny wzrost masy moszczu i przyczynia się do powstania bardzo czystego aromatu, przywodzącego na myśl miód i rodzynki. W przypadku win Eiswein, oprócz wymogu, aby winogrona były zdrowe, kluczowe znaczenie ma naturalny efekt zagęszczenia na skutek mrozu. W szczególności producent wina stosuję selekcję i wyznacza datę zbioru, aby na wczesnym etapie określić, które winogrona są odpowiednie dla poszczególnych rodzajów win gatunkowych lub win z wyróżnikiem. Ponadto w celu ukształtowania produktu końcowego można stosować różne techniki przechowywania w piwnicy. Dotyczy to w szczególności zawartości cukru resztkowego, która odgrywa istotną rolę w różnicowaniu win gatunkowych, win Kabinett i win Spätlese.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Aby wina gatunkowe i wina z wyróżnikiem mogły być opatrzone etykietą z którymkolwiek z powyższych określeń tradycyjnych związanych z przedmiotową nazwą pochodzenia, muszą one zostać poddane urzędowej procedurze badania jakości. Na etykiecie należy umieścić wydany w związku z tym numer kontroli (*amtliche Prüfungsnummer / A.P.-Nummer*). Zastępuje on numer partii.

Link do specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein