Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2815)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Monzinger Niederberg»

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025

1. **Nome do produto**

«Monzinger Niederberg»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Alemanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Ministério Federal da Alimentação e da Agricultura]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração está abrangida pela definição de «alteração normalizada», uma vez que não se trata de uma alteração da União na aceção do artigo 24.º, n.º 3, alíneas a), b) e c), do Regulamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Descrição do(s) vinho(s)*

Descrição:

Aditamento: o título alcoométrico total do vinho com atributos especiais pode, em alguns casos, ser superior a 15 %. O título alcoométrico total dos vinhos «Kabinett» e «Spätlese» foi limitado.

Os níveis mínimos de acidez foram aumentados.

A alteração está abrangida pela definição de «alteração normalizada», uma vez que não se trata de uma alteração da União na aceção do artigo 24.º, n.º 3, alíneas a), b) e c), do Regulamento (UE) 2024/1143.

A alteração implica uma modificação do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Fundamentos:

O anexo VII, parte II, ponto 1, alínea c), segundo travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 foi alterado pelo Regulamento (UE) 2017/2393, de 13 de dezembro de 2017. A regra segundo a qual o limite máximo do título alcoométrico total pode ser superior a 15 % vol. no caso dos vinhos com denominação de origem protegida produzidos sem enriquecimento ou enriquecidos apenas por processos de concentração parcial enumerados no anexo VIII, parte I, secção B, ponto 1, é completada com as seguintes palavras: «desde que o caderno de especificações constante da ficha técnica da denominação de origem protegida em causa permita essa possibilidade». Este aditamento deve constar do caderno de especificações.

O título alcoométrico total dos vinhos «Kabinett» e «Spätlese» com atributos especiais é limitado, a fim de preservar a leveza que lhes é característica.

Aumentam-se os níveis mínimos de acidez, a fim de preservar o *pedigree* necessário dos vinhos Riesling.

2. *Outros*

Descrição:

Alterações de redação em conformidade com os requisitos da UE, incluindo todas as alterações que reflitam a legislação em vigor. Estas alterações foram efetuadas remetendo para a legislação em vigor ou suprimindo o texto pertinente.

I. Química analítica:

A referência ao artigo 26.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009 revogado é atualizada por uma referência ao artigo 20.º do Regulamento (UE) 2019/34.

Densidade mínima do mosto:

A frase «Os vinhos "Auslese", "Beerenauslese", "Eiswein" e "Trockenbeerenauslese" com atributos especiais estão sujeitos a densidades mínimas do mosto mais elevadas, regulamentadas em conformidade com a lei alemã sobre o vinho.» é alterada para «Caso contrário, aplica-se a legislação vigente».

Título alcoométrico adquirido:

A frase «"Beerenauslese", "Eiswein" e "Trockenbeerenauslese": pelo menos 5,5 % vol.» é alterada para «Caso contrário, aplica-se a legislação vigente.», uma vez que reflete a legislação em vigor.

Título alcoométrico total:

Devido à limitação do título alcoométrico total dos vinhos «Kabinett» e «Spätlese» e ao aditamento da possibilidade de o título alcoométrico total dos vinhos com atributos especiais ser superior a 15 % vol. em alguns casos, é suprimida a frase «Regulamentado em conformidade com a lei alemã sobre o vinho.».

Acidez volátil máxima:

A frase «Regulamentado em conformidade com a lei alemã sobre o vinho.» é alterada para «Aplica-se a legislação vigente».

Teor de dióxido de enxofre total:

A frase «Regulamentado em conformidade com a lei alemã sobre o vinho.» é alterada para «Aplica-se a legislação vigente».

Menções tradicionais:

A frase seguinte: «A especificação dos vinhos com atributos especiais está prevista na lei alemã sobre o vinho.» é alterada para «A especificação dos vinhos com atributos especiais está prevista na legislação em vigor.»

A alteração está abrangida pela definição de «alteração normalizada», uma vez que não se trata de uma alteração da União na aceção do artigo 24.º, n.º 3, alíneas a), b) e c), do Regulamento (UE) 2024/1143.

A alteração implica uma modificação do documento único.

Fundamentos:

É necessário introduzir alterações de redação para assegurar a conformidade com os requisitos da UE.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Monzinger Niederberg»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

1. *Vinho de qualidade*

Aspeto visual: os vinhos são exclusivamente vinhos brancos, sem turbidez.

Nariz: citrinos, maçãs e pêssegos.

Boca: os vinhos são sempre elegantes, com leves notas de maçã e de citrinos e uma mineralidade evidente. Em termos de boca, são sempre secos.

Para poderem beneficiar da denominação, os vinhos devem obrigatoriamente respeitar os valores que abaixo se indicam, determinados através de uma análise física e química, em conformidade com o artigo 20.º do Regulamento (UE) 2019/34.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 10,3 % vol. e 78° Oechsle.

O teor máximo de açúcares residuais é de 25 g/l, se a acidez total, expressa em gramas por litro de ácido tartárico for, no mínimo, de 7,2 g/l. Se a acidez total for inferior a 7,2 g/l, o teor máximo de açúcares residuais é de 18 g/l.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 15

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (mg/l): —

2. *Vinho «Kabinett» com atributos especiais*

Aspeto visual: os vinhos são exclusivamente vinhos brancos, sem turbidez.

Nariz: citrinos, maçãs, pêssegos.

Boca: os vinhos são sempre elegantes, com leves notas de maçã e de citrinos, uma mineralidade evidente e uma ligeira doçura.

Para poderem beneficiar da denominação, os vinhos devem obrigatoriamente respeitar os valores que abaixo se indicam, determinados através de uma análise física e química, em conformidade com o artigo 20.º do Regulamento (UE) 2019/34.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 10,3 % vol. e 78° Oechsle.

Teor de açúcares residuais: mínimo 25 g/l

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 12,5

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 7

— Acidez total mínima: 7 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (mg/l): —

3. *Vinho «Spätlese» com atributos especiais*

Aspeto visual: os vinhos são exclusivamente vinhos brancos, sem turbidez.

Nariz: citrinos, maçãs, pêssegos.

Boca: os vinhos são sempre elegantes, com leves notas de maçã e de citrinos, uma mineralidade evidente e diferentes graus de doçura.

Para poderem beneficiar da denominação, os vinhos devem obrigatoriamente respeitar os valores que abaixo se indicam, determinados através de uma análise física e química, em conformidade com o artigo 20.º do Regulamento (UE) 2019/34.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: aplica-se a legislação vigente.

Teor de açúcares residuais: mínimo 40 g/l

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 13,5

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 7

— Acidez total mínima: 7 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (mg/l): —

4. *Vinho «Auslese» com atributos especiais*

Aspeto visual: os vinhos são exclusivamente vinhos brancos, sem turbidez.

Nariz: citrinos, maçãs, pêssegos.

Boca: os vinhos «Auslese» apresentam um grau de doçura elevado. Nos seus aromas de passas e mel é percetível a ação, neste caso desejável, do fungo *Botrytis cinerea* (podridão nobre).

Para poderem beneficiar da denominação, os vinhos devem obrigatoriamente respeitar os valores que abaixo se indicam, determinados através de uma análise física e química, em conformidade com o artigo 20.º do Regulamento (UE) 2019/34.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: aplica-se a legislação vigente.

O título alcoométrico total do vinho «Auslese» com atributos especiais pode ser superior a 15 % vol.

Teor de açúcares residuais mínimo: 60 g/l.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 7

— Acidez total mínima: 7 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (mg/l): —

5. *Vinho «Beerenauslese» com atributos especiais*

Aspeto visual: os vinhos são exclusivamente vinhos brancos, sem turbidez.

Nariz: citrinos, maçãs, pêssegos, mel, passas.

Boca: os vinhos «Beerenauslese» apresentam um grau de doçura elevado. Nos seus aromas de passas e mel é percetível a ação, neste caso essencial, do fungo *Botrytis cinerea* (podridão nobre).

Para poderem beneficiar da denominação, os vinhos devem obrigatoriamente respeitar os valores que abaixo se indicam, determinados através de uma análise física e química, em conformidade com o artigo 20.º do Regulamento (UE) 2019/34.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: aplica-se a legislação vigente.

O título alcoométrico total do vinho «Beerenauslese» com atributos especiais pode ser superior a 15 % vol.

Teor de açúcares residuais: mínimo 90 g/l

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (mg/l): —

6. *Vinho «Eiswein» com atributos especiais*

Aspeto visual: os vinhos são exclusivamente vinhos brancos, sem turbidez.

Nariz: citrinos, maçãs, pêssegos.

Boca: os vinhos «Eiswein» caracterizam-se por notas claras de fruta e pela inexistência de qualquer sinal de *Botrytis*. Apresentam um elevado grau de doçura e uma acidez incisiva.

Para poderem beneficiar da denominação, os vinhos devem obrigatoriamente respeitar os valores que abaixo se indicam, determinados através de uma análise física e química, em conformidade com o artigo 20.º do Regulamento (UE) 2019/34.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: aplica-se a legislação vigente.

O título alcoométrico total do vinho «Eiswein» com atributos especiais pode ser superior a 15 % vol.

Teor de açúcares residuais: mínimo 90 g/l

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 7 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (mg/l): —

7. *Vinho «Trockenbeerenauslese» com atributos especiais*

Aspeto visual: os vinhos são exclusivamente vinhos brancos, sem turbidez.

Nariz: citrinos, maçãs, pêssegos, mel, passas.

Boca: os vinhos «Trockenbeerenauslese» com atributos especiais apresentam um grau de doçura elevado. Nos seus aromas de passas e mel é percetível a ação, neste caso essencial, do fungo *Botrytis cinerea* (podridão nobre).

Os vinhos «Trockenbeerenauslese» com atributos especiais apresentam um grau de doçura elevado. Nos seus aromas de passas e mel é percetível a ação essencial do fungo *Botrytis cinerea* (podridão nobre) que provoca a desidratação das uvas transformando-as em uvas passas.

Para poderem beneficiar da denominação, os vinhos devem obrigatoriamente respeitar os valores que abaixo se indicam, determinados através de uma análise física e química, em conformidade com o artigo 20.º do Regulamento (UE) 2019/34.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: aplica-se a legislação vigente.

O título alcoométrico total dos vinhos «Trockenbeerenauslese» com atributos especiais pode ser superior a 15 % vol.

Teor de açúcares residuais: mínimo 120 g/l

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 7 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (mg/l): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

A maturação dos vinhos deve fazer-se exclusivamente em recipientes que não confiram sabores. É permitida a utilização da clássica barrica de carvalho, desde que os aromas da madeira não sejam detetáveis no vinho ou sejam muito discretos. Não são permitidos aromas de madeira que revelem a utilização de barris novos e pequenos, com uma capacidade inferior a 600 litros (como a barrica).

Não é permitida a desalcoolização parcial, a concentração e a utilização de aparas de madeira de carvalho. É proibida a utilização de reserva doce.

5.2. *Rendimentos máximos*

Vinhos de qualidade e todos os vinhos com atributos especiais:

75 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A denominação «Monzinger Niederberg» abrange as áreas vitícolas tradicionais da região vitícola de Monzingen, situada na encosta meridional compreendida entre a cidade de Monzingen e a saída da estrada nacional B 41 para Nussbaum. Não inclui as zonas a sul da B 41, nem as áreas relativamente planas (inclinação inferior a 15 %) situadas em altitude.

No total, a DOP «Monzinger Niederberg» ocupa uma área de 27,5543 ha.

7. **Castas de uva de vinho**

Weißer-riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling-renano, riesling-renano

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Generalidades: a denominação «Monzinger Niederberg» abrange as áreas vitícolas tradicionais da região vitícola de Monzingen (região vitícola do Nahe), situada na encosta meridional compreendida entre a cidade de Monzingen e a saída para Nussbaum. Não inclui as zonas a sul da B 41, nem as áreas situadas em altitude.

Geologia: o solo em questão é um solo residual da formação de Wadern, resultante de aglomerados que se depositaram há cerca de 280 milhões de anos. Encontra-se apenas no vale do Nahe e em alguns pontos do estado federado do Sarre. Mesmo no vale do Nahe, são poucos os locais em que a formação de Wadern aflora e exerce uma influência tão forte no solo como em Monzinger Niederberg. A formação de Wadern é essencialmente composta por xistos e quartzitos, mas contém igualmente veios de quartzo. A superfície erodida do aglomerado é enriquecida por húmus, em níveis diferentes. Os solos de ardósia e quartzito, como os da formação de Wadern, são conhecidos por conferirem frequentemente aos vinhos Riesling aromas de citrinos e de maçã. Os vinhos «Monzinger Niederberg» distinguem-se claramente dos vinhos produzidos nos solos argilosos profundos das regiões vitícolas circundantes, que se destacam pelo caráter frutado e pelos aromas de pêssego. O solo pedregoso permite a secagem rápida da superfície após as chuvas. A humidade diminui, assim, rapidamente, inibindo o desenvolvimento de bolores indesejáveis

e permitindo a conservação do *Botrytis cinerea* — desejável para determinados vinhos com atributos especiais —, pelo que mesmo os vinhos provenientes de uvas botritizadas têm um perfil aromático muito límpido e definido.

Características topográficas: as vinhas do «Niederberg Monzinger» situam-se entre os 160 m e os 240 m acima do nível do mar.

O declive médio destas encostas meridionais é superior a 30 %.

A forte exposição solar garante que a temperatura da zona de Monzinger Niederberg é sempre muito mais elevada durante o dia do que noutras áreas de terreno plano comparáveis, apesar da sua altitude, por vezes desfavorável. As uvas adquirem, assim, um maior grau de maturação que confere aos vinhos menor acidez e aromas de fruta madura mais pronunciados.

Clima: a região de Monzingen é uma das regiões vitícolas mais frias irrigadas pelo rio Nahe. Monzinger Niederberg, sobretudo, tem a orientação ideal em relação ao sol, aquecendo rapidamente durante o dia. A zona é fortemente influenciada por correntes térmicas, isto é, correntes de ar que sobem do vale em dias de sol e aquecem mais ainda o solo. A alguns quilómetros a norte fica a floresta de Soon, que funciona, durante a noite, como fonte natural de refrigeração. Dado que as melhores áreas da região não estão expostas diretamente a essas correntes noturnas de ar frio, a refrigeração produz-se lentamente. A região beneficia de 1 900 horas de sol por ano. A temperatura média diurna é de 10 °C. A amplitude entre as temperaturas diurnas e noturnas é consideravelmente maior do que nas zonas orientais da região vitícola do Nahe. Em consequência do clima relativamente fresco da zona vitivinícola, os vinhos «Monzinger Niederberg» são geralmente vinhos mais finos do que os vinhos de regiões mais quentes, em especial do baixo Nahe.

A precipitação média anual é de 570 mm, 60 % da qual se regista durante o período vegetativo.

A precipitação anual relativamente baixa, associada aos solos rochosos, que têm uma capacidade de armazenamento de água muito limitada, garante que as uvas de «Monzinger Niederberg» sejam, em geral, pequenas. Isto torna-as mais ricas em aromas, o que se reflete nos vinhos.

Influência humana: a influência humana assenta numa tradição vitícola multicentenária. As vinhas são geralmente cultivadas em latada. De um modo geral, estão orientadas de norte para sul, garantindo-se desta forma uma boa exposição ao sol e uma ventilação adequada.

Em termos de produção, o viticultor pode obter uvas de melhor qualidade durante o ciclo de crescimento das vinhas,

recorrendo a medidas de manutenção especiais, como a remoção das folhas à volta dos bagos e o desbaste dos cachos. O conhecimento das condições climáticas e geológicas específicas, que se transmite de geração em geração, é igualmente essencial. Durante a colheita, o processo de seleção reveste-se de especial importância. As uvas sãs do verde ao amarelo-dourado são particularmente adequadas para a produção de vinhos de qualidade e dos vinhos «Kabinett», «Spätlese» e «Eiswein» com atributos especiais. Para os vinhos «Auslese», «Beerenauslese» e «Trockenbeerenauslese» com atributos especiais, a influência da podridão nobre (*Botrytis cinerea*) é desejável. Em tempo seco, este fungo provoca um grande aumento da densidade do mosto e a formação simultânea de aromas muito puros de passas e mel. Relativamente aos vinhos «Eiswein», para além de ser necessário que as uvas sejam saudáveis, é fundamental que se produza o efeito da concentração natural do açúcar pelo gelo. O vinicultor determina antecipadamente, em especial através da seleção e da data da vindima, quais as uvas mais adequadas para os vinhos de qualidade e os vinhos com atributos especiais. Além disso, pode utilizar diferentes técnicas de envelhecimento para conseguir obter o produto final. Isto aplica-se ao teor de açúcares residuais, em particular, que desempenha um papel importante na diferenciação dos vinhos de qualidade, dos vinhos «Kabinett» e dos vinhos «Spätlese».

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Para que as menções tradicionais referidas acima associadas a esta denominação de origem possam figurar no rótulo, os vinhos de qualidade e os vinhos com atributos especiais têm de ser submetidos a um teste oficial de qualidade. O número de inspeção atribuído neste contexto (o *amtliche Prüfungsnummer*/*A.P.-Nummer*) deve ser indicado no rótulo, substituindo o número de lote.

Hiperligação para o caderno de especificações

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein