C/2025/2815

21.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/2815)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Monzinger Niederberg“

PDO-DE-02363-AM01 – 7.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Monzinger Niederberg“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Nemecko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Spolkové ministerstvo potravín a poľnohospodárstva]

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Na zmenu sa vzťahuje vymedzenie pojmu „štandardná zmena“, keďže nejde o zmenu na úrovni Únie, ako sa uvádza v článku 24 ods. 3 písm. a), b) a c) nariadenia (EÚ) 2024/1143.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Opis vína (vín)*

Opis:

Doplnenie: Celkový obsah alkoholu vína s osobitnými prívlastkami môže v niektorých prípadoch presiahnuť 15 %. Celkový obsah alkoholu vín Kabinett a Spätlese bol obmedzený.

Zvýšili sa minimálne hodnoty kyslosti.

Na zmenu sa vzťahuje vymedzenie pojmu „štandardná zmena“, keďže nejde o zmenu na úrovni Únie, ako sa uvádza v článku 24 ods. 3 písm. a), b) a c) nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Táto zmena vedie k zmene jednotného dokumentu.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Odôvodnenie

Nariadením (EÚ) 2017/2393 z 13. decembra 2017 sa zmenila časť II bod 1 písm. c) druhá zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013. Pravidlo, podľa ktorého horná hranica celkového obsahu alkoholu môže prekročiť 15 obj. % v prípade vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa vyrobili bez obohacovania alebo ktoré sa obohatili iba procesmi čiastočného zahustenia uvedenými v časti I oddiele B bode 1 prílohy VIII, sa doplnilo o tieto slová: „a to za predpokladu, že takúto možnosť pripúšťa špecifikácia výrobku v technických podkladoch chráneného označenia pôvodu“. Musí sa doplniť špecifikácia výrobku.

Obmedzil sa celkový obsah alkoholu vín s osobitnými prívlastkami Kabinett a Spätlese, aby sa zachovala ich typická ľahkosť.

Zvýšili sa minimálne hodnoty kyslosti, aby sa ochránil potrebný pôvod vín Riesling.

2. *Iné*

Opis:

Redakčné zmeny v súlade s požiadavkami EÚ. Patria sem všetky zmeny, ktoré odrážajú platné právne predpisy. Vykonali sa uvedením odkazu na platné právo alebo vypustením príslušnej pasáže.

I. Analytická chémia:

Odkaz na článok 26 zrušeného nariadenia (ES) č. 607/2009 bol aktualizovaný uvedením odkazu na článok 20 nariadenia (EÚ) 2019/34.

Minimálna merná hmotnosť muštu:

Veta „Na vína s osobitnými prívlastkami Auslese, Beerenauslese, Eiswein a Trockenbeerenauslese sa vzťahuje vyššia minimálna merná hmotnosť muštu upravená v súlade s nemeckým zákonom o víne.“ sa zmenila na „V ostatných prípadoch sa uplatňujú platné právne predpisy.“

Skutočný obsah alkoholu:

Veta „Beerenauslese, Eiswein a Trockenbeerenauslese: najmenej 5,5 obj. %“ sa zmenila na „V ostatných prípadoch sa uplatňujú platné právne predpisy.“, čím sa zohľadňujú platné právne predpisy.

Celkový obsah alkoholu:

V dôsledku obmedzenia celkového obsahu alkoholu vín Kabinett a Spätlese a doplnenia možnosti, vďaka ktorej môže obsah alkoholu vín s osobitnými prívlastkami v niektorých prípadoch prekročiť 15 obj. %, sa vypustila veta „Upravuje sa v súlade s nemeckým zákonom o víne.“

Maximálny obsah prchavých kyselín:

Veta „Upravuje sa v súlade s nemeckým zákonom o víne.“ sa zmenila na „Uplatňujú sa platné právne predpisy.“

Celkový obsah oxidu siričitého:

Veta „Upravuje sa v súlade s nemeckým zákonom o víne.“ sa zmenila na „Uplatňujú sa platné právne predpisy.“

Tradičné pojmy:

Táto veta: „Špecifikácia vín s osobitnými prívlastkami je stanovená v nemeckom zákone o víne.“ sa zmenila na „Špecifikácia vín s osobitnými prívlastkami je stanovená v platných právnych predpisoch.“

Na zmenu sa vzťahuje vymedzenie pojmu „štandardná zmena“, keďže nejde o zmenu na úrovni Únie, ako sa uvádza v článku 24 ods. 3 písm. a), b) a c) nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Táto zmena vedie k zmene jednotného dokumentu.

Odôvodnenie

Vykonali sa redakčné zmeny s cieľom splniť požiadavky EÚ.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

„Monzinger Niederberg“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Akostné víno*

Vzhľad: Ide výlučne o biele vína bez zakalenia.

Aróma: Citrusové plody, jablká a broskyne.

Chuť: Vína sú vždy elegantné, s jemnými tónmi jabĺk a citrusových plodov a jasnou mineralitou. Vždy chutia sucho.

Ďalej uvedené hodnoty analýzy, ktoré sa musia určiť fyzikálnou a chemickou analýzou v súlade s článkom 20 nariadenia (EÚ) 2019/34, sú záväznými hodnotami, ktoré sa musia pri vínach dodržať, aby bolo možné používať označenie.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 10,3 obj. % a 78° Oechsle.

Maximálny obsah zvyškového cukru je 25 g/l za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v g/l kyseliny vínnej je minimálne 7,2 g/l. Ak je nižšia ako 7,2 g/l, maximálny obsah zvyškového cukru je 18 g/l.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické parametre

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Víno s osobitnými prívlastkami Kabinett*

Vzhľad: Ide výlučne o biele vína bez zakalenia.

Aróma: Citrusové plody, jablká, broskyne.

Chuť: Vína sú vždy elegantné, s jemnými tónmi jabĺk a citrusových plodov, jasnou mineralitou a jemnou sladkosťou.

Ďalej uvedené hodnoty analýzy, ktoré sa musia určiť fyzikálnou a chemickou analýzou v súlade s článkom 20 nariadenia (EÚ) 2019/34, sú záväznými hodnotami, ktoré sa musia pri vínach dodržať, aby bolo možné používať označenie.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 10,3 obj. % a 78° Oechsle.

Obsah zvyškového cukru: minimálne 25 g/l

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické parametre

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,5

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7

— Minimálna celková kyslosť: 7 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Víno s osobitnými prívlastkami Spätlese*

Vzhľad: Ide výlučne o biele vína bez zakalenia.

Aróma: Citrusové plody, jablká, broskyne.

Chuť: Vína sú vždy elegantné, s jemnými tónmi jabĺk a citrusových plodov, jasnou mineralitou a rôznym stupňom sladkosti.

Ďalej uvedené hodnoty analýzy, ktoré sa musia určiť fyzikálnou a chemickou analýzou v súlade s článkom 20 nariadenia (EÚ) 2019/34, sú záväznými hodnotami, ktoré sa musia pri vínach dodržať, aby bolo možné používať označenie.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: Uplatňujú sa platné právne predpisy.

Obsah zvyškového cukru: minimálne 40 g/l

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické parametre

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,5

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7

— Minimálna celková kyslosť: 7 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Víno s osobitnými prívlastkami Auslese*

Vzhľad: Ide výlučne o biele vína bez zakalenia.

Aróma: Citrusové plody, jablká, broskyne.

Chuť: Vína Auslese majú veľmi sladkú chuť a v ich medovej a hrozienkovej aróme sa prejavuje vplyv *Botrytis cinerea* (ušľachtilá hniloba), ktorý je v tomto prípade žiaduci.

Ďalej uvedené hodnoty analýzy, ktoré sa musia určiť fyzikálnou a chemickou analýzou v súlade s článkom 20 nariadenia (EÚ) 2019/34, sú záväznými hodnotami, ktoré sa musia pri vínach dodržať, aby bolo možné používať označenie.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: Uplatňujú sa platné právne predpisy.

Celkový obsah alkoholu vína s osobitnými prívlastkami Auslese môže prekročiť 15 obj. %.

Obsah zvyškového cukru: minimálne 60 g/l

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické parametre

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7

— Minimálna celková kyslosť: 7 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Víno s osobitnými prívlastkami Beerenauslese*

Vzhľad: Ide výlučne o biele vína bez zakalenia.

Aróma: Citrusové plody, jablká, broskyne, med, hrozienka.

Chuť: Vína Beerenauslese majú veľmi sladkú chuť a v ich medovej a hrozienkovej aróme sa prejavuje vplyv *Botrytis cinerea* (ušľachtilá hniloba), ktorý je v tomto prípade zásadný.

Ďalej uvedené hodnoty analýzy, ktoré sa musia určiť fyzikálnou a chemickou analýzou v súlade s článkom 20 nariadenia (EÚ) 2019/34, sú záväznými hodnotami, ktoré sa musia pri vínach dodržať, aby bolo možné používať označenie.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: Uplatňujú sa platné právne predpisy.

Celkový obsah alkoholu vína s osobitnými prívlastkami Beerenauslese môže prekročiť 15 obj. %.

Obsah zvyškového cukru: minimálne 90 g/l

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické parametre

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *Víno s osobitnými prívlastkami Eiswein*

Vzhľad: Ide výlučne o biele vína bez zakalenia.

Aróma: Citrusové plody, jablká, broskyne.

Chuť: Vína Eiswein sa vyznačujú jasnými ovocnými tónmi a neprítomnosťou plesne *Botrytis*. Majú veľmi sladkú a prenikavo kyslú chuť.

Ďalej uvedené hodnoty analýzy, ktoré sa musia určiť fyzikálnou a chemickou analýzou v súlade s článkom 20 nariadenia (EÚ) 2019/34, sú záväznými hodnotami, ktoré sa musia pri vínach dodržať, aby bolo možné používať označenie.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: Uplatňujú sa platné právne predpisy.

Celkový obsah alkoholu vína s osobitnými prívlastkami Eiswein môže prekročiť 15 obj. %.

Obsah zvyškového cukru: minimálne 90 g/l

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické parametre

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 7 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *Víno s osobitnými prívlastkami Trockenbeerenauslese*

Vzhľad: Ide výlučne o biele vína bez zakalenia.

Aróma: Citrusové plody, jablká, broskyne, med, hrozienka.

Chuť: Vína s osobitnými prívlastkami Trockenbeerenauslese majú veľmi sladkú chuť a v ich medovej a hrozienkovej aróme sa prejavuje vplyv *Botrytis cinerea* (ušľachtilá hniloba), ktorý je v tomto prípade zásadný.

Vína s osobitnými prívlastkami Trockenbeerenauslese majú veľmi sladkú chuť a v ich medovej a hrozienkovej aróme sa prejavuje zásadný vplyv *Botrytis cinerea* (ušľachtilá hniloba), ktorý spôsobuje zošúverenie hrozna na hrozienka.

Ďalej uvedené hodnoty analýzy, ktoré sa musia určiť fyzikálnou a chemickou analýzou v súlade s článkom 20 nariadenia (EÚ) 2019/34, sú záväznými hodnotami, ktoré sa musia pri vínach dodržať, aby bolo možné používať označenie.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: Uplatňujú sa platné právne predpisy.

Celkový obsah alkoholu vína s osobitnými prívlastkami Trockenbeerenauslese môže prekročiť 15 obj. %.

Obsah zvyškového cukru: minimálne 120 g/l

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické parametre

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 7 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Vína musia dozrievať výlučne v prevažne chuťovo neutrálnych nádobách. Klasické dubové sudy sú povolené, ak sa výsledná aróma dreva nedá vo víne rozpoznať alebo ak má za následok len nevtieravú chuť. Arómy dreva, ktoré naznačujú použitie nových malých sudov s objemom do 600 litrov (ako sú barikové sudy) nie sú povolené.

Čiastočná dealkoholizácia, koncentrácia a použitie kúskov dubového dreva nie sú povolené. Používanie sladkej rezervy je zakázané.

5.2. *Maximálne výnosy*

Akostné vína a všetky vína s osobitnými prívlastkami:

75 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

„Monzinger Niederberg“ pozostáva z tradičných vinohradníckych oblastí vinohradníckeho spoločenstva Monzingen, ktoré sa nachádzajú na južnom svahu medzi mestečkom Monzingen a výjazdom z B 41 smerom na Nussbaum. Nezahŕňa oblasti južne od B 41 ani relatívne rovinaté oblasti (< 15 % sklon) na náhornej plošine.

Celkovo oblasť CHOP „Monzinger Niederberg“ pokrýva územie s plochou 27,5543 ha.

7. **Muštové odrody**

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

8. **Opis súvislostí**

Všeobecné parametre: „Monzinger Niederberg“ označuje tradičné vinohradnícke oblasti vinohradníckeho spoločenstva Monzingen (vinársky región Nahe), ktoré sa nachádzajú na južnom svahu medzi mestečkom Monzingen a výjazdom smerom na Nussbaum. Nezahŕňa oblasti južne od B 41 ani oblasti na náhornej plošine.

Geológia: Pôda v danej oblasti je zvyškovou pôdou útvaru Waderner Schichten, konglomerátu, ktorý sa v oblasti usadil pred približne 280 miliónmi rokov. Nachádza sa výlučne v údolí rieky Nahe a v niektorých častiach Sárska. Dokonca aj v údolí rieky Nahe existuje len niekoľko miest, v ktorých útvar Waderner Schichten vyčnieva a do veľkej miery ovplyvňuje pôdu tak ako v oblasti Monzinger Niederberg. Útvar Waderner Schichten sa skladá najmä z bridlice a kremenca, ale obsahuje aj kremenné žily. Na povrchu je tento konglomerát zvetraný a v rôznych mierach obohatený o humus. Bridlicová a kremencová pôda, akú obsahuje útvar Waderner Schichten, je známa tým, že vína Riesling často obohacuje o arómu citrusových plodov a jabĺk. Vína Monzinger Niederberg sa preto jasne odlišujú od hlbokých ílovitých pôd v susedných vinohradníckych oblastiach, ktoré sa viac vyznačujú vínami s broskyňovou a ovocnou arómou. Skalnatá pôda zabezpečuje rýchle vysychanie povrchu pôdy po zrážkach. Vlhkosť teda rýchlo klesá, čím sa zabraňuje vzniku neželanej plesne.

Preto je *Botrytis cinerea* – ktorá je pre určité vína s osobitnými prívlastkami želateľná – veľmi čistá, čo znamená, že ešte aj vína vyrábané z botrytizovaného hrozna majú mimoriadne čistý a zreteľný aromatický profil.

Topografické súvislosti: Vinice v oblasti „Monzinger Niederberg“ sa nachádzajú v nadmorskej výške od 160 do 240 m.

Na tomto južnom svahu je priemerné stúpanie viac ako 30 %.

Dostatok slnečného svitu tak zabezpečuje, že oblasť „Monzinger Niederberg“ je vždy za dňa oveľa teplejšia než porovnateľné oblasti roviny, a to aj napriek niekedy nepriaznivej nadmorskej výške. Hrozno vďaka tomu dosahuje vyšší stupeň zrelosti, čo vínam zabezpečuje nižšiu kyslosť a výraznejšiu arómu zrelého ovocia.

Klíma: Oblasť Monzingen patrí k chladnejším vinohradníckym spoločenstvám na rieke Nahe. Dôležitejšie však je, že oblasť „Monzinger Niederberg“ je optimálne orientovaná smerom k slnku. Za dňa sa preto veľmi rýchlo zohreje. Veľký vplyv na ňu majú termálne prúdy, t. j. prúdy horúceho vzduchu, ktoré vznikajú v údolí za slnečných dní a pôdu ešte viac prehrievajú. Niekoľko kilometrov ďalej na sever leží Soonwaldský les. V noci slúži ako prirodzený zdroj ochladzovania. Keďže najlepšie časti tejto oblasti nie sú týmto nočným prúdom chladného vzduchu vystavené priamo, ochladzovanie je pomalé. Oblasť sa ročne teší približne 1 900 hodinám slnečného svitu. Priemerná denná teplota je 10 °C. Rozdiel medzi dennou a nočnou teplotou je podstatne vyšší než vo východných častiach vinárskeho regiónu Nahe. V dôsledku pomerne chladnej klímy na pestovanie viniča sú vína Monzinger Niederberg zvyčajne o niečo jemnejšie než vína z teplejších vinárskych oblastí, najmä vína pochádzajúce z dolnej časti oblasti Nahe.

Priemerný ročný úhrn zrážok je 570 mm, pričom 60 % ich spadne počas vegetačného obdobia.

Relatívne nízky ročný úhrn zrážok v kombinácii so skalnatou pôdou, ktorá má veľmi obmedzenú schopnosť zadržiavania vody, spôsobuje, že hrozno vín „Monzinger Niederberg“ má zvyčajne malé plody. Sú tak bohatšie na arómu, ktorá sa prejavuje vo vínach.

Ľudský vplyv: Ľudský vplyv vychádza z vinohradníckej tradície, ktorá pretrváva celé stáročia. Vinič sa zvyčajne pestuje na trelážach. Rady viniča sú vo všeobecnosti orientované zo severu na juh. Tým sa zabezpečuje dobré vystavenie hrozna slnku a riadna ventilácia.

Pokiaľ ide o produkciu hrozna, počas pestovania viniča môže vinár dosiahnuť lepšiu kvalitu hrozna špeciálnou

starostlivosťou, ku ktorej patria odstraňovanie listov okolo hrozna alebo prerieďovanie hrozba. Veľmi dôležitá je aj znalosť osobitných klimatických a geologických podmienok, ktorá sa odovzdáva z generácie na generáciu. Konkrétne sa počas zberu kladie osobitný dôraz na výber. Zdravé zelené až zlatožlté hrozno je obzvlášť vhodné na výrobu akostných vín a vín s osobitnými prívlastkami Kabinett, Spätlese a Eiswein. V prípade vín s osobitnými prívlastkami Auslese, Beerenauslese a Trockenbeerenauslese je vplyv ušľachtilej hniloby (*Botrytis cinerea*) žiaduci. Za suchého počasia táto pleseň spôsobuje prudké zvýšenie mernej hmotnosti muštu a zároveň sa vytvorí veľmi čistá medová a hrozienková aróma. V prípade vín Eiswein je mimoriadne dôležitý prirodzený koncentračný účinok mrazu, ako aj zabezpečenie dobrého zdravia hrozna. Vinár predovšetkým na základe výberu a času zberu v skorej fáze určí, ktoré hrozno je vhodné na výrobu konkrétneho akostného vína alebo vína s osobitnými prívlastkami. Na prispôsobenie hotového výrobku možno navyše využiť rôzne techniky odležania. Týka sa to najmä obsahu zvyškového cukru, ktorý zohráva dôležitú úlohu pri rozlišovaní akostných vín, vín Kabinett a vín Spätlese.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Nato, aby moli byť označené ktorýmkoľvek tradičným pojmom súvisiacim s týmto označením pôvodu, musia akostné vína a vína s osobitnými prívlastkami prejsť úradným postupom skúšania kvality. Na etikete sa musí uviesť číslo kontroly vydané v tejto súvislosti (*amtliche Prüfungsnummer*/*A.P.-Nummer*). Nahrádza sa ním číslo šarže.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein