C/2025/2815

21.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2815)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Monzinger Niederberg“

PDO-DE-02363-AM01 – 7. marec 2025

1. **Ime proizvoda**

„Monzinger Niederberg“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Nemčija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Zvezno ministrstvo za prehrano in kmetijstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, saj ne gre za spremembo na ravni Unije iz člena 24(3), točke (a), (b) in (c), Uredbe (EU) 2024/1143.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Opis vina*

Opis:

Dodatek: Delež skupnega alkohola v vinu s posebnimi lastnostmi lahko v nekaterih primerih presega 15 vol. %. Delež skupnega alkohola v vinih „Kabinett“ in „Spätlese“ je bil omejen.

Najnižje ravni kislin so bile zvišane.

Sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, saj ne gre za spremembo na ravni Unije iz člena 24(3), točke (a), (b) in (c), Uredbe (EU) 2024/1143.

Zaradi te spremembe se enotni dokument spremeni.

[1] DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlogi:

Del II, točka 1(c), druga alinea, Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/2393 z dne 13. decembra 2017. Pravilo, ki navaja, da lahko zgornja meja deleža skupnega alkohola presega 15 vol. % za vina z zaščiteno označbo porekla, ki so bila pridelana brez obogatitve ali ki so bila obogatena le s postopki delnega zgoščevanja iz Priloge VIII, del I, oddelek B, točka 1, je bilo dopolnjeno z naslednjim: „če specifikacija proizvoda iz tehnične dokumentacije zadevne zaščitene označbe porekla dopušča to možnost“. V specifikacijo proizvoda je treba vnesti dodatek.

Delež skupnega alkohola v vinih s posebnimi lastnostmi „Kabinett“ in „Spätlese“ je bil omejen, da se ohrani njuna značilna lahkost.

Najnižje ravni kislin so bile zvišane, da se zaščiti potrebni rodovnik rizlinga v vinih.

2. *Drugo*

Opis:

Redakcijske spremembe v skladu z zahtevami EU. Te spremembe vključujejo vse spremembe, ki odražajo veljavno zakonodajo. To je storjeno s sklicem na veljavno zakonodajo ali črtanjem ustreznega dela.

I. Analitična kemija:

Sklic na člen 26 razveljavljene Uredbe (ES) št. 607/2009 je bil posodobljen s sklicem na člen 20 Uredbe (EU) 2019/34.

Najmanjši delež sladkorja:

Stavek „Za vina s posebnimi lastnostmi ‚Auslese‘, ‚Beerenauslese‘, ‚Eiswein‘ in ‚Trockenbeerenauslese‘ velja večji najmanjši delež sladkorja, urejen v skladu z nemškim zakonom o vinu.“ je bil spremenjen v „Sicer se uporablja veljavna zakonodaja.“.

Delež dejanskega alkohola:

Stavek „Beerenauslese, Eiswein in Trockenbeerenauslese“: „najmanj 5,5 vol. %“ je bil spremenjen v „Sicer se uporablja veljavna zakonodaja“, saj se odraža veljavna zakonodaja.

Delež skupnega alkohola:

Zaradi omejitve deleža skupnega alkohola v vinih „Kabinett“ in „Spätlese“ (pozna trgatev) ter vključitve možnosti, da delež skupnega alkohola v vinih s posebnimi lastnostmi v nekaterih primerih presega 15 vol. %, je bil črtan stavek „Urejeno v skladu z nemškim zakonom o vinu.“.

Najvišja vsebnost hlapnih kislin:

Stavek „Urejeno v skladu z nemškim zakonom o vinu.“ je bil spremenjen v „Uporablja se veljavna zakonodaja.“.

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida:

Stavek „Urejeno v skladu z nemškim zakonom o vinu.“ je bil spremenjen v „Uporablja se veljavna zakonodaja.“.

Tradicionalni izrazi:

Stavek „Specifikacija vin s posebnimi lastnostmi je določena v nemškem zakonu o vinu.“ je bil spremenjen v „Specifikacija vin s posebnimi lastnostmi je določena v veljavni zakonodaji.“.

Sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, saj ne gre za spremembo na ravni Unije iz člena 24(3), točke (a), (b) in (c), Uredbe (EU) 2024/1143.

Zaradi te spremembe se enotni dokument spremeni.

Razlogi:

Za uskladitev z zahtevami EU so izvedene redakcijske spremembe.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

„Monzinger Niederberg“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vina ali vin**

1. *Kakovostno vino*

Videz: gre za izključno bela vina, ki niso motna.

Vonj: po citrusih, jabolkih in breskvah.

Okus: vina so vedno elegantna, s finimi notami po jabolkih in citrusih ter jasno mineralna. Vedno so suha.

Analitske vrednosti v nadaljevanju, ki jih je treba določiti s fizikalno in kemijsko analizo v skladu s členom 20 Uredbe (EU) 2019/34, so zavezujoče in jih morajo vina dosegati, da se lahko uporabi označba.

Najmanjši naravni delež alkohola in najmanjši delež mošta: 10,3 vol. % in 78 °Oechsle.

Najvišja vsebnost ostanka sladkorja je 25 g/l, če je vsebnost skupnih kislin v vinski kislini, izražena v g/l, najmanj 7,2 g/l. Če je manj kot 7,2 g/l, je najvišja vsebnost ostanka sladkorja 18 g/l.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 15

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

2. *Vino s posebnimi lastnostmi „Kabinett“*

Videz: gre za izključno bela vina, ki niso motna.

Vonj: po citrusih, jabolkih in breskvah.

Okus: vina so vedno elegantna, s finimi notami po jabolkih in citrusih, jasno mineralna in prefinjeno sladka.

Analitske vrednosti v nadaljevanju, ki jih je treba določiti s fizikalno in kemijsko analizo v skladu s členom 20 Uredbe (EU) 2019/34, so zavezujoče in jih morajo vina dosegati, da se lahko uporabi označba.

Najmanjši naravni delež alkohola in najmanjši delež mošta: 10,3 vol. % in 78 °Oechsle.

Vsebnost ostanka sladkorja: najmanj 25 g/l.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 12,5

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 7

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 7 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

3. *Vino s posebnimi lastnostmi „Spätlese“ (pozna trgatev)*

Videz: gre za izključno bela vina, ki niso motna.

Vonj: po citrusih, jabolkih in breskvah.

Okus: vina so vedno elegantna, s finimi notami po jabolkih in citrusih, jasno mineralna in različno sladka.

Analitske vrednosti v nadaljevanju, ki jih je treba določiti s fizikalno in kemijsko analizo v skladu s členom 20 Uredbe (EU) 2019/34, so zavezujoče in jih morajo vina dosegati, da se lahko uporabi označba.

Najmanjši naravni delež alkohola in najmanjši delež mošta: Uporablja se veljavna zakonodaja.

Vsebnost ostanka sladkorja: najmanj 40 g/l.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 13,5

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 7

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 7 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

4. *Vino s posebnimi lastnostmi „Auslese“ (izbor)*

Videz: gre za izključno bela vina, ki niso motna.

Vonj: po citrusih, jabolkih in breskvah.

Okus: vina „Auslese“ so zelo sladka, v aromi medu in rozin je zaznaven vpliv plemenite plesni *Botrytis cinerea*, kar je v tem primeru zaželeno.

Analitske vrednosti v nadaljevanju, ki jih je treba določiti s fizikalno in kemijsko analizo v skladu s členom 20 Uredbe (EU) 2019/34, so zavezujoče in jih morajo vina dosegati, da se lahko uporabi označba.

Najmanjši naravni delež alkohola in najmanjši delež mošta: Uporablja se veljavna zakonodaja.

Delež skupnega alkohola v vinu s posebnimi lastnostmi „Auslese“ lahko presega 15 vol. %.

Vsebnost nepovretega sladkorja je najmanj 60 g/l.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 7

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 7 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

5. *Vino s posebnimi lastnostmi „Beerenauslese“ (jagodni izbor)*

Videz: gre za izključno bela vina, ki niso motna.

Vonj: po citrusih, jabolkih, breskvah, medu in rozinah.

Okus: vina „Beerenauslese“ so zelo sladka, v aromi medu in rozin je zaznaven vpliv plemenite plesni *Botrytis cinerea*, kar je v tem primeru bistveno.

Analitske vrednosti v nadaljevanju, ki jih je treba določiti s fizikalno in kemijsko analizo v skladu s členom 20 Uredbe (EU) 2019/34, so zavezujoče in jih morajo vina dosegati, da se lahko uporabi označba.

Najmanjši naravni delež alkohola in najmanjši delež mošta: Uporablja se veljavna zakonodaja.

Delež skupnega alkohola v vinu s posebnimi lastnostmi „Beerenauslese“ lahko presega 15 vol. %.

Vsebnost ostanka sladkorja: najmanj 90 g/l.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 7,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

6. *Vino s posebnimi lastnostmi „Eiswein“ (ledeno vino)*

Videz: gre za izključno bela vina, ki niso motna.

Vonj: po citrusih, jabolkih in breskvah.

Okus: Za vina „Eiswein“ so značilne jasne sadne note, vpliva sive plesni pa ni zaznati. So zelo sladka in s prodorno vsebnostjo kislin.

Analitske vrednosti v nadaljevanju, ki jih je treba določiti s fizikalno in kemijsko analizo v skladu s členom 20 Uredbe (EU) 2019/34, so zavezujoče in jih morajo vina dosegati, da se lahko uporabi označba.

Najmanjši naravni delež alkohola in najmanjši delež mošta: Uporablja se veljavna zakonodaja.

Delež skupnega alkohola v vinu s posebnimi lastnostmi „Eiswein“ lahko presega 15 vol. %.

Vsebnost ostanka sladkorja: najmanj 90 g/l.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 7 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

7. *Vino s posebnimi lastnostmi „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor)*

Videz: gre za izključno bela vina, ki niso motna.

Vonj: po citrusih, jabolkih, breskvah, medu in rozinah.

Okus: vina s posebnimi lastnostmi „Trockenbeerenauslese“ so zelo sladka, v aromi medu in rozin je zaznaven vpliv plemenite plesni *Botrytis cinerea*, kar je v tem primeru bistveno.

Vina s posebnimi lastnostmi „Trockenbeerenauslese“ so zelo sladka, v aromi medu in rozin je zaznaven bistveni vpliv plemenite plesni *Botrytis cinerea*, zaradi česar se grozdje izsuši kot rozine.

Analitske vrednosti v nadaljevanju, ki jih je treba določiti s fizikalno in kemijsko analizo v skladu s členom 20 Uredbe (EU) 2019/34, so zavezujoče in jih morajo vina dosegati, da se lahko uporabi označba.

Najmanjši naravni delež alkohola in najmanjši delež mošta: Uporablja se veljavna zakonodaja.

Delež skupnega alkohola v vinih s posebnimi lastnostmi „Trockenbeerenauslese“ lahko presega 15 vol. %.

Vsebnost ostanka sladkorja: najmanj 120 g/l.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 7 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopki

Vina morajo zoreti samo v posodah, ki čim manj vplivajo na okus. Klasični hrastovi sodi so dovoljeni, bodisi če lesna aroma v vinu ni zaznavna, bodisi če mu daje zelo diskreten okus. Lesne arome zaradi uporabe novih, majhnih sodov, prostornine manj kot 600 litrov (npr. sodov vrste barik), niso dovoljene.

Delna dealkoholizacija, zgoščevanje in uporaba trsk iz hrastovega lesa niso dovoljeni. Dosladkanje je prepovedano.

5.2 *Največji donosi*

Kakovostna vina in vsa vina s posebnimi lastnostmi

75 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Vina „Monzinger Niederberg“ se pridelujejo na tradicionalnih vinorodnih območjih vinogradniške skupnosti Monzingen na južnem pobočju med mestom Monzingen in avtocestnim izvozom B 41 proti Nussbaumu. To ne vključuje območij južno od B 41 ali razmeroma ravninskih območij (< 15 % naklona) na gorski planoti.

Območje ZOP „Monzinger Niederberg“ skupaj obsega 27,5543 ha.

7. **Sorte vinske trte**

Weißer riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano

8. **Opis povezave**

Splošno: Označba „Monzinger Niederberg“ se nanaša na tradicionalna vinorodna območja vinogradniške skupnosti Monzingen (vinorodna regija Nahe) na južnem pobočju med mestom Monzingen in avtocestnim izvozom proti Nussbaumu. Ne vključuje območij južno od B 41 ali območij na gorski planoti.

Geologija: Zadevna tla so preperinska iz formacije Waderner Schichten, konglomeratnega nanosa na tem območju izpred približno 280 milijonov let. Taka tla je mogoče najti le v dolini Nahe in delih Posarja. Celo v dolini Nahe je zgolj nekaj mest, na katerih se pojavi formacija Waderner Schichten, ki tako močno vpliva na tla kot v Monzinger Niederbergu. Formacijo Waderner Schichten tvorita predvsem skrilavec in kvarcit, pa tudi kremenove žile. Na površini je ta konglomerat načet zaradi vremenskih vplivov in različno obogaten s humusom. Tla iz skrilavca in kremena, kot je formacija Waderner Schichten, so znana po tem, da vinom iz rizlinga dajejo aromo citrusov in jabolk. Vina „Monzinger Niederberg“ se zato jasno razlikujejo od bolj breskovih, sadnih vin, ki so znana za sosednja vinorodna območja s prevladujoče glinastimi tlemi. Zaradi skalnatih tal se površina po padavinah hitro posuši. Vlažnost se zato hitro zmanjša in s tem se prepreči razvoj nedobrodošle plesni.

Plemenita plesen *Botrytis cinerea*, ki je za nekatera vina s posebnimi lastnostmi zaželena, tako ohrani svojo čistost, kar pomeni, da imajo celo vina iz grozdja s to plesnijo izjemno čist in jasen profil arome.

Topografija: Vinogradi „Monzinger Niederberg“ so na nadmorski višini od 160 m do 240 m.

Povprečni naklon tega južnega pobočja je nad 30 %.

Zaradi velike osončenosti je tako v vinogradih „Monzinger Niederberg“ podnevi vedno veliko topleje kot na primerljivih ravninskih območjih, čeprav je njihova nadmorska višina včasih neugodna. Zato grozdje doseže večjo zrelost, kar pomeni, da imajo vina nižjo vsebnost kislin in arome po bolj zrelem sadju.

Podnebje: Monzingen je ena od hladnejših vinogradniških skupnosti ob reki Nahe. Pomembno je, da so vinogradi „Monzinger-Niederberg“ čim bolje usmerjeni proti soncu, zato se čez dan hitro segrejejo. Nanje močno vplivajo vzgornjiki, to so topli zračni tokovi, ki se ob sončnih dnevih dvigajo iz doline in dodatno segrevajo tla. Nekaj kilometrov proti severu leži gozd Soonwald. Ta ponoči deluje kot naravni vir hlajenja. Ker najboljši deli tega območja niso neposredno izpostavljeni tem nočnim tokovom hladnega zraka, se vinogradi ohlajajo počasi. Na tem območju je približno 1 900 sončnih ur letno. Povprečna dnevna temperatura je 10 °C. Razlika med dnevnimi in nočnimi temperaturami je bistveno večja kot v vzhodnih delih vinorodne regije Nahe. Zaradi razmeroma hladnega vinorodnega podnebja so vina „Monzinger Niederberg“ običajno nekoliko finejša od vin s toplejših vinorodnih območij, zlasti tistih v spodnjem delu Nahe.

Povprečna letna količina padavin je 570 mm, pri čemer 60 % padavin pade med rastno dobo.

Zaradi razmeroma majhne letne količine padavin v povezavi s skalnatimi tlemi, v katerih se ne morejo zadrževati velike količine vode, grozdje „Monzinger Niederberg“ ohrani majhne jagode. Zato je njegova aroma bogatejša, kar se kaže tudi v vinih.

Človeški vplivi: Človeški vpliv se naslanja na stoletno vinogradniško tradicijo. Vinska trta se običajno goji v špalirju. Najpogosteje je zasajena v vrstah od severa proti jugu. Tako je grozdje dobro izpostavljeno soncu in ustrezno zračeno.

Med rastjo vinske trte lahko vinogradnik pridobi bolj kakovostno grozdje s posebnimi vzdrževalnimi ukrepi, na primer pletvijo listja okrog grozdov ali redčenjem grozdičev. Bistveno je tudi znanje o posebnih podnebnih in geoloških razmerah, ki se prenaša iz roda v rod. Pri trgatvi je zlasti pomemben izbor. Zdravo zeleno do zlato rumeno grozdje je posebno primerno za proizvodnjo kakovostnih vin in vin s posebnimi lastnostmi „Kabinett“, „Spätlese“ in „Eiswein“. Pri vinih s posebnimi lastnostmi „Auslese“, „Beerenauslese“ in „Trockenbeerenauslese“ je

zaželen vpliv plemenite plesni (*Botrytis cinerea*). Ob suhem vremenu se s temi glivicami močno poveča delež sladkorja, hkrati pa dajejo zelo čiste arome medu in rozin. Za vina „Eiswein“ in za zdravo grozdje je ključnega pomena naravni učinek zmrzali na zgoščevanje. Za zgodnje določanje, katero grozdje je primerno za posamično kakovostno vino ali vino s posebnimi lastnostmi, vinogradniki zlasti uporabljajo izbor in čas trgatve. Poleg tega se za oblikovanje končnega proizvoda lahko uporabijo različne kletarske tehnike. To še posebej velja za vsebnost ostanka sladkorja, ki ima pomembno vlogo pri razločevanju kakovostnih vin, vin „Kabinett“ in vin „Spätlese“.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Da se kakovostna vina in vina s posebnimi lastnostmi lahko označijo z omenjenimi tradicionalnimi izrazi, povezanimi s to označbo porekla, morajo opraviti uradni preskus kakovosti. Na etiketi mora biti navedena dodeljena številka preskusa (*amtliche Prüfungsnummer* / *A.P.-Nummer*). Ta nadomesti številko serije.

Povezava na specifikacijo proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein