Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/2815

21.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2815)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Monzinger Niederberg”

PDO-DE-02363-AM01 – 7 mars 2025

1. **Produktens namn**

”Monzinger Niederberg”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Tyskland

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Förbundsministeriet för livsmedel och jordbruk]

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen omfattas av definitionen av ”standardändring” eftersom det inte är en unionsändring enligt artikel 24.3 a, b och c i förordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Beskrivning av vinet eller vinerna*

Beskrivning:

Tillägg: Den totala alkoholhalten hos vin med särskild benämning får i vissa fall överstiga 15 %. Den totala alkoholhalten hos *kabinett*- och *spätlese*-viner har begränsats.

Den lägsta syrahalten har höjts.

Ändringen omfattas av definitionen av ”standardändring” eftersom det inte är en unionsändring enligt artikel 24.3 a, b och c i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringen innebär en ändring av det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivering:

Del II punkt 1 c andra strecksatsen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 ändrades genom förordning (EU) 2017/2393 av den 13 december 2017. Regeln om att den övre gränsen för den totala alkoholhalten får överstiga 15 volymprocent för viner med en skyddad ursprungsbeteckning vilka har framställts utan berikning, eller med berikning genom sådana metoder för partiell koncentrering som förtecknas i del I avsnitt B punkt 1 i bilaga VIII, har kompletterats med följande ord: ”under förutsättning att produktspecifikationen i den tekniska dokumentationen till den berörda skyddade ursprungsbeteckningen medger denna möjlighet”. Produktspecifikationen måste kompletteras.

Den totala alkoholhalten hos viner med de särskilda benämningarna *kabinett* och *spätlese* har begränsats för att bevara deras typiska lätthet.

Den lägsta syrahalten har höjts för att skydda vinernas nödvändiga riesling-klass.

2. *Annat*

Beskrivning:

Redaktionella ändringar i linje med EU-kraven. Dessa inkluderar alla ändringar som återspeglar gällande lagstiftning. Detta gjordes genom hänvisning till den nuvarande lagstiftningen eller strykning av det relevanta stycket.

I. Analytisk kemi

Hänvisningen till artikel 26 i den upphävda förordning (EG) nr 607/2009 har uppdaterats genom en hänvisning till artikel 20 i förordning (EU) 2019/34.

Lägsta mustvikt:

Meningen ”viner med de särskilda benämningarna *auslese*, *beerenauslese*, *eiswein* och *trockenbeerenauslese* är föremål för högre lägsta mustvikter som regleras enligt den tyska vinlagen.” har ändrats till ”I annat fall gäller nuvarande lagstiftning.”

Verklig alkoholhalt:

Meningen ”*Beerenauslese*, *eiswein* och *trockenbeerenauslese*: minst 5,5 volymprocent” har ändrats till ”I annat fall gäller nuvarande lagstiftning.”, eftersom nuvarande lagstiftning framgår.

Total alkoholhalt:

Till följd av begränsningen av den totala alkoholhalten hos *kabinett*- och *spätlese*-viner och tillägget av möjligheten att den totala alkoholhalten hos vin med särskild benämning i vissa fall överstiger 15 volymprocent har meningen ”Regleras enligt den tyska vinlagen.” strukits.

Högsta halt av flyktiga syror:

Meningen ”Regleras enligt den tyska vinlagen.” har ändrats till ”Nuvarande lagstiftning gäller.”

Total svaveldioxidhalt:

Meningen ”Regleras enligt den tyska vinlagen.” har ändrats till ”Nuvarande lagstiftning gäller.”

Traditionella uttryck:

Meningen ”Specifikationerna för vin med särskild benämning fastställs i den tyska vinlagen.” har ändrats till ”Specifikationerna för vin med särskild benämning fastställs i nuvarande lagstiftning.”

Ändringen omfattas av definitionen av ”standardändring” eftersom det inte är en unionsändring enligt artikel 24.3 a, b och c i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringen innebär en ändring av det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

Redaktionella ändringar har gjorts för att uppfylla EU-kraven.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Monzinger Niederberg

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Kvalitetsviner*

Utseende: Vinerna är alltid klara vita viner.

Doft: Citrus, äpple och persika.

Smak: Vinerna är alltid eleganta viner, med fina inslag av äpple och citrus samt en utpräglad mineralitet. De har alltid en torr smak.

Analysvärdena nedan, som måste fastställas genom en fysisk och kemisk analys i enlighet med artikel 20 i förordning (EU) 2019/34, är bindande värden som måste respekteras i viner med ursprungsbeteckningen.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 10,3 volymprocent och 78 oechslegrader.

Den högsta restsockerhalten är 25 g/l, förutsatt att den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter är minst 7,2 g/l. Om halten är lägre än 7,2 g/l, får restsockerhalten vara högst 18 g/l.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l) —

2. *Viner med den särskilda benämningen kabinett*

Utseende: Vinerna är alltid klara vita viner.

Doft: Citrus, äpple och persika.

Smak: Vinerna är alltid eleganta viner, med fina inslag av äpple och citrus, en utpräglad mineralitet och en subtil sötma.

Analysvärdena nedan, som måste fastställas genom en fysisk och kemisk analys i enlighet med artikel 20 i förordning (EU) 2019/34, är bindande värden som måste respekteras i viner med ursprungsbeteckningen.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 10,3 volymprocent och 78 oechslegrader.

Restsockerhalt: minst 25 g/l.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 12,5

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7

— Lägsta totala syrahalt: 7 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l) —

3. *Viner med den särskilda benämningen spätlese*

Utseende: Vinerna är alltid klara vita viner.

Doft: Citrus, äpple och persika.

Smak: Vinerna är alltid eleganta viner, med fina inslag av äpple och citrus, en utpräglad mineralitet och varierande grad av sötma.

Analysvärdena nedan, som måste fastställas genom en fysisk och kemisk analys i enlighet med artikel 20 i förordning (EU) 2019/34, är bindande värden som måste respekteras i viner med ursprungsbeteckningen.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: Nuvarande lagstiftning gäller.

Restsockerhalt: minst 40 g/l.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 13,5

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7

— Lägsta totala syrahalt: 7 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l) —

4. *Viner med den särskilda benämningen auslese*

Utseende: Vinerna är alltid klara vita viner.

Doft: Citrus, äpple och persika.

Smak: Dessa viner har stor sötma och visar genom sina honungs- och russinaromer att druvorna angripits av *Botrytis cinerea* (ädelröta) som i det här fallet är önskvärt.

Analysvärdena nedan, som måste fastställas genom en fysisk och kemisk analys i enlighet med artikel 20 i förordning (EU) 2019/34, är bindande värden som måste respekteras i viner med ursprungsbeteckningen.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: Nuvarande lagstiftning gäller.

Den totala alkoholhalten hos viner med den särskilda benämningen *auslese* får överstiga 15 volymprocent.

Restsockerhalt minst 60 g/l.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7

— Lägsta totala syrahalt: 7 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l) —

5. *Viner med den särskilda benämningen beerenauslese*

Utseende: Vinerna är alltid klara vita viner.

Doft: Citrus, äpple, persika, honung, russin.

Smak: Dessa viner har stor sötma och visar genom sina honungs- och russinaromer att druvorna angripits av *Botrytis cinerea* (ädelröta) som i det här fallet är av avgörande betydelse.

Analysvärdena nedan, som måste fastställas genom en fysisk och kemisk analys i enlighet med artikel 20 i förordning (EU) 2019/34, är bindande värden som måste respekteras i viner med ursprungsbeteckningen.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: Nuvarande lagstiftning gäller.

Den totala alkoholhalten hos viner med den särskilda benämningen *beerenauslese* får överstiga 15 volymprocent.

Restsockerhalt: minst 90 g/l.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l) —

6. *Viner med den särskilda benämningen eiswein*

Utseende: Vinerna är alltid klara vita viner.

Doft: Citrus, äpple och persika.

Smak: Dessa viner kännetecknas av klara frukttoner och saknar alla inslag av botrytis. De har en stor sötma och en skarp syra.

Analysvärdena nedan, som måste fastställas genom en fysisk och kemisk analys i enlighet med artikel 20 i förordning (EU) 2019/34, är bindande värden som måste respekteras i viner med ursprungsbeteckningen.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: Nuvarande lagstiftning gäller.

Den totala alkoholhalten hos viner med den särskilda benämningen *eiswein* får överstiga 15 volymprocent.

Restsockerhalt: minst 90 g/l.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 7 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l) —

7. *Viner med den särskilda benämningen trockenbeerenauslese*

Utseende: Vinerna är alltid klara vita viner.

Doft: Citrus, äpple, persika, honung, russin.

Smak: Dessa viner har stor sötma och visar genom sina honungs- och russinaromer att druvorna angripits av *Botrytis cinerea* (ädelröta) som i det här fallet är av avgörande betydelse.

Dessa viner har stor sötma och visar genom sina honungs- och russinaromer ett avgörande inflytande av *Botrytis cinerea* (ädelröta), som får druvorna att skrumpna till russin.

Analysvärdena nedan, som måste fastställas genom en fysisk och kemisk analys i enlighet med artikel 20 i förordning (EU) 2019/34, är bindande värden som måste respekteras i viner med ursprungsbeteckningen.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: Nuvarande lagstiftning gäller.

Den totala alkoholhalten hos viner med den särskilda benämningen *trockenbeerenauslese* får överstiga 15 volymprocent.

Restsockerhalt: minst 120 g/l.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 7 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l) —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Särskild oenologisk metod

Vinerna får endast mogna på smakneutrala behållare. Klassiska ekfat är tillåtna om fataromen inte märks i vinet eller endast har en mycket diskret smak. Nya, små fat på under 600 liter (t.ex. barriquefat) som ger fataromer får inte användas.

Partiell avalkoholisering, koncentrering och användning av ekspån är inte tillåtet. Det är förbjudet att använda den söta reserven.

5.2 *Högsta avkastning*

Kvalitetsviner och alla viner med särskilda benämningar

75 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Monzinger Niederberg består av de traditionella vinodlingsområdena i det lokala vinodlingssamhället Monzingen som ligger på sydsluttningarna mellan staden Monzingen och avfartsvägen från B 41 mot Nussbaum. Till området hör inte områdena söder om B 41, och inte heller de relativt platta områdena (sluttning < 15 %) på bergsplatån.

Området för den skyddade ursprungsbeteckningen Monzinger Niederberg omfattar totalt 27,5543 hektar.

7. **Druvsorter**

Weißer Riesling – klingelberger, riesling, rheinriesling, riesling renano, riesling renano

8. **Beskrivning av samband**

Allmänt: ”Monzinger Niederberg” avser de traditionella vinodlingsområdena i det lokala vinodlingssamhället Monzingen (Nahes odlingsområde) som ligger på sydsluttningarna mellan staden Monzingen och avfartsvägen mot Nussbaum. Till området hör inte områdena söder om B 41, och inte heller områdena på bergsplatån.

Geologi: Jordmånen består av förvittringsjord från Waderner Schichten, ett konglomerat som avsattes i området för cirka 280 miljoner år sedan. Denna jordmån hittar man endast i Nahedalen och i delar av Saarland. Till och med i Nahedalen är det endast på ett par ställen som Waderner Schichten träder i dagen och har ett starkt inflytande på jordmånen, som i Monzinger Niederberg. Waderner Schichten består huvudsakligen av skiffer och kvartsit, men innehåller också åderkvarts. På ytan har konglomeratet vittrat sönder och berikats i varierande grad med humus. Skiffer- och kvartsitjordar som Waderner Schichten är kända för att ofta ge citrus- och äppelaromer i rieslingviner. Viner från Monzinger Niederberg kan därför klart urskiljas från de viner som skördats från angränsande vinodlingsområden med djupa lerjordar som snarare utmärker sig genom att ge fruktiga viner med arom av persika. Eftersom jordmånen är stenig torkar jordytan snabbare efter regn. Luftfuktigheten sjunker snabbt, och risken för den ovälkomna mögelsvampen minskar.

Botrytis cinerea, som är önskvärd i vissa viner med särskilda benämningar, är därför mycket ren, och även viner gjorda av ädelrötade druvor har en mycket ren och precis aromprofil.

Topografi: Vinodlingarna Monzinger Niederberg ligger på mellan 160 och 240 meters höjd.

På denna sydsluttning överstiger den genomsnittliga lutningen 30 %.

Det starka solskenet gör således att Monzinger Niederberg alltid är varmare dagtid än andra jämförbara flacka områden, trots dess ibland ogynnsamma höjdläge. Druvorna når därför högre mognadsgrad och ger vinerna mindre syra och mer aromer av mogen frukt.

Klimat: Monzingen är ett av de svalare vinodlingsområdena längs floden Nahe. Framför allt har Monzinger Niederberg ett optimalt solläge och värms därför mycket snabbt upp under dagen. Området påverkas starkt av termiken, dvs. varma luftströmmar som stiger upp ur dalen under soliga dagar och som ytterligare värmer upp jorden. Några kilometer längre norrut ligger skogen Soonwald. Nattetid tjänar skogen som en naturlig kylkälla. Eftersom de bästa delarna av området inte är direkt exponerade för dessa nattliga strömmar av kall luft sker avkylningen mycket långsamt. Området har cirka 1 900 soltimmar per år. Den genomsnittliga dagstemperaturen är 10 °C. Skillnaden mellan dags- och nattemperaturerna är avsevärt högre än i de östra delarna av Nahes odlingsområde. På grund av det relativt kyliga vinodlingsklimatet är vinerna från Monzinger Niederberg vanligtvis något elegantare än de från varmare vinodlingsområden, särskild dem i de lägre delarna av Nahe.

Den genomsnittliga årsnederbörden är 570 mm, och 60 % av nederbörden faller under odlingssäsongen.

Den relativt låga årsnederbörden i kombination med den steniga jordmånen, som har en mycket begränsad vattenlagringskapacitet, gör att druvorna på Monzinger Niederberg vanligtvis förblir små. De får då en rik arom som återspeglar sig i vinet.

Mänskligt inflytande: Det mänskliga inflytandet baserar sig på en flera hundra år gammal vinodlingstradition. Vinerna odlas vanligtvis på spaljéer. Raderna av vinrankor går vanligtvis i nord-sydlig riktning. Druvorna får därför god solexponering och bra ventilation.

Allteftersom vinrankorna växer kan vinodlaren få druvor av bättre kvalitet genom särskilda underhållsåtgärder, som att gallra druvklasarna eller plocka bort bladen runt dem. Kunskap om de särskilda klimatförhållandena och geologiska förhållandena, som överförts i generationer, spelar också en stor roll. Under skörden är framför allt urvalet viktigt. Friska gröna och gyllengula druvor är särskilt lämpade för att producera kvalitetsviner och viner med

de särskilda benämningarna *kabinett*, *spätlese* och *eiswein*. När det gäller viner med de särskilda benämningarna *auslese*, *beerenauslese* och *trockenbeerenauslese* är angrepp av ädelröta önskvärt. Om vädret är torrt ökas mustvikten kraftigt av denna mögelsvamp och samtidigt bildas mycket rena honungs- och russinaromer. Frostens naturliga koncentreringseffekt är av avgörande betydelse vid tillverkning av vin av typen *eiswein* samt för att druvorna ska vara friska. Vinodlaren utgår framför allt från urvalet och skördedatumet för att i ett tidigt skede bestämma vilka druvor som lämpar sig för vilka kvalitetsviner eller viner med särskilda benämningar. Dessutom kan olika arbetsmetoder i vinkällaren påverka slutprodukten. Det här gäller särskilt restsockerhalten som spelar en viktig roll när det gäller att skilja på olika kvalitetsviner som *kabinett* och *spätlese*.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Regelverk:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Kvalitetsviner och viner med särskilda benämningar måste genomgå ett officiellt kvalitetstestningsförfarande för att kunna märkas med någon av de ovannämnda traditionella termer som hänger samman med denna ursprungsbeteckning. Det inspektionsnummer som utfärdas (*amtliche Prüfungsnummer* – A.P.-nr) ska anges på etiketten. Det ersätter partinumret.

Länk till produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein