

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 22 sierpnia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****[Monzinger Niederberg (ChNP)]**

(2018/C 302/09)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niemcy złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Monzinger Niederberg” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Monzinger Niederberg”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Monzinger Niederberg” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 sierpnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Pierre MOSCOVICI

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„MONZINGER NIEDERBERG”

PDO-DE-02363

Data złożenia wniosku: 29.6.2017

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Zarejestrowana nazwa

„Monzinger Niederberg”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina

„Monzinger Niederberg” zawdzięcza swoją renomę szczepowi Riesling, który w tym wyjątkowym produkcie lokalnym wyraża się w najlepszy możliwy sposób. Dlatego w ramach ChNP dozwolona jest tylko odmiana winorośli Weißer Riesling. Winogrona są zbierane przy masie moszczu charakterystycznej przynajmniej dla Spätlese. Są to wyłącznie wina białe, wolne od zmętnienia.

Wino gatunkowe

Wina gatunkowe są zawsze winami eleganckimi, z delikatną nutą jabłek i owoców cytrusowych w aromacie, z wyraźnymi nutami mineralnymi i zawsze o wytrawnym smaku.

Wina gatunkowe mają barwę od jasnożółtawozielonej po słomkowożółtą.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z odpowiednimi przepisami UE, są wartościami wiążącymi, które muszą być osiągnięte, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna masa moszczu: 78 °Oe

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.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna ogólna kwasowość:	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l):	

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano wartości liczbowej, stosuje się przepisy niemieckiej ustawy o winie i odpowiednie przepisy UE.

Wino z wyróżnikiem „Kabinett”

Wina „Kabinett” są zawsze winami eleganckimi, z delikatną nutą jabłek i owoców cytrusowych w aromacie, z wyraźnymi nutami mineralnymi i o subtelnym słodkim posmaku.

Wina z wyróżnikiem „Kabinett” mają barwę od jasnożółtawozielonej po słomkowożółtą.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z odpowiednimi przepisami UE, są wartościami wiążącymi, które muszą być osiągnięte, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna masa moszczu: 78 °Oe

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 25 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	7
Minimalna ogólna kwasowość:	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l):	

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano wartości liczbowej, stosuje się przepisy niemieckiej ustawy o winie i odpowiednie przepisy UE.

Wino z wyróżnikiem „Spätlese”

Wina „Spätlese” są zawsze eleganckie. Charakteryzują się delikatną nutą jabłek i owoców cytrusowych w aromacie, z wyraźnymi nutami mineralnymi, i różnym stopniem słodkości.

Wina z wyróżnikiem „Spätlese” mają barwę od jasnożółtawozielonej po słomkowożółtą.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z odpowiednimi przepisami UE, są wartościami wiążącymi, które muszą być osiągnięte, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna masa moszczu: 78 °Oe

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 40 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	7
Minimalna ogólna kwasowość:	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l):	

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano wartości liczbowej, stosuje się przepisy niemieckiej ustawy o winie i odpowiednie przepisy UE.

Wino z wyróżnikiem „Auslese”

Wina z wyróżnikiem „Auslese” mają słodki smak, a ich aromat, przywodzący na myśl miód i rodzynki, wskazuje na wpływ gronowca szarego (*Botrytis cinerea*), który w tym przypadku jest pożądany.

Wina z wyróżnikiem „Spätlese” mają barwę od słomkowożółtej po złotą.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z odpowiednimi przepisami UE, są wartościami wiążącymi, które muszą być osiągnięte, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna masa moszczu: 85 °Oe

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 60 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	7
Minimalna ogólna kwasowość:	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l):	

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano wartości liczbowej, stosuje się przepisy niemieckiej ustawy o winie i odpowiednie przepisy UE.

Wino z wyróżnikiem „Beerenauslese”

Wina z wyróżnikiem „Beerenauslese” mają słodki smak, a ich aromat, przywodzący na myśl miód i rodzyunki, wskazuje na wpływ gronowca szarego (*Botrytis cinerea*), który w tym przypadku jest nieodzowny.

Wina z wyróżnikiem „Beerenauslese” mają barwę od złotożółtej po ciemnozłotą.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z odpowiednimi przepisami UE, są wartościami wiążącymi, które muszą być osiągnięte, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna masa moszczu: 120 °Oe

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 90 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	5,5
Minimalna ogólna kwasowość:	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l):	

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano wartości liczbowej, stosuje się przepisy niemieckiej ustawy o winie i odpowiednie przepisy UE.

Wino z wyróżnikiem „Eiswein”

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

Wina z wyróżnikiem „Eiswein” mają barwę od złotożółtej po ciemnozłotą.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z odpowiednimi przepisami UE, są wartościami wiążącymi, które muszą być osiągnięte, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna masa moszczu: 120 °Oe

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 90 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	5,5
Minimalna ogólna kwasowość:	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l):	

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano wartości liczbowej, stosuje się przepisy niemieckiej ustawy o winie i odpowiednie przepisy UE.

Wino z wyróżnikiem „Troockenbeereauslese”

Wina z atrybutem „Troockenbeereauslese” 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.

Wina z wyróżnikiem „Troockenbeereauslese” mają barwę od złotożółtej po ciemnożółtą.

Wymienione poniżej wartości analityczne, które muszą zostać określone za pomocą analizy fizycznej i chemicznej zgodnie z odpowiednimi przepisami UE, są wartościami wiążącymi, które muszą być osiągnięte, aby wino mogło nosić chronioną nazwę pochodzenia.

Minimalna masa moszczu: 150 °Oe

Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 120 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	5,5
Minimalna ogólna kwasowość:	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (mg/l):	

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano wartości liczbowej, stosuje się przepisy niemieckiej ustawy o winie i odpowiednie przepisy UE.

5. Praktyki wytwarzania wina

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Wina gatunkowe i wszystkie wina z wyróżnikiem

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 daje 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 ani stosowanie kawałków drewna dębowego nie są dozwolone.

b. 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 ekspozycjach na południe stokach między miastem 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 ChNP „Monzinger Niederberg” obejmuje 27,5543 ha.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Weißer Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

8. Opis związków

Monzinger Niederberg, wina gatunkowe i wszystkie wina z wyróżnikiem

1. 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. Wina „Monzinger Niederberg” wyraźnie odróżniają się od win z sąsiednich obszarów uprawy winorośli o głębokich glebach gliniastych, które odznaczają się bardziej brzoskwiowymi, owocowymi nutami. Gleba skalista charakteryzuje się tym, że po opadach deszczu jej powierzchnia szybko schnie. Wilgotność zatem szybko spada, co hamuje rozwój niepożądanego pleśni.

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

2. 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.

3. 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.

4. 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 z wyróżnikiem „Kabinett”, „Spätlese” i „Eiswein”. W przypadku win z wyróżnikiem „Auslese”, „Beerenauslese” i „Trockenbeerenauslese” pożądany jest wpływ gronowca szarego (*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 rodzyńki. W przypadku win „Eiswein”, oprócz wymogu, aby winogrona były zdrowe, kluczowe znaczenie ma naturalny efekt koncentracji na skutek mrozu. W szczególności producent wina stosuje 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 nadania produktowi końcowemu charakterystycznych cech 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**

Podstawa prawna

Prawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Aby wina gatunkowe i wina z wyróżnikiem mogły być opatrzone etykietą z którymkolwiek z określeń tradycyjnych związanych z przedmiotową nazwą pochodzenia, muszą one zostać poddane urzędowej procedurze badania jakości. Na etykiecie należy podać numer kontroli („amtliche Prüfungsnummer” lub „AP-Nummer”). Zastępuje on numer partii.

Link do specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
