

**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 22. August 2018****über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im Amtsblatt der Europäischen Union****(Monzinger Niederberg (g.U.))**

(2018/C 302/09)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Deutschland hat im Einklang mit Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz des Namens „Monzinger Niederberg“ gestellt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der genannten Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „Monzinger Niederberg“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

*Einziges Artikel*

Das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und die Fundstelle der Produktspezifikation für den Namen „Monzinger Niederberg“ (g.U.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Im Einklang mit Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* Einspruch gegen den Schutz des in Absatz 1 angeführten Namens eingelegt werden.

Brüssel, den 22. August 2018

*Für die Kommission*

Pierre MOSCOVICI

*Mitglied der Kommission*

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

## ANHANG

**„MONZINGER NIEDERBERG“****PDO-DE-02363****Datum der Antragstellung: 29.6.2017**

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name(n)**

„Monzinger Niederberg“

**2. Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

**4. Beschreibung des Weins/der Weine**

Der „Monzinger Niederberg“ verdankt seinen guten Ruf dem Riesling, der dieses außergewöhnliche Terroir bestmöglich im Wein zum Ausdruck bringt. Daher ist nur die Rebsorte Weißer Riesling für diese g.U. zugelassen. Die Trauben werden mindestens mit Spätlese-Mostgewicht gelesen. Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

*Qualitätswein*

Die Qualitätsweine sind immer elegant. Sie weisen feine Noten von Apfel- und Zitrusfrucht sowie eine deutliche Mineralität auf und schmecken dabei immer trocken.

Die Farbe der Qualitätsweine reicht von einem blassen, gelblichen Grün zu Strohgelb.

Die nachfolgend aufgeführten Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Mindestmostgewicht: 78 °Oe

Restzuckergehalt maximal 25 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt mindestens 7,2 g/l beträgt. Ist er geringer als 7,2 g/l, gilt ein maximaler Restzuckergehalt von 18 g/l.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	11
Mindestgesamtsäure:	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes und der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften.

*Prädikatswein Kabinett*

Die Kabinettweine sind immer elegant. Sie weisen feine Noten von Apfel- und Zitrusfrucht sowie eine deutliche Mineralität auf und schmecken dezent süß.

Die Farbe der Kabinette reicht von einem blassen, gelblichen Grün zu Strohgelb.

Die nachfolgend aufgeführten Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Mindestmostgewicht: 78 °Oe

Restzuckergehalt mindestens 25 g/l.

#### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	7
Mindestgesamtsäure:	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes und der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften.

#### *Prädikatswein Spätlese*

Spätlesen sind immer elegant. Sie weisen feine Apfel- und Zitrusfrucht im Aroma und eine deutliche Mineralität auf. Sie schmecken dabei immer mehr oder weniger süß.

Die Farbe der Spätlesen reicht von einem blassen, gelblichen Grün zu Strohgelb.

Die nachfolgend aufgeführten Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Mindestmostgewicht: 78 °Oe

Restzuckergehalt mindestens 40 g/l.

#### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	7
Mindestgesamtsäure:	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes und der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften.

#### *Prädikatswein Auslese*

Die Auslesen haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier gewünschten *Botrytis cinerea* (Edelfäule).

Die Farbe der Auslesen reicht von Stroh- bis Goldgelb.

Die nachfolgend aufgeführten Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Mindestmostgewicht: 85 °Oe

Restzuckergehalt mindestens 60 g/l

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	7
Mindestgesamtsäure:	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes und der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften.

*Prädikatswein Beerenauslese*

Beerenauslesen haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier unerlässlichen *Botrytis cinerea* (Edelfäule).

Die Farbe der Beerenauslesen reicht von Goldgelb bis dunklem Gold.

Die nachfolgend aufgeführten Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Mindestmostgewicht: 120 °Oe

Restzuckergehalt mindestens 90 g/l

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	5,5
Mindestgesamtsäure:	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes und der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften.

*Prädikatswein Eiswein*

Die Eisweine allerdings sind von einer klaren Frucht geprägt und weisen keine *Botrytis*-Noten auf. Sie weisen eine hohe Süße und prägnante Säure auf.

Die Farbe der Eisweine reicht von Goldgelb bis dunklem Gold.

Die nachfolgend aufgeführten Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Mindestmostgewicht: 120 °Oe

Restzuckergehalt mindestens 90 g/l

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	5,5
Mindestgesamtsäure:	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes und der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften.

#### *Prädikatswein Trockenbeereauslese*

Die Trockenbeereauslesen haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier unerlässlichen *Botrytis cinerea* (Edelfäule), die die Trauben rosinenartig einschrumpfen lässt.

Die Farbe der Trockenbeereauslesen reicht von Goldgelb bis dunklem Gold.

Die nachfolgend aufgeführten Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Mindestmostgewicht: 150 °Oe

Restzuckergehalt mindestens 120 g/l

#### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	5,5
Mindestgesamtsäure:	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes und der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften.

### 5. Weinbereitungsverfahren

#### a) Wesentliche önologische Verfahren

Qualitätswein und alle Prädikatsweine

Spezifische önologische Verfahren

Der Ausbau der Weine darf ausschließlich in weitgehend geschmacksneutralen Gebinden erfolgen. Klassische Eichenfässer sind zulässig, wenn deren Holzaroma im Wein nicht oder nur dezent zu schmecken ist. Nicht zulässig sind Holzaromen, die auf die Verwendung von neuen, kleinen Fässern unter 600 l Fassungsvermögen (z. B. Barriques) hindeuten.

Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Holzchips sind nicht erlaubt.

#### b) Höchsterträge

Qualitätswein und alle Prädikatsweine

75 Hektoliter je Hektar

### 6. Abgegrenztes Gebiet

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Monzinger Niederberg“ umfasst die traditionellen Weinbauflächen der Weinbaugemeinde Monzingen, welche zwischen dem Ort Monzingen und der Abfahrt der B 41 nach Nussbaum an dem nach Süden gerichteten Hang gelegen sind. Davon ausgenommen sind die Flächen südlich der Bundesstraße 41 sowie die annähernd flachen Flächen (< 15 % Steigung) auf dem Plateau des Berges.

Insgesamt umfasst das Gebiet der g.U. „Monzinger Niederberg“ 27,5543 Hektar.

### 7. Wichtigste Keltertrauben

Weißer Riesling — Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### *Monzinger Niederberg, Qualitätswein und alle Prädikatsweine*

1. Geologie: Es handelt sich um einen Verwitterungsboden der Waderner Schichten, eines Konglomerats, welches sich vor rund 280 Mio. Jahren hier abgelagert hat. Dieses findet sich nur im Nahetal und Teilen des Saarlandes. Selbst im Nahetal gibt es nur wenige Orte, an denen die Waderner Schichten zutage treten und den Boden so sehr prägen wie im Gebiet „Monzinger Niederberg“. Die Waderner Schichten setzen sich im Wesentlichen aus Schiefer und Quarzit zusammen, es finden sich aber auch Gangquarze. Oberflächlich ist dieses Konglomerat verwittert und mehr oder weniger mit Humus angereichert. Schiefer- und quarzitgeprägte Böden wie die Waderner Schichten sind dafür bekannt, dass sie beim Riesling-Wein häufig für die Entwicklung von Zitrus- und Apfelaromen verantwortlich sind. Die Weine des Gebiets „Monzinger Niederberg“ grenzen sich somit klar gegen die tiefgründigen Lehmböden angrenzender Weinbergflächen ab, welche sich eher durch Pfirsich-fruchtige Weine auszeichnen. Der steinige Boden sorgt dafür, dass die Bodenoberfläche nach einem Niederschlag schnell abtrocknet. Die Luftfeuchte sinkt daher schnell wieder, was die Entwicklung von unerwünschten Schimmelpilzen hemmt.

Die für einige Prädikatsweine gewünschte *Botrytis cinerea* bleibt somit sehr rein. Damit sind auch die Weine aus edelfaulen Trauben extrem sauber und präzise in ihrer Aromenausprägung.

2. Topografie: Die Rebflächen des Gebiets „Monzinger Niederberg“ befinden sich auf 160 bis 240 m ü. NN.

Es ist ein Südhang mit einer durchschnittlichen Steigung von über 30 %.

Die somit intensive Sonneneinstrahlung sorgt dafür, dass das Gebiet „Monzinger Niederberg“ trotz der manchmal ungünstigen Höhenlage am Tag immer deutlich wärmer ist als vergleichbare Flachlagen. Die Trauben erreichen dadurch eine höhere Reife, wodurch die Weine weniger Säure und mehr reife Fruchtaromen zeigen.

3. Klima: Monzingen gehört zu den kühleren Weinbaugemeinden an der Nahe. Umso wichtiger ist es, dass der Monzinger Niederberg ideal zur Sonne hin ausgerichtet ist. Damit erwärmt er sich am Tag sehr schnell. Er ist stark von der Thermik, also von warmen Luftströmen geprägt, die bei Sonnenschein aus dem Tal aufsteigen und den Boden zusätzlich aufheizen. Einige Kilometer nördlich befindet sich der Soonwald. In der Nacht dient er als natürliche Kältequelle. Da die besten Lagenteile den nächtlichen Kaltluftströmen nicht direkt ausgesetzt sind, findet die Abkühlung langsam statt. Die Sonne scheint hier rund 1 900 Stunden im Jahr. Die Tagesdurchschnittstemperatur liegt bei 10 °C. Die Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperatur sind dabei deutlich größer als in den östlichen Teilen des Anbaugebietes Nahe. Durch das relativ kühle Weinbauklima fallen die Weine der g.U. „Monzinger Niederberg“ meist etwas feiner aus als in den wärmeren Teilen des Anbaugebietes, vor allem an der unteren Nahe.

Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 570 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen.

Der vergleichsweise geringe Jahresniederschlag sorgt in Verbindung mit dem steinigen Boden, der eine sehr begrenzte Wasserspeicherkapazität hat, dafür, dass die Trauben im Monzinger Niederberg in der Regel kleinbeerig bleiben. Sie sind dadurch umso aromareicher, was sich im Wein widerspiegelt.

4. Anthropogene Einflüsse: Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine jahrhundertealte Weinbautradition. Die Reben werden hier üblicherweise im Spalier erzogen. Die Rebzeilen verlaufen meist in Nord-Süd-Richtung. Es wird somit eine gute Besonnung und Belüftung der Trauben gewährleistet.

Bei der Erzeugung der Trauben kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen wie z. B. Entblättern der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität der Trauben erzielen. Die über viele Generationen überlieferte Erfahrung mit den speziellen klimatischen und geologischen Begebenheiten ist dabei unerlässlich. Insbesondere wird bei der Ernte größter Wert auf Selektion gelegt. Gesunde grüne bis goldgelbe Trauben sind vor allem für die Erzeugung von Qualitätswein und den Prädikatsweinen Kabinett, Spätlese und Eiswein geeignet. Für die Prädikatsweine Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese ist der Einfluss der Edelfäule (*Botrytis cinerea*) gewünscht. Dieser Pilz sorgt bei trockenem Wetter für einen starken Anstieg der Mostgewichte und gleichzeitige Ausbildung von sehr reinen Honig- und Rosinenaromen. Beim Eiswein ist neben dem guten Gesundheitszustand naturgemäß der Einfluss des Frosts durch seinen konzentrierenden Effekt entscheidend. Der Winzer legt also insbesondere durch die Selektion und den Zeitpunkt der Lese früh fest für welche Prädikate/Qualitätsweine sich die Trauben eignen. Darüber hinaus kann durch unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes erfolgen. Dies gilt insbesondere für den Gehalt an Restzucker, der ein wichtiger Punkt für die Differenzierung zwischen Qualitätswein, Kabinett und Spätlese darstellt.

## 9. Weitere wesentliche Bedingungen

*Rechtsrahmen:*

Nationalrechtliche Vorschriften

*Art der sonstigen Bedingung:*

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

*Beschreibung der Bedingung:*

Um die vorstehend dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine und Prädikatsweine eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

### **Link zur Produktspezifikation**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---