

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 22 agosto 2018

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Monzinger Niederberg (DOP)]

(2018/C 302/09)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Germania ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Monzinger Niederberg» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Monzinger Niederberg» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione per la denominazione «Monzinger Niederberg» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 22 agosto 2018

Per la Commissione

Pierre MOSCOVICI

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

«MONZINGER NIEDERBERG»

PDO-DE-02363

Data della domanda: 29.6.2017

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

«Monzinger Niederberg»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione d'origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini

Il «Monzinger Niederberg» deve la sua ottima reputazione alla varietà Riesling, che questo eccezionale territorio permette di esprimere nel migliore dei modi. Pertanto, solo la varietà di vite Weißer Riesling è autorizzata nel quadro della DOP. Le uve vengono raccolte quando il peso del mosto corrispondente almeno alla categoria Spätlese. Si tratta esclusivamente di vini bianchi, privi di torbidità.

Vino di qualità

I vini di qualità sono sempre vini eleganti, con un aroma caratterizzato da delicate note di mele e di agrumi, contraddistinti da una spiccata mineralità e dal gusto sempre secco.

Il colore dei vini di qualità varia dal verde giallognolo pallido al giallo paglierino.

I valori analitici elencati in appresso, che devono essere determinati per mezzo di un'analisi fisica e chimica conforme alla pertinente legislazione dell'UE, sono vincolanti e devono caratterizzare i vini che rientrano nella denominazione.

Peso minimo del mosto: 78 °Oe

Il residuo zuccherino massimo è di 25 g/l a condizione che l'acidità totale espressa in g/l di acido tartarico sia almeno pari a 7,2 g/l. Se essa è inferiore a 7,2 g/l, il residuo zuccherino massimo è di 18 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	11
Acidità totale minima:	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l):	

Per le caratteristiche analitiche per le quali non vengono indicati i valori, si applicano le disposizioni della legge tedesca sui vini e la pertinente normativa dell'UE.

Vini con predicato «Kabinett»

I vini «Kabinett» sono sempre vini eleganti, con un aroma caratterizzato da delicate note di mele e di agrumi, contraddistinti da una spiccata mineralità e da un gusto leggermente dolce.

Il colore dei vini con predicato «Kabinett» varia dal verde giallognolo pallido al giallo paglierino.

I valori analitici elencati in appresso, che devono essere determinati per mezzo di un'analisi fisica e chimica conforme alla pertinente legislazione dell'UE, sono vincolanti e devono caratterizzare i vini che rientrano nella denominazione.

Peso minimo del mosto: 78 °Oe

Residuo zuccherino massimo almeno pari a 25 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	7
Acidità totale minima:	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l):	

Per le caratteristiche analitiche per le quali non vengono indicati i valori, si applicano le disposizioni della legge tedesca sui vini e la pertinente normativa dell'UE.

Vini con predicato «Spätlese»

I vini «Spätlese» sono sempre vini eleganti, con un aroma caratterizzato da delicate note di mele e di agrumi, contraddistinti da una spiccata mineralità e da un gusto che può presentare diversi gradi di dolcezza.

Il colore dei vini con predicato «Spätlese» varia dal verde giallognolo pallido al giallo paglierino.

I valori analitici elencati in appresso, che devono essere determinati per mezzo di un'analisi fisica e chimica conforme alla pertinente legislazione dell'UE, sono vincolanti e devono caratterizzare i vini che rientrano nella denominazione.

Peso minimo del mosto: 78 °Oe

Residuo zuccherino massimo almeno pari a 40 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	7
Acidità totale minima:	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l):	

Per le caratteristiche analitiche per le quali non vengono indicati i valori, si applicano le disposizioni della legge tedesca sui vini e la pertinente normativa dell'UE.

Vini con predicato «Auslese»

I vini con predicato «Auslese» sono vini caratterizzati da un gusto eminentemente dolce, i cui aromi di miele e uva passa denotano l'azione, in questo caso auspicabile, della Botrytis cinerea (muffa grigia).

Il colore dei vini con predicato «Auslese» varia dal giallo paglierino al giallo oro.

I valori analitici elencati in appresso, che devono essere determinati per mezzo di un'analisi fisica e chimica conforme alla pertinente legislazione dell'UE, sono vincolanti e devono caratterizzare i vini che rientrano nella denominazione.

Peso minimo del mosto: 85 °Oe

Residuo zuccherino massimo almeno pari a 60 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	7
Acidità totale minima:	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l):	

Per le caratteristiche analitiche per le quali non vengono indicati i valori, si applicano le disposizioni della legge tedesca sui vini e la pertinente normativa dell'UE.

Vini con predicato «Beerenauslese»

I vini con predicato «Beerenauslese» sono vini caratterizzati da un gusto eminentemente dolce, i cui aromi di miele e uva passa denotano l'azione, in questo caso essenziale, della *Botrytis cinerea* (muffa grigia).

Il colore dei vini con predicato «Beerenauslese» varia dal giallo dorato all'oro intenso.

I valori analitici elencati in appresso, che devono essere determinati per mezzo di un'analisi fisica e chimica conforme alla pertinente legislazione dell'UE, sono vincolanti e devono caratterizzare i vini che rientrano nella denominazione.

Peso minimo del mosto: 120 °Oe

Residuo zuccherino massimo almeno pari a 90 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	5,5
Acidità totale minima:	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l):	

Per le caratteristiche analitiche per le quali non vengono indicati i valori, si applicano le disposizioni della legge tedesca sui vini e la pertinente normativa dell'UE.

Vini con predicato «Eiswein»

I vini «Eiswein» sono invece contraddistinti da chiare note fruttate e dalla completa assenza di *Botrytis* ed evidenziano un elevato grado di dolcezza e un'acidità marcata.

Il colore dei vini con predicato «Eiswein» varia dal giallo dorato all'oro intenso.

I valori analitici elencati in appresso, che devono essere determinati per mezzo di un'analisi fisica e chimica conforme alla pertinente legislazione dell'UE, sono vincolanti e devono caratterizzare i vini che rientrano nella denominazione.

Peso minimo del mosto: 120 °Oe

Residuo zuccherino massimo almeno pari a 90 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	5,5
Acidità totale minima:	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l):	

Per le caratteristiche analitiche per le quali non vengono indicati i valori, si applicano le disposizioni della legge tedesca sui vini e la pertinente normativa dell'UE.

Vini con predicato «Troockenbeereauslese»

I vini con predicato «Troockenbeereauslese» sono vini caratterizzati da un gusto eminentemente dolce, i cui aromi di miele e uva passa denotano l'azione, in questo caso essenziale, della *Botrytis cinerea* (muffa grigia), che produce il caratteristico avvizzimento che conferisce agli acini l'aspetto dell'uva passa.

Il colore dei vini con predicato «Troockenbeereauslese» varia dal giallo dorato all'oro intenso.

I valori analitici elencati in appresso, che devono essere determinati per mezzo di un'analisi fisica e chimica conforme alla pertinente legislazione dell'UE, sono vincolanti e devono caratterizzare i vini che rientrano nella denominazione.

Peso minimo del mosto: 150 °Oe

Residuo zuccherino massimo almeno pari a 120 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	5,5
Acidità totale minima:	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l):	

Per le caratteristiche analitiche per le quali non vengono indicati i valori, si applicano le disposizioni della legge tedesca sui vini e la pertinente normativa dell'UE.

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

I vini di qualità e tutti i vini con predicato

Pratica enologica specifica

I vini devono maturare in contenitori che non conferiscono sapori. Le botti di rovere classico sono ammesse se l'aroma di legno conferito al vino non è individuabile o è discreto. Gli aromi di legno conferiti dalle nuove piccole botti di capacità inferiore a 600 litri (ad esempio, i barili di tipo *barrique*) non sono ammessi.

Parimenti, non sono ammessi la dealcolizzazione parziale, la concentrazione e l'uso di frammenti di legno di quercia.

b. Rese massime

I vini di qualità e tutti i vini con predicato

75 ettolitri per ettaro

6. Zona delimitata

La zona del «*Monzinger Niederberg*» comprende le superfici viticole tradizionali del comune viticolo di Monzingen, situate sul pendio esposto a sud che si trova tra la città di Monzingen e l'uscita dalla B 41 in direzione di Nussbaum. Di tale zona non fanno parte le superfici situate a sud della B 41 e quelle relativamente pianeggianti (con pendenza inferiore al 15 %) che si trovano sull'altopiano.

In totale, la zona della DOP «*Monzinger Niederberg*» occupa un'area di 27,5543 ha.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Weißer Riesling — Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

8. Descrizione del legame/dei legami

Il Monzinger Niederberg, i vini di qualità e tutti i vini con predicato

1. Geologia: il terreno in questione è un terreno residuale della formazione Waderner Schichten, un conglomerato che si è depositato nella zona circa 280 milioni di anni fa, che si trova soltanto nella valle della Nahe e in alcune parti del Saarland. Anche nella valle della Nahe, sono pochi i luoghi in cui la formazione Schichten Waderner emerge e caratterizza in misura così decisa il suolo, come nel caso della zona del Monzinger Niederberg. La formazione Waderner Schichten è composta principalmente di scisto e quarzite, ma contiene anche quarzo di vena. In superficie, il conglomerato è eroso e arricchito in misura diversa da humus. I suoli ricchi di argilloscisto e quarzo, come la formazione Waderner Schichten, sono noti per la capacità di conferire spesso ai vini Riesling gli aromi di agrumi e mela. I vini della zona «Monzinger Niederberg» sono quindi nettamente diversi dai vini prodotti nelle aree viticole confinanti, caratterizzate da suoli argillosi profondi, che si contraddistinguono piuttosto per gli aromi di pesca e di frutta. Il suolo roccioso garantisce che la superficie del terreno si asciughi rapidamente dopo le precipitazioni. L'umidità si riduce quindi rapidamente, impedendo lo sviluppo di muffe indesiderate e garantendo la purezza della Botrytis cinerea, la cui azione è auspicabile per alcuni vini con predicato.

Ciò significa che anche i vini ottenuti dalle uve su cui si sviluppa la Botrytis hanno un profilo aromatico molto pulito e preciso.

2. Caratteristiche topografiche: I vigneti «Monzinger Niederberg» sono situati ad un'altitudine compresa tra 160 m e 240 m sul livello del mare.

Sul pendio esposto a Sud la pendenza media è superiore al 30 %

e l'intenso soleggiamento garantisce quindi che la temperatura nella zona del «Monzinger Niederberg» sia sempre molto superiore di giorno rispetto alle zone paragonabili del territorio pianeggiante, nonostante l'altitudine possa talvolta rivelarsi un elemento sfavorevole. Le uve raggiungono quindi un maggiore livello di maturazione, che conferisce ai vini un'acidità inferiore e aromi più maturi e fruttati.

3. Clima: Non solo Monzingen è uno dei comuni viticoli più freschi della Nahe ma, aspetto ancora più importante, la zona del «Monzinger Niederberg» è orientata in modo ottimale verso il sole e pertanto si riscalda rapidamente durante il giorno. Essa è fortemente influenzata dalle correnti termiche locali, ovvero dalle correnti di aria calda che nelle giornate soleggiate si alzano dalla valle e contribuiscono a riscaldare il suolo. Pochi chilometri più a nord si trova la foresta di Soonwald, che durante la notte costituisce una fonte naturale di raffreddamento. Poiché le parti migliori della zona non sono direttamente esposte alle correnti notturne di aria fredda, il processo di raffreddamento avviene lentamente. La zona è esposta al sole per circa 1 900 ore di sole all'anno e la temperatura diurna media è di 10 °. La differenza tra la temperatura diurna e notturna è significativamente maggiore rispetto alle parti orientali della regione viticola della Nahe. A causa del clima relativamente fresco per la viticoltura, i vini prodotti nella zona del «Monzinger Niederberg» sono in genere un po' più schietti rispetto a quelli di zone viticole più calde, in particolare quelli del tratto inferiore della Nahe.

La media annuale delle precipitazioni è di 570 mm, il 60 % delle quali si verifica durante il periodo vegetativo.

Il livello relativamente basso delle precipitazioni annuali associato al terreno roccioso, la cui capacità di ritenzione idrica è molto limitata, fa sì che le dimensioni degli acini delle uve «Monzinger Niederberg» rimangano di solito limitate. Ciò rende le uve più ricche di aromi, caratteristica che si trasferisce nei vini.

4. Influenza dell'uomo: l'influenza dell'uomo si basa su una tradizione viticulturale secolare. Le viti sono solitamente coltivate in filari disposti in direzione nord-sud. In questo modo viene garantita una buona esposizione al sole e una ventilazione adeguata.

In termini di produzione vinicola, quando le vigne crescono, il viticoltore può migliorare la qualità delle uve grazie ad alcuni interventi speciali, come la rimozione delle foglie dalla zona del grappolo o riducendo il numero dei grappoli. Anche la conoscenza delle specifiche circostanze geologiche e climatiche, che si è tramandata nel corso delle generazioni, svolge un ruolo essenziale. In particolare, durante la raccolta, una particolare importanza è assegnata alla selezione. Uve sane di colore cangiante dal verde al giallo oro sono particolarmente adatte alla produzione dei vini di qualità e dei vini con i predicati «Kabinett», «Spätlese» e «Eiswein». Per i vini con i predicati «Auslese», «Beerenauslese» e «Trockenbeerenauslese» è auspicabile che la muffa grigia (Botrytis cinerea) possa svolgere la propria azione. In condizioni di tempo secco, tale fungo provoca un rapido aumento del peso del mosto e la contemporanea formazione di aromi molto netti di miele e uva passa. Per i vini «Eiswein», oltre alle buone condizioni di salute delle uve, è essenziale che si produca l'effetto di concentrazione naturale causato dal gelo. Il vinificatore si basa in particolare sulla selezione e sulla data della vendemmia per determinare con un buon anticipo quali grappoli sono più adatti ai vari tipi di vini di qualità e di vini con predicati. Inoltre, anche durante la permanenza in cantina si possono applicare alcune tecniche per conferire determinate caratteristiche al prodotto finale, in particolare per quanto riguarda il residuo zuccherino, che svolge un ruolo importante per differenziare i vini di qualità, i vini «Kabinett» e i vini «Spätlese».

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro di riferimento giuridico:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Affinché sull'etichetta possano figurare i termini tradizionali associati a tale denominazione di origine, i vini di qualità e i vini con predicati devono aver superato una procedura ufficiale di analisi della qualità. Il numero di ispezione rilasciato («amtliche Prüfungsnummer» o «AP-Nummer») deve essere indicato sull'etichetta e sostituisce il numero del lotto.

Link al disciplinare del prodotto

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
