C/2024/1165

26.1.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1165)

Настоящото съобщение е публикувано в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Nahegauer Landwein“

PGI-DE-A1293-AM01

Дата на съобщението: 26 октомври 2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание на промените**

а) Описание на виното/лозаро-винарските продукти и аналитични и/или органолептични характеристики

Минималното естествено алкохолно съдържание и минималното естествено тегло на мъстта на „Nahegauer Landwein“ са посочени в отделен раздел. Съдържанието не се изменя. Въвежда се пояснително изречение относно воденето на регистрите на избите, както следва: „Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.“

Представено е и органолептично описание на различните продукти.

б) Определяне на границите на района

Границите на района за производство на вино със ЗГУ „Nahegauer Landwein“ са изменени.

Изброени са отделните общини, включително техните кадастралните номера.

Точното определяне на границите може да се види на картите, на които лозята в горепосочените общини са очертани по парцели. Картите могат да бъдат разгледани на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Изменен е районът, в който може да се произвежда Landwein. Досега производството на „Nahegauer Landwein“ е било възможно само в лозарския район Nahe. Правилата в това отношение са приведени в съответствие със законовите изисквания и вече позволяват „Nahegauer Landwein“ да се произвежда и в друг район на същата федерална провинция или в съседна федерална провинция: „Landwein може да се произвежда в район, различен от посочения лозарски район, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.“

в) Винени сортове лози

В раздел 8 (предишен раздел 7) от продуктовата спецификация са изброени следните сортове грозде:

Бели вина

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Elbling, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, 5/6 Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling; Weißer Riesling, Würzer.

Червени вина и вина розе

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Merlot, Müllerrebe, Neronet, Palas, Regent, Rondo, Rotberger, Saint-Laurent, Syrah.

ИЗМЕНЕНИЯ

В бъдеще сортовете грозде ще се изброяват под заглавията „сортове бяло грозде“ и „сортове червено грозде“, вместо „бели вина“ и „червени вина и вина розе“.

Добавят се следните сортове грозде:

Сортове бяло грозде

„Adelfränkisch, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musque, Chenin Blanc, Comtessa, Divona, Donauriesling, Floreal, Gelber Kleinberger, Gm 6414-39, Gm 6423-12, Gm 7519-3, Gm 7539-4, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Muscaris, Ortlieber, Osteiner, Pamina, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Semillion, Sibera, Soreli, Souvignier Gris, Thurling, Viognier, Voltis.“

Сортове червено грозде

„Artaban, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, FR 628-2005 r, Gamay Noir, Gm 6423-7, Gm 7517-29, Gm 7519-1, Gm 7520-1, Gm 7816-7, Gm 7838-1, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Monarch, Muskat-Trollinger, Pinotin, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, VB 91-26-5, Vidoc.“

г) Приложими изисквания

Изисквания, на които трябва да отговаря организацията, управляваща ЗНП/ЗГУ

Следната разпоредба, която отразява действащото законодателство, ще бъде запазена дори след изменения в законодателството: 100 % от гроздето, използвано за производството, трябва да произхожда от района, от който произлиза наименованието Landwein, а съдържанието на остатъчна захар не трябва да надвишава максимално допустимите стойности за „полусухо“. Понастоящем тези правила се посочват като изискване, определено от организацията, управляваща ЗНП/ЗГУ (сдружение за защита), а не като изискване на националното законодателство. Количеството 100 % вече е изрично посочено и се споменава в списъка, посочващ определения географски район, и в списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация:

Текстът „Nahegauer Landwein“ може да се произвежда само от грозде, произхождащо от лозя в лозарския район и от разрешени сортове грозде“ се изменя, както следва: „100 % от гроздето, използвано за производството на „Nahegauer Landwein“, трябва да произхожда от общините или кадастралните единици, изброени в раздел 4 от продуктовата спецификация, и от разрешените сортове грозде съгласно раздел 8 от продуктовата спецификация.“

Текстът на изискването за съдържание на остатъчна захар не е променен.

Добавя се изискване за етикетиране:

Върху етикета на продуктите със ЗГУ „Nahegauer Landwein“, предлагани на пазара с обозначаване на сорта грозде, може да се използват само действителните наименования. Разрешено е смесването с нови сортове.

Когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови сортове, той трябва да се предлага на пазара, без да се посочва сортът лоза върху етикета.

д) Контролен орган

В раздел 10 от спецификацията се изменят номерът на факса и задачите на контролния орган. Основанието за това е, че отговорността за разрешителните за засаждане на нови насаждения е прехвърлена от Земеделската камара на Rhineland-Palatinate (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* — LWK) на Федералната служба за земеделие и храни (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* — BLE).

е) Друго

Редакционни промени в съответствие с изискванията на ЕС. Те включват всички изменения, направени с цел отразяване на действащото законодателство чрез препращане към приложимите правила или заличаване на въпросната формулировка.

2. **Основания за промените**

а) Описание на виното/лозаро-винарските продукти и аналитични и/или органолептични характеристики

Минималното естествено алкохолно съдържание и минималното естествено тегло на мъстта се посочват в отделен раздел, за да стане по-ясна продуктовата спецификация. В резултат на премахването на таблицата за преобразуване вече няма правно основание за посочване на минималното естествено тегло на мъстта. Тъй като производителите обаче на практика работят с единицата градуси по Öchsle, тази единица ще продължи да бъде посочвана в продуктовата спецификация. Поради това посочването на минималното естествено алкохолно съдържание и посочването на минималното естествено тегло на мъстта се свързват със съюза „и“. От горното става ясно, че производителите трябва да спазват както стойността на минималното естествено алкохолно съдържание, така и стойността на минималното естествено тегло на мъстта, за да може да предлагат на пазара продукти като „Nahegauer Landwein“. За да се избегнат недоразумения по отношение на воденето на регистрите на избите, сдружението за защита реши да добави пояснително изречение, в което се посочва, че в регистрите за вината трябва да бъде вписано само минималното тегло на мъстта.

Описанието на органолептичните характеристики става по-нюансирано с цел по-добро отразяване на различните продукти.

б) Определяне на границите на района

Промените в границите на района са добре обмислени и имат за цел предотвратяването на значителни неблагоприятни последици за лозарството, селското стопанство и културния ландшафт в района на Nahe, оформили се с течение на времето. Това е така предвид факта, че лозарството в Nahe се е развивало в продължение на векове в конкретните географски граници на съответните кадастрални единици — какъвто е случаят с всички традиционни европейски лозарски райони, за да се избегнат недостатъците, изложени подробно по-долу.

Мерките за растителна защита, които се прилагат в лозарството, невинаги са съвместими с други култури и поради това изискват непрекъснати лозя, за да се гарантира качеството.

Ето защо разполагането на лозя в близост до земи с друго предназначение създава проблеми, които следва да се избягват, доколкото е възможно: колкото по-свързани са лозята и колкото по-малко са допирните точки на лозарството с други начини на земеползване (полски култури, пасища, овощарство и др.), толкова по-малко е отрицателното въздействие върху лозовите насаждения и качеството на вината. Това се дължи на специфичните изисквания за управление на лозарството в сравнение с други начини на земеползване, по-специално по отношение на растителната защита. Понякога използваните продукти за растителна защита се различават значително, особено по отношение на преследваните цели, специфичното за културата разрешително за използване или периодите на изчакване.

Дори ако се използва подходящо техническо оборудване и се спазват правилата на добрата селскостопанска практика, може да се получи непреднамерено разнасяне върху съседните парцели, които се използват за различни цели, а това може да причини нежелани вреди върху растителността в нецелеви райони или да влоши качеството/пригодността за предлагане на пазара на продуктите поради наличието на определени остатъчни вещества. Например, ако използването на широкоспектърни хербициди в съседни площи води до нежелано разнасяне, това може да окаже влияние върху връзването на плодовете, ако замърсяването настъпи преди цъфтежа на лозите. Ако се използват контактни хербициди, нежеланото им разнасяне може да доведе до изгаряне на засегнатите части на листната корона/пръчките. От друга страна, може да възникнат проблеми, ако фунгициди, използвани при отглеждането на лозя, попаднат върху съседна обработваема земя. Тъй като продуктите за растителна защита не са разрешени за някои от насажденията, отглеждани в този район, при изследванията на остатъчните вещества въз основа на задълбочен анализ и ниски максимално допустими граници на остатъчните вещества може да бъде установено, че продуктът не е пригоден за пускане на пазара. Същото е валидно и за препаратите от медни съединения, използвани в биологичното винопроизводство. Такива случаи се срещат често в практиката и поради това следва да се избягват. Това означава, че обработваемата земя може да бъде увредена в резултат на мерки за растителна защита, предприети в съседни лозя, също както земята, използвана за отглеждане на лозя, и отглежданото там грозде могат да бъдат увредени от мерки за растителна защита, предприети в съседна обработваема земя.

Много методи за управление и защита в лозарството са възможни или ефективни само ако се извършват в арондирани лозя:

— От голямо значение за гарантиране на устойчивото производство на висококачествени вина са стратегиите за растителна защита със слабо въздействие, които водят до качествени, екологични и икономически ползи.

— Утвърдените от години и широко използвани методи, като феромонния контрол на гроздето, ще бъдат ефективни само ако дозаторите на феромони, необходими за ограничаване на размножаването и за обърквane на вредителите, се разпространят възможно най-широко в непрекъснати лозя, като същевременно се ограничи, доколкото е възможно, скъпоструващото двойно монтиране на дозатори на феромони по краищата на лозята (границите с други култури, видове земеползване или друга растителност).

— Непрекъснатите лозя също са необходими както от техническа, така и от икономическа гледна точка, за да се предпази узрялото грозде от вреди или от други щети върху качеството, причинени от птици, тъй като това е единственият начин да се осигури ефективна защита.

— Непрекъснатите лозя също така спомагат за предотвратяване на вреди, причинени от дивеч. През последните години в района на Nahe значително са се увеличили вредите, причинени от дивеч, както върху земеделските култури, така и върху лозята. Вредите се причиняват предимно от диви свине, но също и от сърни и благородни елени. Ограничаването на популацията на дивите свине е особено необходимо от гледна точка на лозарството, не на последно място защото по правило гроздопроизводителите в Rhineland-Palatinate нямат право на компенсация за вреди по лозята, причинени от диви животни. Освен това непрекъснатите лозя намаляват и риска от появата на огнища на подлежащата на задължително обявяване африканска чума по свинете, която представлява значителен риск за животновъдството в Германия. Борбата с дивите свине е по-лесна и по-малко обременяваща в непрекъснати лозя, отколкото в землища, използвани за отглеждане на различни култури (например грозде, полски култури и плодове), в които има повече места за укриване и повече източници на храна.

— Във връзка с нарастващото значение на капковото напояване на лозята, което се използва за захващането на лозите, особено при млади лозя, непрекъснатите площи имат голямо предимство за изграждането и експлоатацията на необходимата инфраструктура (кладенци, тръби и др.). Както съвместното водоснабдяване, така и общото използване на водопреносните и водоразпределителните линии са по-ефикасни и по-евтини в такива лозя.

— Изискванията към мрежите от алеи в лозята се различават от тези например в обработваемата земя. Ако бившите лозови масиви престанат да се използват за лозарство, може да се окаже невъзможно или много трудно земята да се използва за обработваема земя или за пасища поради мрежата от алеи, предназначени за лозарството. Оформените в лозята алеи обикновено са предназначени за превозни средства и машини, които са по-малки и по-леки от тези, използвани в обработваемата земя. Ако се наложи всички тези алеи да бъдат укрепени, за да издържат на по-големи натоварвания, това ще доведе до по-голяма финансова тежест за всички собственици на земя в района.

Културният ландшафт, който се е оформил с течение на времето, както и природният пейзаж, който включва традиционните лозя, са характерни за защитеното географско указание „Nahegauer Landwein“ и неговата репутация.

— В представите на местните жители, членовете на местната лозаро-винарска промишленост, специалистите, а също и потребителите, районът се характеризира с традиционните лозя, разположени на склонове под наклон, които оформят облика на пейзажа.

— Използването на земята за традиционно обработваемо земеделие би променило естествения ландшафт, оформил се в продължение на векове, а оттам и културния ландшафт.

— Неслучайно при представянето на винарския район в рекламите за вино редовно се използват снимки, направени в традиционни лозя.

— Темата, свързана с виното — във връзка с традиционния лозарски район и традиционните лозя — играе важна роля и в областта на туризма.

— Много вина, представяни в специализирани издания, които формират до голяма степен възприемането и репутацията на ЗГУ „Nahegauer Landwein“, често са с произход от традиционните лозя, разположени на склонове под наклон (включително Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen и Schlossböckelheimer Felsenberg).

— Тези „меки“ фактори означават, че ЗГУ „Nahegauer Landwein“ поражда положителни емоции както за търговците, така и за потребителите. Когато се купува и пие вино от района Nahe, в съзнанието се появяват образи на тези склонове, които предизвикват емоции и спомени (например за почивки или красиви пейзажи). Това прави ЗГУ „Nahegauer Landwein“ изключително и уникално.

— Много от традиционните лозя биха били изложени на риск да се покрият с нежелани храсталаци, тъй като те не са подходящи за използване за други цели, различни от лозарството, поради малкия си размер, своите характеристики и факта, че достъпът на по-големи машини до тях често е силно затруднен. Възможно е върху тези необработвани площи да започнат да растат растения (например къпини) — гостоприемници на нежелани вредители, като например петнистата дрозофила, и по този начин се застрашават здравето и качеството на гроздето в съседните лозя.

От изложените по-горе основания ясно личи, че отглеждането на лозя на арондирани и за предпочитане ясно ограничени места има много различни предимства за собствениците и операторите на лозовите насаждения, както и за околната среда. Поради това делът на разпръснатите лозя, който съществува в момента, не трябва да се увеличава, като се имат предвид многобройните различни недостатъци, описани по-горе.

Следователно районът, в който може да се произвежда „Nahegauer Landwein“, не може да бъде определен в продуктовата спецификация по-тясно, отколкото е позволено от закона.

в) Винени сортове лози

Списъкът на сортовете лози беше непълен. Поради това са добавени всички сортове, включени в списъка на BLE и отглеждани в района на Nahe, тъй като те вече са доказали своята стойност в лозаро-винарския район. Вината, произведени от тези сортове, отговарят на изискванията на продуктовата спецификация.

В бъдеще сортовете грозде ще бъдат изброени под заглавията „сортове бяло грозде“ и „сортове червено грозде“, вместо заглавията „бели вина“ и „червени вина и вина розе“, тъй като именно от списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация зависи дали сортовете могат или не могат да бъдат отглеждани, а не от крайния продукт.

г) Приложими изисквания

Изисквания, на които трябва да отговаря организацията, управляваща ЗНП/ЗГУ

Националното законодателство вече не включва правилото за 100 % или за съдържанието на остатъчна захар. Поради това те се посочват като изисквания, определени от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ (сдружение за защита). Направените изменения в текста (например изрично посочване на количеството 100 %) имат за цел да изяснят същността на първоначалната разпоредба. Съдържанието не се изменя.

Правилата за етикетиране защитават продуктите със ЗГУ от евентуална загуба на стойност.

Визуалните елементи върху етикета са много важни за потребителите. Ако продукт със ЗГУ бъде пуснат на пазара с нов сорт, отпечатан върху етикета, потребителят или няма да разбере какво означава обозначението, или ще остане с впечатлението, че става въпрос за продукти от експериментално отглеждане, без това да е ясно обозначено, което ще го затрудни при вземането на решение за или против покупката на продукта. Потребителите може да не знаят, че всъщност става въпрос за класифицирани сортове, които вече са доказали своята стойност, което може да ги накара да формират отрицателна оценка, без да са имали възможност да опитат продуктите. Създаденото по този начин отрицателно впечатление би могло да се отрази на цялата продуктова гама на „Nahegauer Landwein“, тъй като тези продукти са етикетирани като ЗГУ „Nahegauer Landwein“, и следователно да повлияе и на продажбата на продуктите със ЗГУ „Nahegauer Landwein“.

д) Контролен орган

Номерът на факса е променен.

Изменя се формулировката, за да се отрази приложимото законодателство.

е) Друго

Необходимо е да се направят редакционни промени, за да се спазят изискванията на ЕС.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование или наименования**

Nahegauer Landwein

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Вино, бяло

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В зависимост от различни въздействащи фактори, цветовете на белите вина обикновено варират от бледожълто, понякога със зелени оттенъци, до зеленикавожълто, сламеножълто и златистожълто. В зависимост от сорта на гроздето може да се забелязват и леки червени нюанси.

По-специално белите вина, ферментирали в гроздовата каша, могат да имат оранжев цвят с червеникави и кафяви оттенъци. Белите вина могат също така да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или утаяване на танин и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното.

В зависимост от сорта грозде белите вина имат букет, напомнящ предимно на първични аромати на пресни (екзотични) плодове, понякога дори на сушени плодове, но също и на цветни нотки, аромати на подправки или тревисти, растителни аромати с минерални нотки (напр. шисти). Възможно е също така да има преднамерени окислителни, фенолни или редукционни нотки с деликатна до умерена интензивност.

Вкусът на белите вина обикновено варира от леки, деликатни, свежи и пивки до силни и плътни вина с фини нотки на препечено, както и до комплексни вина с балансирано съотношение между захар и киселинност. Като цяло винata се характеризират със свежа киселинност и минералност.

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание до 11,5 % об.

За аналитичните характеристики, за които не е посочена стойност, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Вино — червено

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В зависимост от сорта грозде и начина на производство в избата червените вина обикновено са с цвят от яркочервен до рубиненочервен и гранатовочервен до червено-черен, често със синкави, виолетови и кафяви оттенъци. Винata могат също така да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или утаяване на танин и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното.

В зависимост от сорта грозде и начина на производство в избата червените вина обикновено имат плодови аромати, напомнящи на череши, червени или черни горски плодове, касис, а понякога и на сушени плодове.

Винata със средна плътност обикновено са с мека до осезаема киселинност и деликатна танинова структура, със силен вкус на плодове. Винata с висока плътност имат концентриран аромат на червени или черни горски плодове, а също така може да имат аромати на подправки или на опушено. Тези вина обикновено са с по-мека киселинна структура, но със силни танини, което им придава добра структура и качества за съхранение.

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание 12 % об.

За аналитичните характеристики, за които не е посочена стойност, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Вино, розе, Blanc de Noir

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе обикновено са с нежно розов до бледо- или светлочервен цвят, докато вината Blanc de Noir са с цвят на бяло вино. Вината могат също така да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или утаяване на танин и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното.

Тъй като гроздовата мъст се получава по същия начин като бялото вино, тя обикновено има плодов и свеж аромат, напомнящ на червени или светложълти плодове и горски плодове. Вината розе се различават от червените вина по това, че обикновено са свежи, с по-умерено алкохолно съдържание и по-ниско съдържание на танини. Тези вина обикновено имат фина до плътна структура, а вкусът им се характеризира с нежна до свежа и подчертана киселинност.

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание до 11,5 % об.

За аналитичните характеристики, за които не е посочена стойност, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. Вино, Rotling

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина обикновено са с бледочервен до наситен светлочервен цвят, а органолептичните им свойства са сходни с тези, описани за вината розе. Ароматът им е предимно плодов, понякога с лек дъх на подправки, с нотки на горски плодове, костилкови и цитрусови плодове. Обикновено имат деликатен до богат вкус и свежа киселинна структура. Вината могат също така да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или утаяване на танин и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологични помощни средства или причинено от недостатъци във виното.

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание до 11,5 % об.

За аналитичните характеристики, за които не е посочена стойност, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Всички продукти

Специфична енологична практика

Прилага се приложимото законодателство.

2. Всички продукти

Приложими ограничения при производството на вината

Прилага се приложимото законодателство.

3. Всички продукти

Агротехнически практики

Прилага се приложимото законодателство.

5.2. *Максимални добиви*

1. Вино

150 хектолитра на хектар

6. **Определен географски район**

Продуктите, за които е разрешено да носят защитеното географско указание „Nahegauer Landwein“, трябва да произхождат от лозя, разположени в следните общини и техни махали:

Alsenz (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippesheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)), Bad Sobernheim (Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)), Bockenau (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen (Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)), Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldental (Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)), Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal (2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln (Cölln (4600), Mannweiler (4599)), Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nussbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim (Offenbach (4701)), Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmelsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim

(1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim (Genheim (3511)), Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth (Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)), Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658).

Точното определяне може да се види на картите, на които лозята в горепосочените общини са очертани по парцели. Картите могат да бъдат разгледани на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Landwein може да се произвежда в район, различен от посочения лозарски район, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.

7. **Винени сортове лози**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Aromera

Artaban

Auxerrois — Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Blauer Frühburgunder — Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blütenmuskateller

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calardis Blanc

Calardis Musqué
Chardonnay
Chenin Blanc
Comtessa
Dakapo
Deckrot
Divico
Divona
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenfelser
FR 628-2005 r
Faberrebe
Floreal
Freisamer
Gamay Noir
Gelber Kleinberger
Gelber Muskateller
Gm 6414-39
Gm 6423-12
Gm 6423-7
Gm 7517-29
Gm 7519-1
Gm 7519-3
Gm 7520-1
Gm 7539-4
Gm 7816-7
Gm 7838-1
Goldmuskateller — Muskateller
Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner — Veltliner
Grünfränkisch
Hegel
Hibernal
Huxelrebe — Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder —Burgunder Fränkisch Kleiner

Laurot

Merlot

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel —Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe —Schwarzriesling, Pinot Meunier

Neronet

Optima 113 — Optima

Orion

Ortega

Ortlieber

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix — Phönix

Pinotin

Prinzipal

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rondo

Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling — Elbling Rouge

Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Riesling

Roter Traminer — Clevner, Traminer

Ruländer — Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent

Sangiovese

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner

Sauvignon Gris

Sauvitage

Scheurebe

Schwarzblauer Riesling

Schönburger

Semillon

Septimer

Sibera

Siegerrebe

Solaris

Soreli

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Thurling

VB 91-26-5

Vidoc

Viognier

Voltis — Colmar 2011 G

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

Weißer Riesling — Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

8. **Описание на връзката или връзките**

Накратко казано, лозаро-винарският район е разположен в триъгълника между градовете Bingen, Alsenz и Monzingen. Той е част от три физикогеографски зони. В най-крайната североизточна част подножието на планината Hunsrück (Soonwald) достига до лозаро-винарския район. Северната част принадлежи към Nördliches Oberrheintiefland (Северната Горнорейнска низина), съставена от Unteres Nahehügelland и Untere Naheebene (хълмовете на долното течение на Nahe и равнината на долното течение на Nahe), докато южната част принадлежи към Saar-Nahe-Bergland (хълмовете на Saar-Nahe) в Nordpfälzer Bergland (Севернопалатинските възвишения). Тази физикогеографска структура характеризира приблизително геологията на района. Средната надморска височина на лозовите масиви е около 210 метра. Лозите в района Nahe се отглеждат също и на стръмни или много стръмни склонове.

Най-старите скали в района датират от девонския период. Те включват втвърдени, древни морски отлагания (пясъчници, шисти, кварцити), както и метаморфни скали (зелени шисти, филити). Въпреки това скалите от периода ротлигенд, включително вулканичните скали от този период (латит, андезит и базалт), са далеч по-разпространени. Лозите растат и върху терциерни отлагания, включително върху флувиални и крайбрежни пясъци и морски мергели.

Средногодишната дневна температура е 9,3 °C, а средната температура през самия вегетационен период е 13,8 °C. Средногодишната сума на валежите е 580 mm, като 60 % от тях падат през вегетационния период.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Определена от организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— 100 % от гроздето, използвано за производството на „Nahegauer Landwein“, трябва да произхожда от общините или кадастралните единици, изброени в раздел 4 от продуктовата спецификация, и от разрешените сортове грозде съгласно раздел 8 от продуктовата спецификация.

— Съдържанието на остатъчна захар на виното, което се предлага на пазара като „Landwein“, не може да надвишава максимално допустимата стойност за обозначението „полусухо“.

— Върху етикета на продуктите със ЗГУ „Nahegauer Landwein“, предлагани на пазара с обозначаване на сорта грозде, може да се използват само действителните наименования. Разрешено е смесването с нови сортове. Когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови сортове, той трябва да се предлага на пазара, без да се посочва сортът лоза върху етикета.

Връзка към продуктовата спецификация

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein