C/2024/1165

26.1.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/1165)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Nahegauer Landwein“

PGI-DE-A1293-AM01

Datum oznámení: 26. 10. 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Popis změn**

a) Popis vína / výrobků z révy vinné a analytické a/nebo organoleptické vlastnosti

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální přirozená hustota moštu produktu „Nahegauer Landwein“ jsou uvedeny v samostatném bodě. Nedošlo k žádným změnám obsahu. Pro upřesnění se vkládá tato věta týkající se účetnictví sklepního hospodářství: „Musí se zaznamenávat hustota moštu v kvasné nádobě.“

Rovněž byl poskytnut popis organoleptických vlastností jednotlivých produktů.

b) Vymezení oblasti

Oblast CHZO „Nahegauer Landwein“ byla pozměněna.

Uvedeny jsou jednotlivé obce, včetně katastrálních území.

Přesné vymezení je znázorněno na mapách, na nichž jsou ve výše uvedených obcích vyznačeny jednotlivé parcely, na nichž se vinice nacházejí. Mapy jsou k nahlédnutí zde: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Oblast, v níž lze vyrábět „Nahegauer Landwein“, byla pozměněna. Doposud se víno „Nahegauer Landwein“ mohlo vyrábět pouze v pěstitelské oblasti Nahe. Pravidla byla přizpůsobena legislativním požadavkům a nyní umožňují víno „Nahegauer Landwein“ vyrábět i v jiném regionu téže spolkové země nebo v sousední spolkové zemi: „Landwein lze produkovat také v jiné než pěstitelské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny a která je uvedena na etiketě, pokud se oblast produkce nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.“

c) Moštové odrůdy

V bodě 7 (následně bod 8) specifikace produktu jsou nyní uvedeny tyto odrůdy:

Odrůdy bílého vína

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.

Odrůdy červených a růžových vín

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 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.

ZMĚNY

V novém znění se odrůdy již nebudou uvádět pod nadpisy „odrůdy bílého vína“ a „odrůdy červených a růžových vín“, nýbrž jako „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“.

Doplňují se tyto odrůdy:

Bílé odrůdy:

„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.“

Modré odrůdy:

„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.“

d) Příslušné požadavky

Příslušné požadavky organizace spravující CHOP/CHZO

Ustanovení, kterým se zohledňují stávající právní předpisy a které stanoví, že 100 % hroznů použitých k výrobě musí pocházet z oblasti, po níž je víno „Nahegauer Landwein“ pojmenováno, a obsah zbytkového cukru nesmí překročit maximální přípustné hodnoty pro polosuché víno, zůstane zachováno i po legislativní změně. Tato pravidla se již nebudou uvádět jako požadavky vyplývající z vnitrostátních právních předpisů, ale jako požadavek organizace, která spravuje CHOP/CHZO (ochranné sdružení). Číselný údaj 100 % je nyní výslovně uveden a odkazuje se na něj v seznamu vytvořeném pro účely vymezení zeměpisné oblasti a v seznamu odrůd révy ve specifikaci produktu:

Původní znění: „Víno „Nahegauer Landwein“ lze vyrábět pouze z hroznů pocházejících z povolených vinic vinařské oblasti a z povolených odrůd révy“ se mění takto: „Víno „Nahegauer Landwein“ musí pocházet ze 100 % z hroznů pocházejících z vinic obcí nebo katastrálních území uvedených v bodě 4 specifikace produktu a z odrůd révy povolených v bodě 8 specifikace produktu.“

Znění týkající se obsahu zbytkového cukru se nemění.

Doplňuje se požadavek na označování:

Pro označování produktů s CHZO „Nahegauer Landwein“ uváděných na trh s uvedením názvu odrůdy révy lze používat pouze existující názvy. Scelování s novými odrůdami je povoleno.

Pokud byl produkt získán výhradně z hroznů nových odrůd, musí být uváděn na trh bez označení odrůdy révy.

e) Kontrolní orgán

V bodě 10 specifikace produktu bylo pozměněno faxové číslo a úloha kontrolního orgánu. Důvodem je, že odpovědnost za udělování povolení na novou výsadbu byla převedena z Agrární komory spolkové země Porýní-Falc (LWK) na Spolkový úřad pro zemědělství a výživu (BLE).

f) Jiné

Redakční změny v souladu s požadavky EU Zahrnují se všechny změny, které zohledňují platné právní předpisy, přičemž se buď uvede odkaz na platný právní předpis, nebo se příslušné znění vymaže.

2. **Důvody změn**

a) Popis vína / výrobků z révy vinné a analytické a/nebo organoleptické vlastnosti

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální přirozená hustota moštu jsou uvedeny v samostatném bodě, aby byla specifikace produktu přehlednější. Převodní tabulka byla zrušena, což znamená, že již neexistuje žádný právní základ pro uvádění minimální přirozené hustoty moštu. Nicméně vzhledem k tomu, že výrobci v praxi pracují s jednotkou stupňů Oechsle (° Oe), zůstane tato jednotka ve specifikaci produktu zachována. V novém znění proto budou údaje o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hustotě spojeny spojkou „a“. Z toho jednoznačně vyplývá, že pokud výrobci budou chtít uvádět na trh produkty s CHZO „Nahegauer Landwein“, budou muset dodržovat jak hodnotu minimálního přirozeného obsahu alkoholu, tak hodnotu minimální přirozené hustoty moštu. Ve snaze předejít nedorozuměním s ohledem na účetnictví sklepního hospodářství se ochranné sdružení rozhodlo doplnit větu objasňující skutečnost, že do účetnictví se zaznamenává pouze minimální hustota moštu.

Popis organoleptických vlastností byl upřesněn, aby lépe vystihoval jednotlivé produkty.

b) Vymezení oblasti

Změny ve vymezení oblasti jsou náležitě promyšlené a jejich smyslem je zabránit tomu, aby vinařství a zemědělství historické vinařské oblasti Nahe bylo znevýhodněno. Vinařství se totiž v oblasti Nahe stejně jako ve všech tradičních evropských vinařských oblastech po staletí vyvíjelo v rámci konkrétních zeměpisných hranic příslušných katastrálních území. Tím se mělo zabránit nevýhodám, které jsou podrobněji vysvětleny níže.

Ve vinařství se uplatňují opatření na ochranu rostlin, která nemusí být slučitelná s pěstováním jiných plodin, a tak je pro zachování kvality potřeba, aby se vinice nacházely na ohraničených pozemcích.

Umístění vinic do sousedství půd s jiným využitím způsobuje problémy, jimž by se mělo pokud možno zabránit: čím je areál vinic ohraničenější a čím méně plocha osázená révou sousedí s půdou využívanou jinak (pole, pastviny, sady atd.), tím menší jsou negativní dopady na pěstování a jakost vín. To je způsobeno zvláštními požadavky na hospodaření ve vinařství ve srovnání s jinými způsoby využití půd, zejména pokud jde o ochranu rostlin. Některé z používaných přípravků na ochranu rostlin se značně liší, zejména pokud jde o jejich cíle, povolení pro konkrétní plodiny, dobu, po kterou se nesmí s plochou nijak nakládat, apod.

I při použití správného technického vybavení a dodržování pravidel v rámci dobré zemědělské praxe může přípravek zasáhnout sousedící pozemky s jiným využitím, což může způsobit nežádoucí škody na vegetaci na necílové ploše, snížit kvalitu či dokonce způsobit, že některé výrobky budou neprodejné, protože obsahují rezidua přípravků na ochranu rostlin. Dojde-li například při použití systémových herbicidů k nežádoucímu snosu postřiku na sousední pozemky, může to mít dopad na nasazování plodů, dojde-li ke kontaminaci v době před květem révy. Při použití kontaktních herbicidů by v důsledku nežádoucího snosu postřiku zase mohlo dojít k poleptání zasažených částí listů révy nebo jejích výhonků. Použitím fungicidů ve vinařství zase mohou vzniknout problémy na sousední orné půdě. Některé z těchto přípravků nejsou pro kultury pěstované na této půdě povoleny, a proto je možné, že se díky důkladné analýze reziduí a jejich nízkým prahovým hodnotám zjistí, že vyrobené produkty nejsou vhodné pro uvedení na trh. Totéž platí pro přípravky na bázi mědi, které se používají v ekologickém vinařství. Takové případy se v praxi objevují často, a proto je třeba, aby k nim nedocházelo. Škody na orné půdě může způsobit použití přípravků na ochranu rostlin na sousedních vinicích a zároveň mohou být vinice a hrozny na nich pěstované poškozeny v důsledku opatření na ochranu rostlin použitých na sousední orné půdě.

Řada vinařských metod hospodaření a ochrany rostlin je proveditelná nebo účinná pouze tehdy, použije-li se na souvislých pozemcích vinic:

— Šetrné strategie ochrany rostlin, které s sebou přinášejí kvalitativní, ekologické a ekonomické výhody, jsou důležité k zajištění udržitelné produkce jakostních vín.

— Dlouhodobě zavedené a obecně používané metody, jako je boj proti obaleči jednopásému s pomocí feromonů, fungují pouze tehdy, pokud se feromonové rozprašovače nezbytné k regulaci množení škůdců a k jejich matení rozmístí na vinicích pokud možno celoplošně, přičemž by se měla co nejvíce omezit nákladná praxe jejich dvojitého vyvěšování na okrajích vinic (hranice s jinými plodinami, jinými způsoby využití půdy nebo jinou vegetací).

— Prostorově uzavřené vinice jsou nezbytné z odborného a ekonomického hlediska i na ochranu zralých hroznů před nálety ptáků, kteří bobule požírají nebo jinak snižují jejich kvalitu, neboť pouze tímto způsobem lze dosáhnout efektivní ochrany.

— Prostorově uzavřené vinice rovněž pomáhají zabránit škodám způsobeným zvěří: škody napáchané zvěří na zemědělských plodinách a vinicích v oblasti řeky Nahe totiž v posledních letech výrazně vzrostly. Největší škody způsobuje černá zvěř, ale i zvěř jelení a srnčí. Omezení populace divokých prasat je z hlediska vinařství nezbytné také proto, že vinaři ve spolkové zemi Porýní-Falc zpravidla nejsou způsobilí k náhradě škody, kterou na vinicích volně žijící zvěř způsobila. Prostorovým uzavřením vinic se navíc sníží riziko výskytu afrického moru prasat, který podléhá oznamovací povinnosti a představuje významné riziko pro chov hospodářských zvířat v Německu. Je snazší a méně nákladné vyrovnat se s výskytem divokých prasat v uzavřených vinicích, než na pozemcích, kde se pěstují různé druhy plodin – např. vinice, polnosti a ovocné sady, které zvěři skýtají útočiště a zdroje potravy.

— Vzhledem k rostoucímu významu kapkové závlahy vinic, která se používá zejména u mladých vinic k zakořenění révy, jsou prostorově uzavřené vinice velmi výhodné pro výstavbu a provoz k tomu potřebné infrastruktury (studny, potrubí atd.). Tím se zefektivní a zlevní jak společné zásobování vodou, tak i společné využívání přepravních a rozvodných sítí.

— Vinařství má jiné požadavky na síť cest než např. zemědělství na orné půdě. Pokud by se plochy používané pro pěstování vinné révy přestaly k danému účelu využívat, bylo by výrazně obtížnější nebo dokonce nemožné takové pozemky použít jako ornou půdu nebo pastviny právě kvůli síti cest, která byla původně uzpůsobená potřebám vinohradnictví. Vinařské cesty jsou většinou uzpůsobené menším a lehčím vozidlům nebo strojům, než se používají na orné půdě. Pokud by tedy všechny obslužné cesty musely být upraveny pro větší zatížení, znamenalo by to vyšší finanční zátěž pro všechny vlastníky půdy na daném katastrálním území.

Chráněné zeměpisné označení „Nahegauer Landwein“ a jeho dobrou pověst charakterizuje historická krajina a její ráz s tradičními vinohrady.

— Pro místní vinaře, odborníky, ale i spotřebitele se tento vinařský region vyznačuje vinařstvím v tradičních svažitých vinohradech utvářejících ráz krajiny.

— Pokud by se vinná réva začala pěstovat na tradiční zemědělské půdě, vedlo by to ke změně charakteristického rázu krajiny, který se spolu s kulturní krajinou vyvíjel po celá staletí.

— Ne nadarmo se v reklamách na víno při prezentaci tohoto vinařského regionu pravidelně používají snímky, které byly pořízeny právě na tradičních vinicích ve svazích.

— Víno ve spojení s tradičním vinařským regionem a tradičními svažitými vinohrady hraje významnou úlohu rovněž v cestovním ruchu.

— Řada vín uvedených v odborných publikacích a výrazně ovlivnujících vnímání a dobrou pověst CHZO „Nahegauer Landwein“ často pochází z tradičních svažitých vinohradů (Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen, Schlossböckelheimer Felsenberg a jiné).

— Díky těmto tzv. měkkým faktorům si obchodníci i spotřebitelé spojují CHZO „Nahegauer Landwein“ s pozitivními konotacemi a reagují na ně pozitivně. Při nákupu a konzumaci vína z oblasti Nahe se konzumentům vybavují právě obrázky těchto svahů a vyvolávají u nich emoce a vzpomínky (např. na dovolenou nebo krásnou krajinu). Díky tomu je CHZO „Nahegauer Landwein“ nezaměnitelné a jedinečné.

— Mnoha tradičním vinicím by hrozilo nežádoucí zarůstání křovinami, neboť jsou z důvodu malé rozlohy, charakteristických vlastností a často špatné dostupnosti pro větší stroje nevhodné pro jiné využití než pěstování vína. Na těchto již neobhospodařovaných plochách se pak mohou spontánně uchytit hostitelské rostliny (např. ostružiny) pro nežádoucí škůdce, jako je octomilka, kteří zase ohrožují zdraví a jakost hroznů na sousedních plochách vinic.

Z výše uvedených důvodů vyplývá, že obhospodařování vinic na souvislém a pokud možno uzavřeném území má nejrůznější výhody pro vlastníky a obhospodařovatele vinic, ale i životní prostředí. Proto by se podíl dnes již ojedinělých roztroušených vinic s výše uvedenými nedostatky neměl dále zvyšovat.

Oblast, v níž se smí uskutečnit produkce vína „Nahegauer Landwein“ proto ve specifikaci produktu nesmí být užší, než to povolují právní předpisy.

c) Moštové odrůdy

Seznam odrůd révy byl neúplný, a proto do něj byly doplněny všechny odrůdy uvedené na seznamu Spolkového úřadu pro zemědělství a výživu (BLE) a pěstované v oblasti Nahe, neboť se v tomto vinařském regionu již osvědčily. Vína vyrobená z těchto odrůd splňují požadavky specifikace produktu.

V novém znění se odrůdy révy budou uvádět pod nadpisy „bílé odrůdy“ a „modré odrůdy“ namísto „odrůdy bílého vína“ a „odrůdy červených a růžových vín“, neboť uvedením odrůd révy ve specifikaci produktu se upravuje možnost pěstování, a nikoli konečný produkt.

d) Příslušné požadavky

Příslušné požadavky organizace spravující CHOP/CHZO

Pravidlo 100 % a pravidlo týkající se obsahu zbytkového cukru již nejsou stanovena ve vnitrostátních právních předpisech, a jsou proto uvedena jako požadavky stanovené organizací, která spravuje CHOP/CHZO (ochranné sdružení). Změny ve znění (např. výslovný odkaz na 100 %) byly provedeny s cílem vyjasnit obsah původního ustanovení. Nedošlo k žádným obsahovým změnám.

Právními požadavky na označování se produkty s CHZO chrání před možnou ztrátou hodnoty.

Vizuální prvky označení jsou pro spotřebitele velmi důležité. Pokud jsou produkty s CHZO uváděny na trh s uvedením nových odrůd, spotřebitel buď neví, co označení znamená, nebo může nabýt dojmu, že se jedná o produkty z experimentálního pěstování, aniž by to bylo jasně uvedeno. To by mohlo ztížit jeho možnosti učinit informované rozhodnutí o koupi produktu. Spotřebitel si nemusí být vědom toho, že se ve skutečnosti jedná o klasifikované odrůdy, které se již osvědčily. To může vést k negativnímu hodnocení z jeho strany, aniž by byly výrobky testovány. Vzhledem k tomu, že produkt nese označení CHZO „Nahegauer Landwein“, se pak takto nabytý dojem může promítnout do vnímání celého sortimentu produktů s CHZO z oblasti Nahe, což může mít dopad na odbyt produktů s CHZO „Nahegauer Landwein“.

e) Kontrolní orgán

Změnilo se číslo faxu.

Znění bylo pozměněno tak, aby zohledňovalo platné právní předpisy.

f) Jiné

Byly provedeny redakční změny s cílem splnit požadavky EU.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„Nahegauer Landwein“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Víno, bílé

STRUČNÝ POPIS

V závislosti na různých faktorech se barva bílých vín obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odstíny, přes zelenožlutou až po slámově žlutou a zlatožlutou. V závislosti na odrůdě hroznů se mohou objevovat i načervenalé odstíny.

Zejména bílá vína kvašená na rmutu mohou mít i oranžovou barvu s načervenalými a hnědými odlesky. Bílá vína mohou mít zákal přírodního původu, který je trvalý a je viditelný po protřepání (např. kvasinky, moštové kaly, třísloviny a krystalické sraženiny). Nicméně zákal vytvořený uměle přidáním pomocných látek nebo způsobený vadami vína není tolerován.

V závislosti na moštové odrůdě se bílá vína vyznačují vůní připomínající zejména primární aromata čerstvého (exotického) ovoce, někdy i sušeného ovoce, ale i květinové tóny, kořeněná aromata nebo trávová rostlinná aromata s minerálními tóny (např. břidlice). Mohou se vyskytnout i záměrné oxidativní, fenolické nebo redukční tóny slabé až střední intenzity.

Chuť bílých vín se zpravidla pohybuje od lehké, jemné, svěží a živé až po silné a zaoblené ročníky s jemným praženým aromatem až po komplexní vína s vyváženým poměrem obsahu cukru a kyselin. Vína se obvykle vyznačují výraznou kyselostí a mineralitou.

Přirozený obsah alkoholu nesmí v důsledku obohacení překročit hodnotu celkového obsahu alkoholu 11,5 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Víno, červené

STRUČNÝ POPIS

V závislosti na moštové odrůdě a způsobu zrání se barva červených vín obvykle pohybuje od světle červené až po rubínovou a od granátově červené až po černočervenou, často s namodralými, fialovými a hnědými odlesky. Vína navíc také mohou mít zákal přírodního původu, který je trvalý a je viditelný po protřepání (např. kvasinky, moštové kaly, třísloviny a krystalické sraženiny). Nicméně zákal vytvořený uměle přidáním pomocných látek nebo způsobený vadami vína není tolerován.

V závislosti na moštové odrůdě a způsobu zrání se červená vína vyznačují ovocnými aromaty připomínajícími zejména třešně, červené a černé bobuloviny, černý rybíz, někdy i sušené ovoce.

Vína se střední plností mají obvykle mírnou až znatelnou kyselost a mírnou strukturu tříslovin s výraznou ovocnou chutí. Tělnatější vína se vyznačují koncentrovanými aromaty s tóny červeného nebo černého bobulového ovoce, jakož i kořenitými a kouřovými aromaty. Tato vína mají obvykle jemnější strukturu kyselin, ale výraznější třísloviny, což těmto vínům dodává dobrou strukturu a dlouhotrvající dochuť.

Přirozený obsah alkoholu nesmí v důsledku obohacení překročit hodnotu celkového obsahu alkoholu 12 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Víno, růžové a Blanc de Noir

STRUČNÝ POPIS

Barva růžových vín je většinou světle růžová, načervenalá až světle červená, zatímco vína Blanc de Noir mají stejnou barvu jako bílá vína. Vína mohou mít zákal přírodního původu, který je trvalý a je viditelný po protřepání (např. kvasinky, moštové kaly, třísloviny a krystalické sraženiny). Nicméně zákal vytvořený uměle přidáním pomocných látek nebo způsobený vadami vína není tolerován.

Díky tomu, že zrání moštu probíhá stejně jako u bílého vína, se tato vína obvykle vyznačují svěží ovocnou vůní připomínající červené a světle žluté ovoce a bobuloviny. Růžová vína se od červených vín liší tím, že jsou zpravidla svěží, mají nižší obsah alkoholu a nižší obsah třísloviny. Vína mají obvykle jemnou až zaoblenou strukturu a jejich chuť se vyznačuje jemnou až svěží, živou kyselostí.

Přirozený obsah alkoholu nesmí v důsledku obohacení překročit hodnotu celkového obsahu alkoholu 11,5 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. Víno, Rotling

STRUČNÝ POPIS

Vína se vyznačují světle až sytě světle červenou barvou a podobnými senzorickými vlastnostmi, jaké se vyskytují ve specifikaci růžových vín. Vůně je zejména ovocná, částečně jemně kořenitá, s tóny bobulovin, jádrového ovoce a citrusových plodů. Mají obvykle jemnou až plnou chuť se svěží strukturou kyselin. Vína mohou mít zákal přírodního původu, který je trvalý a je viditelný po protřepání (např. kvasinky, moštové kaly, třísloviny a krystalické sraženiny). Nicméně zákal vytvořený uměle přidáním pomocných látek nebo způsobený vadami vína není tolerován.

Přirozený obsah alkoholu nesmí v důsledku obohacení překročit hodnotu celkového obsahu alkoholu 11,5 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Všechny výrobky

   Zvláštní enologické postupy

   Uplatňují se platné právní předpisy.

2. Všechny výrobky

   Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

   Uplatňují se platné právní předpisy.

3. Všechny výrobky

   Pěstitelské postupy

   Uplatňují se platné právní předpisy.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Víno

   150 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Produkty způsobilé pro chráněné zeměpisné označení „Nahegauer Landwein“ musí pocházet z vinic nacházejících se v těchto obcích a okresech:

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).

Přesné vymezení je znázorněno na mapách, na nichž jsou ve výše uvedených obcích vyznačeny jednotlivé parcely, na nichž se vinice nacházejí. Mapy jsou k nahlédnutí zde: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Víno „Nahegauer Landwein“ lze produkovat také v jiné než pěstitelské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny a která je uvedena na etiketě, pokud se oblast produkce nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.

7. **Moštové odrůdy**

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. **Popis souvislostí**

Zjednodušeně lze říci, že se vinice nacházejí v trojúhelníku tvořeném městem Bingen a obcemi Alsenz a Monzingen. Oblast se skládá ze tří přírodních jednotek. V nejzazší severovýchodní části zasahují do vinařské oblasti výběžky pohoří Hunsrück (Soonwald). Severní část je součástí nížiny Nördliches Oberrheintiefland a tvoří ji pahorkatina Unteres Nahehügelland a rovina Untere Naheebene. Jižní část pěstitelské oblasti je součástí vrchoviny Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland). Toto členění v hlavních rysech odpovídá/kopíruje geologii regionu. Vinice se nacházejí v průměrné nadmořské výšce okolo 210 m.n.m. a víno se pěstuje i na strmých nebo velmi strmých svazích.

Nejstarší horniny ve vinařské oblasti pocházejí z období devonu. Jsou to především staré zkameněliny mořských usazenin (pískovce, břidlice, křemence), ale i metamorfní horniny (zelená břidlice, fylit). Zdaleka nejrozšířenější jsou však načervenalé horniny z období spodního permu (tzv. Rotliegendu), včetně magmatických hornin (latit, andezit a bazalt). Réva se usazuje i na třetihorních usazeninách, jako jsou říční a pobřežní písky a mořské slíny.

Podle meteorologických údajů se celoroční průměrné denní teploty pohybují okolo 9,3 °C, během samotného vegetačního období činí průměrná teplota 13,8 °C. Průměrný roční úhrn srážek je 580 mm, z toho přibližně 60 % srážek spadne během vegetačního období.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

stanovený organizací odpovědnou za správu CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Typ dalších podmínek:

dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Produkt „Nahegauer Landwein“ musí ze 100 % pocházet z hroznů z vinic nacházejících se v obcích nebo na katastrálních územích uvedených v bodě 4 specifikace produktu a z moštových odrůd povolených v bodě 8 specifikace produktu.

— Obsah zbytkového cukru ve víně uváděném na trh pod označením „Landwein“ nesmí překročit maximální povolenou hodnotu pro označení „polosuché“.

— Pro označování produktů s CHZO „Nahegauer Landwein“ uváděných na trh s uvedením názvu odrůdy révy lze používat pouze existující názvy. Scelování s novými odrůdami je povoleno. Pokud byl produkt získán výhradně z hroznů nových odrůd, musí být uváděn na trh bez označení odrůdy révy.

Odkaz na specifikaci produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein