Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1165

26.1.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1165)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Nahegauer Landwein»

PGI-DE-A1293-AM01

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 26 Οκτωβρίου 2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περιγραφή των τροποποιήσεων**

α) Περιγραφή του οίνου / των αμπελοοινικών προϊόντων και αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και η ελάχιστη πυκνότητα γλεύκους του προϊόντος «Nahegauer Landwein» ορίζονται σε χωριστό σημείο. Δεν υπάρχουν αλλαγές στο περιεχόμενο. Προστίθεται η ακόλουθη φράση σχετικά με τη λογιστική οιναποθήκης για λόγους σαφήνειας: «Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.».

Παρέχεται επίσης οργανοληπτική περιγραφή των διαφόρων προϊόντων.

β) Οριοθέτηση της περιοχής

Η οριοθέτηση της περιοχής της ΠΓΕ «Nahegauer Landwein» τροποποιείται.

Καταχωρίζονται οι επιμέρους δήμοι, συμπεριλαμβανομένων των κτηματολογικών αριθμών τους.

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται στους χάρτες των οριοθετημένων ανά αμπελοτεμάχιο αμπελώνων των προαναφερόμενων δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στη διεύθυνση www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Τροποποιείται η περιοχή παραγωγής του Landwein. Μέχρι σήμερα, η παραγωγή του «Nahegauer Landwein» ήταν δυνατή μόνο στην περιοχή καλλιέργειας του Nahe. Οι σχετικοί κανόνες ευθυγραμμίζονται με τις νομικές απαιτήσεις και πλέον επιτρέπουν την παραγωγή του «Nahegauer Landwein» και σε διαφορετική περιοχή του ίδιου ομόσπονδου κράτους ή γειτονικού ομόσπονδου κράτους: «Το Landwein μπορεί να παράγεται σε περιοχή διαφορετική από την καθορισμένη περιοχή καλλιέργειας στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια και η οποία αναγράφεται στην επισήμανση, υπό την προϋπόθεση ότι η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο ίδιο ομόσπονδο κράτος ή σε γειτονικό ομόσπονδο κράτος.»

γ) Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών

Στο σημείο 8 (πρώην σημείο 7) των προδιαγραφών προϊόντος αναφέρονται οι ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

Λευκοί οίνοι

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.

Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 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.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Στο μέλλον, οι ποικιλίες αμπέλου θα παρατίθενται κάτω από τις επικεφαλίδες «λευκές ποικιλίες αμπέλου» και «ερυθρές ποικιλίες αμπέλου» αντί «λευκοί οίνοι» και «ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι».

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες:

Λευκές ποικιλίες αμπέλου

«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.»

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

«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.»

δ) Εφαρμοστέες απαιτήσεις

Απαιτήσεις που πρέπει να πληροί ένας οργανισμός που διαχειρίζεται ΠΟΠ/ΠΓΕ

Η ακόλουθη διάταξη, η οποία αντικατοπτρίζει την ισχύουσα νομοθεσία, θα διατηρηθεί ακόμη και αν τροποποιηθεί η νομοθεσία: Το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή πρέπει να προέρχονται από την περιοχή στην οποία οφείλει το Landwein το όνομά του και η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα δεν πρέπει να υπερβαίνει τις μέγιστες επιτρεπόμενες τιμές για τον «ημίξηρο» οίνο. Οι κανόνες αυτοί αναφέρονται πλέον ως απαίτηση που καθορίζεται από οργανισμό που διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ (ένωση προστασίας) και όχι πλέον ως απαίτηση βάσει του εθνικού δικαίου. Το ποσοστό του 100 % αναφέρεται πλέον ρητά και γίνεται σχετική αναφορά στον κατάλογο που προσδιορίζει την οριοθετημένη περιοχή και στον κατάλογο των ποικιλιών αμπέλου στις προδιαγραφές προϊόντος:

Η διατύπωση «Το προϊόν “Nahegauer Landwein” μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια που προέρχονται από αμπελώνες της αμπελουργικής περιοχής και από επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου» τροποποιείται ως εξής: «Το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Nahegauer Landwein» πρέπει να προέρχεται από τους δήμους ή τις κτηματολογικές μονάδες που απαριθμούνται στο σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και από τις ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται στο σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος.»

Η διατύπωση σχετικά με την απαίτηση περιεκτικότητας σε υπολειμματικά σάκχαρα δεν τροποποιείται.

Προστίθεται απαίτηση επισήμανσης:

Μόνο οι πραγματικές ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των προϊόντων ΠΓΕ «Nahegauer Landwein» που διατίθενται στο εμπόριο με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου. Επιτρέπεται η ανάμειξη με νέα στελέχη.

Όταν ένα προϊόν παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια που προέρχονται από νέα στελέχη, πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο χωρίς να αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου στην ετικέτα.

ε) Οργανισμός ελέγχου

Στο σημείο 10 των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιούνται ο αριθμός φαξ και τα καθήκοντα του οργανισμού ελέγχου. Αυτό οφείλεται στο ότι η αρμοδιότητα για τις νέες άδειες φύτευσης μεταβιβάστηκε από το Γεωργικό Επιμελητήριο Ρηνανίας-Παλατινάτου (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* — LWK) στην Ομοσπονδιακή Υπηρεσία Γεωργίας και Τροφίμων (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* — BLE).

στ) Άλλο

Τροποποιήσεις της διατύπωσης σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ΕΕ. Περιλαμβάνονται τυχόν τροποποιήσεις που εισάγονται για να αντικατοπτρίζεται η ισχύουσα νομοθεσία, με αναφορά στους εφαρμοστέους κανόνες ή διαγραφή της εν λόγω διατύπωσης.

2. **Λόγοι των τροποποιήσεων**

α) Περιγραφή του οίνου / των αμπελοοινικών προϊόντων και αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και η ελάχιστη φυσική πυκνότητα γλεύκους αναφέρονται σε χωριστό σημείο προκειμένου να καταστούν σαφέστερες οι προδιαγραφές προϊόντος. Η απαλοιφή του πίνακα μετατροπής σημαίνει ότι δεν υπάρχει πλέον νομική βάση για την αναγραφή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους. Ωστόσο, δεδομένου ότι στην πράξη οι παραγωγοί χρησιμοποιούν την Öchslegrade (κλίμακα πυκνότητας γλεύκους), αυτή θα εξακολουθήσει να περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και η ένδειξη της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδέονται, συνεπώς, με τη λέξη «και». Αυτό δείχνει σαφώς ότι οι παραγωγοί πρέπει να τηρούν τόσο την τιμή του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου όσο και την τιμή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους προκειμένου να διαθέτουν στο εμπόριο προϊόντα με την ονομασία «Nahegauer Landwein». Προς αποφυγή παρανοήσεων όσον αφορά τη λογιστική οιναποθήκης, η ένωση προστασίας αποφάσισε να εισαγάγει μια φράση η οποία να διευκρινίζει ότι μόνον η ελάχιστη πυκνότητα γλεύκους πρέπει να καταγράφεται στα βιβλία του οινοποιείου.

Η περαιτέρω εξειδίκευση των οργανοληπτικών περιγραφών έχει ως στόχο την καλύτερη χαρτογράφηση των διαφόρων προϊόντων.

β) Οριοθέτηση της περιοχής

Οι αλλαγές στην οριοθέτηση της περιοχής είναι καλά μελετημένες και αποσκοπούν στην αποφυγή σημαντικών δυσμενών συνεπειών για την αμπελουργία, τη γεωργία, καθώς και για την περιοχή Nahe, δεδομένου του ιστορικά διαμορφωμένου πολιτισμικού της τοπίου. Αυτό οφείλεται στο ότι η αμπελουργία στο Nahe έχει εξελιχθεί με την πάροδο των αιώνων εντός των συγκεκριμένων γεωγραφικών ορίων των σχετικών κτηματολογικών ενοτήτων, όπως συμβαίνει σε όλες τις παραδοσιακές ευρωπαϊκές αμπελουργικές περιοχές, με σκοπό την αποφυγή των μειονεκτημάτων που περιγράφονται λεπτομερώς κατωτέρω:

Δεδομένου ότι τα μέτρα φυτοπροστασίας που εφαρμόζονται στην αμπελουργία δεν είναι πάντοτε συμβατά με άλλες καλλιέργειες, οι οριοθετημένοι αμπελώνες είναι απαραίτητοι για τη διασφάλιση της ποιότητας.

Ως εκ τούτου, η εναλλασσόμενη συνύπαρξη των αμπελώνων με άλλες χρήσεις προκαλεί προβλήματα που θα πρέπει να αποφεύγονται στο μέτρο του δυνατού: όσο πιο οριοθετημένος είναι ο αμπελώνας και όσο λιγότερα είναι τα σημεία επαφής των εκτάσεων αμπελοκαλλιέργειας με εκτάσεις για άλλες χρήσεις (αροτραίες καλλιέργειες, βοσκότοποι, οπωροκηπευτικές καλλιέργειες κ.λπ.) τόσο λιγότερες είναι οι αρνητικές επιπτώσεις στην καλλιέργεια και στην ποιότητα των οίνων. Αυτό οφείλεται στις ειδικές απαιτήσεις διαχείρισης της αμπελοκαλλιέργειας σε σύγκριση με άλλες χρήσεις, ιδίως όσον αφορά τη φυτοπροστασία. Τα χρησιμοποιούμενα φυτοπροστατευτικά προϊόντα διαφέρουν ενίοτε σημαντικά, ιδίως ως προς τους επιδιωκόμενους σκοπούς, την έγκριση ανά είδος καλλιέργειας και τον χρόνο αναμονής.

Ακόμα και αν χρησιμοποιείται κατάλληλος τεχνικός εξοπλισμός και τηρούνται οι κανόνες της ορθής γεωργικής πρακτικής, μπορεί να προκύψει μη προβλεπόμενη μετατόπιση του ψεκαστικού νέφους σε γειτονικά αγροτεμάχια με διαφορετική χρήση γης, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα την πρόκληση ανεπιθύμητων ζημιών στη βλάστηση της έκτασης για την οποία δεν προοριζόταν η φυτοπροστασία, την υποβάθμιση της ποιότητας ή την απώλεια της δυνατότητας διάθεσης των προϊόντων στην αγορά λόγω της παρουσίας ορισμένων υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Για παράδειγμα, εάν η χρήση συστημικών ζιζανιοκτόνων σε γειτονικές περιοχές οδηγεί σε ανεπιθύμητη μετατόπιση του ψεκαστικού νέφους, αυτό μπορεί να έχει αντίκτυπο στην καρπόδεση σε περίπτωση μόλυνσης πριν από την άνθηση των πρέμνων. Εάν χρησιμοποιούνται ζιζανιοκτόνα επαφής, η ανεπιθύμητη μετατόπιση του ψεκαστικού νέφους μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα στα προσβεβλημένα μέρη της κόμης / των βλαστών. Αντιστρόφως, προβλήματα μπορεί να προκύψουν εάν τα μυκητοκτόνα που χρησιμοποιούνται στην αμπελοκαλλιέργεια μετατοπιστούν σε γειτονικές αρόσιμες εκτάσεις. Καθώς τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα απαγορεύονται για ορισμένες καλλιέργειες στην περιοχή αυτή, μπορεί να διαπιστωθεί στο πλαίσιο μελετών υπολειμμάτων —βάσει ακριβούς ανάλυσης και χαμηλών ανώτατων ορίων υπολειμμάτων— ότι το προϊόν δεν είναι κατάλληλο να διατεθεί στην αγορά. Το ίδιο ισχύει και για τα παρασκευάσματα χαλκού που χρησιμοποιούνται στη βιολογική παραγωγή οίνου. Τέτοιες περιπτώσεις εμφανίζονται συχνά στην πράξη και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να αποφεύγονται. Αυτό σημαίνει ότι η αρόσιμη γη μπορεί να υποστεί ζημιές λόγω των μέτρων φυτοπροστασίας που λαμβάνονται σε γειτονικούς αμπελώνες, ακριβώς όπως και οι αμπελουργικές εκτάσεις και τα σταφύλια που καλλιεργούνται εκεί μπορεί να υποστούν ζημιές από μέτρα φυτοπροστασίας που λαμβάνονται σε γειτονικές αρόσιμες εκτάσεις.

Πολλές μέθοδοι διαχείρισης και προστασίας στην έκταση αμπελοκαλλιέργειας είναι εφικτές ή αποτελεσματικές μόνο εάν εφαρμόζονται σε ενοποιημένους αμπελώνες.

— Οι στρατηγικές φυτοπροστασίας χαμηλού αντικτύπου, που αποφέρουν ποιοτικά, περιβαλλοντικά και οικονομικά οφέλη, είναι σημαντικές για τη διασφάλιση της βιώσιμης παραγωγής οίνων υψηλής ποιότητας.

— Μέθοδοι καθιερωμένες εδώ και χρόνια και ευρέως χρησιμοποιούμενες, όπως ο φερομονικός έλεγχος των σταφυλιών, μπορούν να είναι αποτελεσματικές μόνον εάν, σε οριοθετημένους αμπελώνες, οι διαχυτήρες φερομόνης, που είναι απαραίτητοι για τον περιορισμό του πολλαπλασιασμού και τη διατάραξη της σύζευξης των επιβλαβών οργανισμών, καλύπτουν όσο το δυνατόν μεγαλύτερο τμήμα της καλλιέργειας, με παράλληλο περιορισμό, στο μέτρο του δυνατού, της δαπανηρής πρακτικής της διπλής τοποθέτησης διαχυτήρων στα όρια των καλλιεργειών (σύνορα με άλλες καλλιέργειες, χρήσεις γης ή βλάστηση).

— Οι οριοθετημένοι αμπελώνες είναι επίσης απαραίτητοι τόσο από τεχνική όσο και από οικονομική άποψη για την προστασία των ώριμων σταφυλιών από ζημιές από πτηνά που τρέφονται με αυτά ή από άλλες ζημιές που υποβαθμίζουν την ποιότητα, καθώς μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί αποτελεσματική προστασία.

— Οι οριοθετημένοι αμπελώνες συμβάλλουν επίσης στην αποφυγή ζημιών από θηράματα. Οι ζημιές που προκαλούνται από θηράματα, τόσο στις γεωργικές καλλιέργειες όσο και στους αμπελώνες, έχουν αυξηθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια στην περιοχή Nahe. Οι ζημιές προκαλούνται κυρίως από αγριόχοιρους, αλλά και από αίγαγρους και ελάφια. Ειδικότερα, ο περιορισμός του πληθυσμού αγριόχοιρων είναι απαραίτητος από αμπελουργική άποψη, μεταξύ άλλων διότι κατά κανόνα οι αμπελουργοί της Ρηνανίας-Παλατινάτου δεν δικαιούνται αποζημίωση για τις ζημιές που προκαλούνται στους αμπελώνες από άγρια ζώα. Επιπλέον, οι οριοθετημένοι αμπελώνες μειώνουν τον κίνδυνο εμφάνισης εστιών αφρικανικής πανώλης των χοίρων, η οποία πρέπει να δηλώνεται και ενέχει σημαντικό κίνδυνο για την κτηνοτροφία στη Γερμανία. Η αντιμετώπιση των αγριόχοιρων είναι ευκολότερη και λιγότερο δαπανηρή στους οριοθετημένους αμπελώνες σε σχέση με περιοχές με εναλλασσόμενες καλλιέργειες, όπως αμπελοκαλλιέργειες, αροτραίες καλλιέργειες και οπωροκαλλιέργειες, που προσφέρουν καταφύγια και πηγές τροφής.

— Η πρακτική της στάγδην άρδευσης των αμπελώνων, η οποία χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια αμπέλων, ιδίως σε νεαρούς αμπελώνες, αποκτά ολοένα και μεγαλύτερη σημασία και οι οριοθετημένοι αμπελώνες αποτελούν πλεονέκτημα όσον αφορά την κατασκευή και τη λειτουργία των αναγκαίων υποδομών (φρέατα, αγωγοί κ.λπ.). Σε τέτοιους αμπελώνες, τόσο η συλλογική προμήθεια νερού όσο και η κοινή χρήση των αγωγών μεταφοράς και διανομής είναι αποτελεσματικότερες και φθηνότερες.

— Οι απαιτήσεις για τα δίκτυα αγροτικών οδών στους αμπελώνες είναι διαφορετικές από εκείνες, για παράδειγμα, των αροτραίων καλλιεργειών. Εάν παλαιοί αμπελώνες δεν χρησιμοποιούνταν πλέον για αμπελοκαλλιέργεια, θα ήταν ενδεχομένως αδύνατον ή πολύ δύσκολο να χρησιμοποιηθούν οι εκτάσεις για αροτραίες καλλιέργειες ή ως βοσκότοποι λόγω του δικτύου αγροτικών οδών που προορίζονται για αμπελοκαλλιέργεια. Η δομή της αγροτικής οδού στους αμπελώνες προορίζεται συνήθως για οχήματα και μηχανήματα μικρότερα και ελαφρύτερα από εκείνα που χρησιμοποιούνται στις αροτραίες καλλιέργειες. Εάν όλες αυτές οι αγροτικές οδοί έπρεπε να ενισχυθούν για να φέρουν βαρύτερα φορτία, αυτό θα συνεπαγόταν μεγαλύτερη οικονομική επιβάρυνση για όλους τους ιδιοκτήτες γης στην περιοχή.

Το καλλιεργούμενο τοπίο, που έχει εξελιχθεί με την πάροδο του χρόνου, και το φυσικό τοπίο, που περιλαμβάνει τους παραδοσιακούς αμπελώνες, χαρακτηρίζουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Nahegauer Landwein» και τη φήμη της.

— Για τους κατοίκους της περιοχής, τα μέλη του τοπικού αμπελοοινικού κλάδου, τους ειδικούς καθώς και τους καταναλωτές, η περιοχή χαρακτηρίζεται από την αμπελοκαλλιέργεια σε παραδοσιακούς και επικλινείς αμπελώνες που διαμορφώνουν το τοπίο.

— Η χρήση της γης για παραδοσιακές αροτραίες καλλιέργειες θα άλλαζε το φυσικό τοπίο και, επομένως, το καλλιεργούμενο τοπίο που έχει εξελιχθεί με την πάροδο των αιώνων.

— Δεν είναι τυχαίο ότι στη διαφήμιση του οίνου χρησιμοποιούνται συνήθως για την παρουσίαση της αμπελουργικής περιοχής εικόνες παραδοσιακών αμπελώνων.

— Ο οίνος —σε συνδυασμό με την παραδοσιακή αμπελουργική περιοχή και τους παραδοσιακούς αμπελώνες— διαδραματίζει επίσης σημαντικό ρόλο στον τουρισμό.

— Πολλοί οίνοι που παρουσιάζονται σε εξειδικευμένες δημοσιεύσεις, οι οποίες διαμορφώνουν σε μεγάλο βαθμό την αντίληψη και τη φήμη της ΠΓΕ «Nahegauer Landwein», προέρχονται συχνά από παραδοσιακούς επικλινείς αμπελώνες (μεταξύ των οποίων οι Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen και Schlossböckelheimer Felsenberg).

— Αυτοί οι «δευτερεύοντες» παράγοντες σημαίνουν ότι η ΠΓΕ «Nahegauer Landwein» φέρει συναισθηματικό φορτίο —με θετικό τρόπο— τόσο για τους εμπόρους όσο και για τους καταναλωτές. Κατά την αγορά και την κατανάλωση οίνου από την περιοχή Nahe, έρχονται στον νου εικόνες αυτών των πλαγιών, οι οποίες προκαλούν συναισθήματα και ξυπνούν αναμνήσεις (π.χ. από διακοπές ή όμορφα τοπία). Αυτό καθιστά την ΠΓΕ «Nahegauer Landwein» ξεχωριστή και μοναδική.

— Πολλοί παραδοσιακοί αμπελώνες, λόγω του μικρού μεγέθους τους, των χαρακτηριστικών τους και του γεγονότος ότι συχνά η χρήση μηχανικών μέσων μεγάλου μεγέθους εντός των ορίων τους είναι πολύ δύσκολη, δεν είναι κατάλληλοι για άλλες χρήσεις εκτός της αμπελοκαλλιέργειας και, ως εκ τούτου, για πολλούς από αυτούς θα υπήρχε κίνδυνος θαμνοποίησης. Σε αυτές τις μη καλλιεργούμενες εκτάσεις, ενδέχεται να φυτρώσουν στη συνέχεια αυτοφυή φυτά-ξενιστές (π.χ. βατόμουρα) για ανεπιθύμητα παράσιτα όπως η μύγα της Ασίας, που με τη σειρά τους θέτουν σε κίνδυνο την υγεία και την ποιότητα των σταφυλιών γειτονικών αμπελώνων.

Για τους λόγους που προαναφέρθηκαν, είναι σαφές ότι η καλλιέργεια των αμπελώνων σε ενοποιημένες και κατά το δυνατόν οριοθετημένες εκτάσεις παρουσιάζει πολλά και διάφορα πλεονεκτήματα για τους ιδιοκτήτες και τους καλλιεργητές των αμπελώνων, καθώς και για το περιβάλλον. Ως εκ τούτου, δεδομένων των πολυάριθμων μειονεκτημάτων που περιγράφονται ανωτέρω, δεν θα πρέπει να αυξηθεί το ήδη χαμηλό ποσοστό αμπελώνων που είναι διάσπαρτοι σε διάφορες τοποθεσίες.

Συνεπώς, η περιοχή στην οποία μπορεί να παράγεται το προϊόν «Nahegauer Landwein» δεν θα ορίζεται στενότερα στις προδιαγραφές προϊόντος απ' ό,τι επιτρέπεται από τον νόμο.

γ) Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών

Ο κατάλογος ποικιλιών αμπέλου ήταν ελλιπής· προστίθενται όλες οι ποικιλίες που περιλαμβάνονται στον κατάλογο BLE και καλλιεργούνται στην περιοχή Nahe, δεδομένου ότι έχουν ήδη αποδείξει την αξία τους στην αμπελουργική περιοχή. Οι οίνοι που παράγονται από τις εν λόγω ποικιλίες συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Στο μέλλον, οι ποικιλίες σταφυλιών θα παρατίθενται κάτω από τις επικεφαλίδες «λευκές ποικιλίες σταφυλιών» και «ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών» αντί «λευκοί οίνοι» και «ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι», δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών σταφυλιών στις προδιαγραφές προϊόντος καθορίζει αν επιτρέπεται ή όχι να καλλιεργούνται οι εν λόγω ποικιλίες, και όχι το τελικό προϊόν.

δ) Εφαρμοστέες απαιτήσεις

Απαιτήσεις που πρέπει να πληροί ένας οργανισμός που διαχειρίζεται ΠΟΠ/ΠΓΕ

Η εθνική νομοθεσία δεν περιλαμβάνει πλέον τον κανόνα του 100 % ή τον κανόνα για την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα. Επομένως, οι κανόνες αυτοί αναφέρονται ως απαιτήσεις που καθορίζονται από οργανισμό που διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ (ένωση προστασίας). Οι τροποποιήσεις που πραγματοποιούνται στο κείμενο (π.χ. ρητή αναφορά του ποσοστού του 100 %) έχουν ως στόχο να αποσαφηνίσουν την ουσία της αρχικής διάταξης. Δεν υπάρχουν αλλαγές στο περιεχόμενο.

Οι κανόνες επισήμανσης προστατεύουν τα προϊόντα ΠΓΕ από πιθανή απώλεια αξίας.

Τα οπτικά στοιχεία της ετικέτας είναι πολύ σημαντικά για τους καταναλωτές. Εάν ένα προϊόν ΠΓΕ διατίθετο στην αγορά με νέο στέλεχος τυπωμένο στην ετικέτα, ο καταναλωτής είτε δεν θα κατανοούσε τι σημαίνει η ένδειξη είτε θα αποκτούσε την εντύπωση ότι πρόκειται για προϊόντα πειραματικής καλλιέργειας χωρίς αυτό να επισημαίνεται σαφώς, με αποτέλεσμα να δυσκολευτεί να αποφασίσει αν θα αγοράσει το προϊόν ή όχι. Οι καταναλωτές ενδέχεται να μη γνωρίζουν ότι στην πραγματικότητα πρόκειται για ταξινομημένες ποικιλίες που έχουν ήδη αποδείξει την αξία τους, κάτι που μπορεί να τους οδηγήσει σε αρνητική αξιολόγηση χωρίς να έχουν δοκιμάσει τα προϊόντα. Η αρνητική εντύπωση που δημιουργείται με τον τρόπο αυτόν θα μπορούσε να έχει αντίκτυπο σε ολόκληρο το φάσμα προϊόντων «Nahegauer Landwein», δεδομένου ότι τα προϊόντα αυτά φέρουν την ένδειξη ΠΓΕ «Nahegauer Landwein», και, ως εκ τούτου, να επηρεάσει και την πώληση των προϊόντων ΠΓΕ «Nahegauer Landwein».

ε) Οργανισμός ελέγχου

Ο αριθμός φαξ έχει αλλάξει.

Η διατύπωση τροποποιείται ώστε να αντικατοπτρίζει την ισχύουσα νομοθεσία.

στ) Άλλο

Έπρεπε να γίνουν συντακτικές τροποποιήσεις με σκοπό τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ΕΕ.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Nahegauer Landwein

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικου προϊόντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Οίνος, λευκός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με τους διάφορους επιδρώντες παράγοντες, τα χρώματα των λευκών οίνων συνήθως ποικίλλουν από ανοιχτό κίτρινο, ενίοτε με πράσινες ανταύγειες, έως πρασινοκίτρινο, αχυροκίτρινο και χρυσοκίτρινο. Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, μπορούν επίσης να έχουν ελαφρές κόκκινες αποχρώσεις.

Ειδικότερα, οι λευκοί οίνοι που παράγονται με ζύμωση του πολτού μπορεί επίσης να έχουν πορτοκαλί χρώμα, με ερυθρωπές και καστανές αποχρώσεις. Οι λευκοί οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου δεν επιτρέπεται.

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, το μπουκέτο των λευκών οίνων παραπέμπει κυρίως σε πρωτογενή αρώματα νωπών (εξωτικών) φρούτων, ενίοτε ακόμη και αποξηραμένων φρούτων, αλλά και σε νότες ανθέων, πικάντικα αρώματα ή αρώματα χόρτου και φυτών με ορυκτώδεις νότες (π.χ. σχιστόλιθου). Μπορεί επίσης να υπάρχουν σκόπιμες οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες λεπτής έως μέτριας έντασης.

Η γεύση των λευκών οίνων ποικίλλει συνήθως από ελαφρά, λεπτή, δροσερή και ζωηρή έως έντονες και στρογγυλές εσοδείες με λεπτές νότες καβουρδισμένου, έως σύνθετους οίνους με ισορροπημένη αναλογία σακχάρων προς οξύτητα. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται γενικά από τραγανή οξύτητα και ορυκτώδη γεύση.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο έως 11,5 %.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Οίνος, ερυθρός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την παλαίωση, το χρώμα των ερυθρών οίνων κυμαίνεται συνήθως από ανοιχτό κόκκινο έως ρουμπινί και κόκκινο του γρανάτη έως κοκκινόμαυρο, συχνά με κυανές, ιώδεις και καστανές αποχρώσεις. Οι οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου δεν επιτρέπεται.

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την παλαίωση, οι ερυθροί οίνοι αναδίδουν συνήθως φρουτώδη αρώματα που παραπέμπουν σε κεράσια, κόκκινα ή μαύρα μούρα, μαύρα φραγκοστάφυλα ή ενίοτε αποξηραμένα φρούτα.

Οι οίνοι μεσαίου σώματος τείνουν να έχουν μαλακή έως αισθητή οξύτητα και διακριτή τανική δομή, με υψηλό βαθμό φρουτώδους. Οι οίνοι με γεμάτο σώμα έχουν συμπυκνωμένα αρώματα κόκκινων ή μαύρων μούρων και μπορεί επίσης να παρουσιάζουν πικάντικα αρώματα και αρώματα καπνιστού. Οι οίνοι αυτοί τείνουν να έχουν μαλακότερη όξινη δομή, αλλά στιβαρές τανίνες, κάτι που τους προσδίδει καλή δομή και ικανότητα διατήρησης.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο έως 12 %.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Οίνος, ερυθρωπός, Blanc de Noir

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν συνήθως ανοιχτό ρόδινο έως απαλό ή ανοιχτό κόκκινο χρώμα, ενώ οι οίνοι Blanc de Noir έχουν το χρώμα του λευκού οίνου. Οι οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου δεν επιτρέπεται.

Καθώς τα γλεύκη αναπτύσσονται με τον ίδιο τρόπο όπως και στην περίπτωση των λευκών οίνων, έχουν γενικά φρουτώδες και δροσερό άρωμα που θυμίζει κόκκινα ή ανοιχτοκίτρινα φρούτα και μούρα. Οι ερυθρωποί οίνοι διαφέρουν από τους ερυθρούς οίνους ως προς το ότι είναι γενικά δροσεροί, με πιο μέτριο αλκοολικό τίτλο και χαμηλότερη περιεκτικότητα σε τανίνες. Οι οίνοι αυτοί έχουν συνήθως λεπτή έως στρογγυλή δομή και γεύση που χαρακτηρίζεται από λεπτή έως δροσερή, ζωηρή οξύτητα.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο έως 11,5 %.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. Οίνος, Rotling

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί έχουν συνήθως απαλό έως έντονο ανοιχτό κόκκινο χρώμα, με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά παραπλήσια με εκείνα που περιγράφονται για τους ερυθρωποὺς οίνους. Τα αρώματά τους είναι κατά κύριο λόγο φρουτώδη, ενίοτε ελαφρώς πικάντικα, με νότες σαρκωδών καρπών, μηλοειδών και εσπεριδοειδών. Γενικά, έχουν λεπτή έως πλούσια γεύση και δροσερή όξινη δομή. Οι οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου δεν επιτρέπεται.

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο έως 11,5 %.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Όλα τα προϊόντα

   Ειδική οινολογική πρακτική

   Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

2. Όλα τα προϊόντα

   Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

   Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

3. Όλα τα προϊόντα

   Καλλιεργητικές πρακτικές

   Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Οίνος

   150 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Τα προϊόντα που επιτρέπεται να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Nahegauer Landwein» πρέπει να προέρχονται από αμπελώνες που βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους και περιφέρειες:

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).

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται στους χάρτες των οριοθετημένων ανά αμπελοτεμάχιο αμπελώνων των προαναφερόμενων δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στη διεύθυνση www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Το Landwein μπορεί να παράγεται σε περιοχή διαφορετική από την καθορισμένη περιοχή καλλιέργειας στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια και η οποία αναγράφεται στην επισήμανση, υπό την προϋπόθεση ότι η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο ίδιο ομόσπονδο κράτος ή σε γειτονικό ομόσπονδο κράτος.

7. **Οινοποιησιμες ποικιλίες σταφυλιών**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Με απλά λόγια, η αμπελουργική περιοχή βρίσκεται σε τρίγωνο μεταξύ των πόλεων Bingen, Alsenz και Monzingen. Αποτελεί μέρος τριών φυσιογραφικών ζωνών. Στο βορειοανατολικό άκρο, η αμπελουργική περιοχή εκτείνεται έως τους πρόποδες του Hunsrück (Soonwald). Το βόρειο τμήμα ανήκει στην περιοχή Nördliches Oberrheintiefland (βόρειες πεδιάδες του Άνω Ρήνου), που αποτελείται από τα Unteres Nahehügelland και Untere Naheebene (λόφοι του Κάτω Nahe και πεδιάδα του Κάτω Nahe), ενώ το νότιο τμήμα ανήκει στους Saar-Nahe-Bergland (λόφοι Saar-Nahe) στη Nordpfälzer Bergland (οροσειρά βόρειου Παλατινάτου). Αυτή η φυσιογραφική δομή αποτελεί ένα πρόχειρο περίγραμμα της γεωλογίας της περιοχής. Κατά μέσο όρο, οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο περίπου 210 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Nahe πραγματοποιείται επίσης σε πλαγιές με μεγάλη ή πολύ μεγάλη κλίση.

Τα παλαιότερα πετρώματα της περιοχής χρονολογούνται από τη Δεβόνια περίοδο. Σε αυτά περιλαμβάνονται σκληρυμένες, παλαιές θαλάσσιες εναποθέσεις (ψαμμίτης, σχιστόλιθος, χαλαζίτες), καθώς και μεταμορφικά πετρώματα (πρασινοσχιστόλιθος, φυλλίτης). Ωστόσο, τα πετρώματα Rotliegend, συμπεριλαμβανομένων των ηφαιστειακών πετρωμάτων Rotliegend (λατίτης, ανδεσίτης και βασάλτης), είναι μακράν τα πιο διαδεδομένα. Οι αμπελώνες αναπτύσσονται επίσης σε τριτογενείς αποθέσεις, μεταξύ άλλων σε ποτάμια και παράκτια άμμο και σε θαλάσσια μάργα.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ημέρας είναι 9,3 °C, με μέση θερμοκρασία 13,8 °C κατά την καλλιεργητική περίοδο. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 580 mm και το 60 % των βροχοπτώσεων σημειώνεται κατά την καλλιεργητική περίοδο.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Καθορίζεται από οργανισμό ο οποίος διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Nahegauer Landwein» πρέπει να προέρχεται από τους δήμους ή τις κτηματολογικές μονάδες που απαριθμούνται στο σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και από τις ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται στο σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

— Η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα των οίνων που διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία «Landwein» δεν μπορεί να υπερβαίνει τη μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή για την ένδειξη «ημίξηρος».

— Μόνο οι πραγματικές ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των προϊόντων ΠΓΕ «Nahegauer Landwein» που διατίθενται στο εμπόριο με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου. Επιτρέπεται η ανάμειξη με νέα στελέχη. Όταν ένα προϊόν παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια που προέρχονται από νέα στελέχη, πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο χωρίς να αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου στην ετικέτα.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein