C/2024/1165

26.1.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/1165)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Nahegauer Landwein”

PGI-DE-A1293-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 26.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Muutoksen kuvaus**

a) Viinin/rypäletuotteiden kuvaus ja analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet

Nahegauer Landwein -viinin luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun luonnollinen vähimmäisominaispaino ilmoitetaan erillisessä kohdassa. Sisältö ei muutu. Lisätään seuraava kellarikirjanpitoa koskeva täsmennys: ”Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.”

Lisäksi toimitettiin eri tuotteiden aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus.

b) Alueen rajaus

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Nahegauer Landwein” kattama alue määritetään uudelleen.

Luetellaan yksittäiset kunnat, mukaan lukien maa-alueet.

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat ja jotka ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Maaviinin alueellisia valmistusedellytyksiä muutetaan. Tähän asti Nahegauer Landwein -viiniä voitiin valmistaa ainoastaan Nahen viininviljelyalueella. Sääntöä mukautetaan lakisääteisiin vaatimuksiin. Nahegauer Landwein -viiniä voidaan valmistaa nyt myös toisella alueella samassa osavaltiossa sekä naapuriosavaltiossa: ”Maaviiniä voidaan valmistaa muulla alueella kuin sillä viininviljelyalueella, jolta rypäleet on korjattu ja joka on ilmoitettu merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.”

c) Rypälelajikkeet

Tuote-eritelmän 7 kohdassa (tulevassa 8 kohdassa) on aiemmin ilmoitettu seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoviinilajikkeet

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.

Puna- ja roseeviinilajikkeet

([1]) EUVL 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.

MUUTOKSET

Jatkossa otsikot ovat ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” otsikkojen ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna- ja roseeviinilajikkeet” sijasta.

Lisätään seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoiset rypälelajikkeet:

”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.”

Punaiset rypälelajikkeet:

”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) Sovellettavat vaatimukset

SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation muut vaatimukset

Nykyisen lainsäädännön mukainen säännös, jonka mukaan valmistuksessa käytettävien rypäleiden on oltava peräisin 100-prosenttisesti nimityksen antavalta maaviinin viljelyalueelta ja jäännössokeripitoisuus ei saa ylittää ”puolikuivalle” määriteltyjä enimmäisarvoja, pysyy voimassa myös lainsäädäntömuutoksen jälkeen. Näitä sääntöjä ei enää esitetä kansallisen lainsäädännön mukaisena vaatimuksena. Sen sijaan ne katsotaan SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoivan organisaation (tuottajaryhmän) vaatimuksiksi. Sadan prosentin osuus ilmoitetaan nimenomaisesti ja siihen viitataan tuote-eritelmän alueen rajaamista ja rypälelajikkeita koskevissa luetteloissa:

Säännös ei enää kuulu seuraavasti: ”Nahegauer Landwein -viiniä saa valmistaa ainoastaan viininviljelyalueen hyväksyttyjen viinitarhojen rypäleistä ja hyväksytyistä rypälelajikkeista.” vaan ”Nahegauer Landwein -viini on valmistettava 100-prosenttisesti tuote-eritelmän 4 kohdassa tarkoitetuissa kunnissa tai tarkoitetuilla alueilla sijaitsevien viinitarhojen rypäleistä ja 8 kohdassa tarkoitetuista rypälelajikkeista.”

Jäännössokeripitoisuutta koskevaa sääntöä ei ole muotoiltu uudelleen.

Merkintävaatimuksen sisällyttäminen:

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Nahegauer Landwein” varustettujen tuotteiden, joita markkinoidaan lajikenimellä, merkinnöissä saa käyttää ainoastaan varsinaisia nimiä. Sekoittaminen jalostettujen kantojen kanssa on sallittua.

Jos tuote on valmistettu yksinomaan jalostuskannoista saaduista rypäleistä, tuotetta on markkinoitava ilman mainintaa rypälelajikkeesta.

e) Valvontaviranomainen

Tuote-eritelmän 10 kohdassa on muutettu faksinumeroa ja oikaistu valvontaviranomaisen tehtävää. Tämä johtuu siitä, että vastuu uusien istutuslupien myöntämisestä on siirretty Rheinland-Pfalzin maatalouskamarilta (LWK) liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirastolle (BLE).

f) Muuta

Toimitukselliset muutokset EU:n vaatimusten mukaisesti Tähän sisältyvät kaikki muutokset, jotka johtuvat voimassa olevasta lainsäädännöstä. Tämä voidaan tehdä viittaamalla sovellettavaan lainsäädäntöön tai poistamalla asiaankuuluva kohta.

2. **Muutosten perustelut**

a) Viinin/rypäletuotteiden kuvaus ja analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun luonnollinen vähimmäisominaispaino ilmoitetaan omassa kohdassa tuote-eritelmän selventämiseksi. Muuntotaulukon poistamisen vuoksi rypälemehun luonnollisen vähimmäisominaispainon ilmoittamiselle ei ole enää oikeusperustaa. Koska valmistajat käyttävät käytännön työssään Öchsle-astetta, tämä yksikkö säilytetään edelleen tuote-eritelmässä. Siksi luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta koskeva tieto ja rypälemehun luonnollista vähimmäisominaispainoa koskeva tieto liitetään toisiinsa sanalla ”ja”. Tästä seuraa, että valmistajien on noudatettava sekä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden arvoa että luonnollisen rypälemehun vähimmäisominaispainon arvoa voidakseen markkinoida Nahegauer Landwein -viiniä. Kellarikirjanpitoa koskevien väärinkäsitysten välttämiseksi tuottajaryhmä on päättänyt lisätä selventävän virkkeen, jossa mainitaan, että kellarikirjanpitoon on merkittävä ainoastaan rypälemehun vähimmäisominaispaino.

Aistinvaraisia kuvauksia on täsmennetty, jotta ne kuvaisivat paremmin eri tuotteita.

b) Alueen rajaus

Nahen alueen – kuten kaikkien perinteisten eurooppalaisten viininviljelyalueiden – viininviljely on kehittynyt vuosisatojen aikana tiettyjen alueiden maantieteellisten rajojen sisällä. Alue on rajattu huolellisesti harkiten, jotta vältetään viininviljelylle ja maataloudelle sekä Nahen alueen historialliselle kulttuurimaisemalle seuraavista syistä aiheutuvat merkittävät haitat:

Viininviljelyssä toteutetut kasvinsuojelutoimenpiteet eivät aina ole muille viljelmille soveltuvia. Niiden käyttö edellyttää sen vuoksi suljettuja viinialueita laadun varmistamiseksi.

– Viinitarhojen ja muuhun käyttöön tarkoitetun maa-alueen vierekkäisyys aiheuttaa ongelmia, joita olisi mahdollisuuksien mukaan vältettävä: mitä suljetumpi viinialue on ja mitä vähemmän viininviljelyn ja muiden käyttötarkoitusten (peltoviljely, laidunmaa, hedelmien viljely jne.) välillä on yhtymäkohtia, sitä vähemmän viinien viljelyyn ja laatuun kohdistuu kielteisiä vaikutuksia. Tämä johtuu viininviljelyn erityisvaatimuksista verrattuna muihin käyttötarkoituksiin, etenkin kasvinsuojelun osalta. Käytetyt kasvinsuojeluaineet ja erityisesti niiden käytölle asetetut tavoitteet, viljelykasvikohtainen lupa, varoajat jne. vaihtelevat osittain huomattavasti.

Jos hyvästä teknisestä varustuksesta, sääntöjen noudattamisesta ja ammattimaisesta käytöstä huolimatta kasvinsuojeluaineita ajautuu muuhun käyttöön tarkoitetuille viereisille maapalstoille, muun kuin kohdealueen kasveille voi aiheutua kasvinsuojeluainejäämistä ei-toivottua vahinkoa ja laadun tai tuotteen markkinoitavuuden heikentymistä. Esimerkiksi systeemisten kasvinsuojeluaineiden käyttö viereisillä maapalstoilla voi johtaa ei-toivottuun kulkeutumiseen, mikä vaikuttaa hedelmänmuodostukseen, jos kontaminoituminen tapahtuu viiniköynnösten kukkiessa. Kosketusvaikutteisia torjunta-aineita käytettäessä ei-toivottu kulkeutuminen syövyttäisi lehdistön verkon alla olevia osia tai versoja. Toisaalta myös viininviljelyssä käytettävien sienitautien torjunta-aineiden kulkeutuminen voi aiheuttaa ongelmia viljelysmaalla. Jotkin näistä aineista eivät ole sallittuja alueella viljellyille kasveille, jolloin tarkkoihin analyyseihin ja alhaisiin enimmäisjäämämääriin perustuvissa jäämätutkimuksissa tuotteet saatetaan todeta markkinoille kelpaamattomiksi. Sama koskee luonnonmukaisessa viininviljelyssä käytettäviä kuparivalmisteita. Tällaisia tapauksia esiintyy käytännössä koko ajan, ja niitä on vältettävä. Viljelysmaalle voi näin ollen aiheutua vahinkoa vierekkäisillä viinitarhoilla tehdyistä kasvinsuojelutoimista, ja vastaavasti viinitarhoille ja siellä kasvaville rypäleille voi aiheutua vahinkoa viereisillä viljelysmailla toteutetuista kasvinsuojelutoimista.

Monet hoito- ja suojelumenetelmät ovat viininviljelyssä toteuttamiskelpoisia tai tehokkaita vain yhtenäisellä viinialueella.

— Kestävät kasvinsuojelustrategiat, joilla on laadullisia, ekologisia ja taloudellisia hyötyjä, ovat tärkeitä korkealaatuisten viinien kestävän tuotannon varmistamiseksi.

— Jo vuosia käytössä olleet laajalti käytetyt menetelmät, kuten feromonien käyttö rypälekääriäisten torjunnassa, toimivat vain, kun tuholaisten lisääntymisen rajoittamiseen ja häirintään tarvittavia feromonien annostelulaitteita käytetään suurilla yhtenäisillä viinialueilla mahdollisimman laaja-alaisesti ja vältetään kallista kaksoissuuttimen käyttöä reuna-alueilla (muihin viljelykasveihin, käyttötarkoituksiin tai kasvustoihin rajoittuvilla alueilla).

— Suljetut viinialueet ovat niin teknisesti kuin taloudellisesti tarpeen myös torjuttaessa lintujen kypsille rypäleille aiheuttamia vahinkoja (rypäleiden syöminen tai muut vahingot), sillä tämä on ainoa tehokas suojelukeino.

— Suljetut viinialueet auttavat ehkäisemään myös riistavahinkoja: luonnonvaraisen riistan viljelykasveille ja viininviljelylle aiheuttamat vahingot ovat viime vuosina lisääntyneet merkittävästi Nahen alueella. Eniten vahinkoja aiheuttavat villisiat, ja lisäksi myös metsäkauriit ja saksanhirvet. Erityisesti villisikakannan rajoittaminen on viininviljelyn näkökulmasta tarpeen jo siksi, että viinitarhojen riistavahinkoja ei yleensä korvata Rheinland-Pfalzissa. Näin vähennetään myös ilmoitusvelvollisuuden piiriin kuuluvan ja karjankasvatukselle Saksassa merkittävän riskin aiheuttavan afrikkalaisen sikaruton esiintymisriskiä. Villisikojen torjuntaan on paremmat mahdollisuudet suljetuilla viinialueella, ja se on niillä vähemmän työlästä kuin alueilla, joilla esimerkiksi viini-, pelto- ja hedelmäviljelmät vuorottelevat, sillä viimeksi mainitut tarjoavat villisioille suojaisia alueita ja ravinnon lähteitä.

— Kun otetaan huomioon, että viinitarhojen pisarakastelua käytetään yhä enemmän erityisesti taimien kohdalla viiniköynnösten juurtumisen parantamiseksi, suljetuista viinialueista on merkittävää etua kasteluun tarvittavan infrastruktuurin (kaivot, putkistot jne.) rakentamisessa ja käytössä. Näin sekä veden yhteishankinnoista että kuljetus- ja jakeluverkostojen yhteiskäytöstä saadaan tehokkaampaa ja edullisempaa.

— Viininviljelyn kulkuväylien verkostoa koskevat vaatimukset ovat erilaiset kuin esimerkiksi peltoviljelyssä. Jos viininviljelyyn aiemmin käytettyjä alueita ei enää käytettäisi viininviljelyyn, sitä varten rakennetut kulkuväylät vaikeuttaisivat huomattavasti pelto- ja nurmiviljelyä tai jopa estäisi sen. Viininviljelyn kulkuväylien verkosto ei ole tarkoitettu peltoviljelyssä tarvittaville suurille ja raskaille ajoneuvoille. Jos kaikki huoltotiet pitäisi suunnitella raskaalle kuormitukselle, siitä aiheutuisi suurempi taloudellinen rasite kaikille maanomistajille.

Perinteinen maisema ja perinteiset viinitarhat ovat ominaisia suojatulle maantieteelliselle merkinnälle ”Nahegauer Landwein” ja sen maineelle:

— Alueen asukkaat, viinialan toimijat, ammattilaiset ja myös kuluttajat yhdistävät viinialueen ominaispiirteisiin viininviljelyn perinteisillä ja maisemalle tyypillisillä rinteillä.

— Viininviljelyn siirtäminen perinteisille peltomaille muuttaisi vuosisatojen saatossa muokkautunutta maisemaa ja sen myötä historiallista kulttuurimaisemaa.

— Juuri tästä syystä viinialueen viinien esittelyssä ja mainonnassa käytetään yleensä perinteisillä viinitarhoilla otettuja kuvia.

— Myös matkailussa viinit ja perinteiset viininviljelyalueet viinitarhoineen ovat keskeisessä asemassa.

— Monet viinit, joita esitellään alan julkaisuissa ja jotka näin ollen vaikuttavat voimakkaasti suojatun maantieteellisen merkinnän ”Nahegauer Landwein” tunnettuuteen ja maineeseen, valmistetaan perinteisillä rinteillä viljellyistä rypäleistä (Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen, Schlossböckelheimer Felsenberg jne.).

— Tällaiset ”pehmeät” tekijät antavat suojatulle maantieteelliselle merkinnälle ”Nahegauer Landwein” positiivisen kuvan kaupan ja kuluttajien keskuudessa. Ostaessaan ja nauttiessaan Nahen alueen viiniä kuluttajat yhdistävät siihen kuvia tällaisista viinirinteistä. Kuvat herättävät kuluttajissa tunteita ja muistoja (esim. lomista tai kauniista maisemista). Tästä syystä suojattu maantieteellinen merkintä ”Nahegauer Landwein” on erityinen ja ainutlaatuinen.

— Monia perinteisiä viinitarhoja uhkaisi ei-toivottu pensastuminen, koska ne eivät sovellu muuhun käyttöön kuin viininviljelyyn pienen kokonsa, ominaisuuksiensa ja usein huonon saavutettavuutensa vuoksi. Viljelemättömiksi jäävillä alueilla isäntäkasvien, kuten karhunvatukoiden, leviämisen seurauksena ei-toivotut tuholaiset, kuten kirsikkaetikkakärpäset, voivat vallata alaa ja puolestaan uhata viereisten viinitarhojen rypäleiden terveyttä ja laatua.

Edellä esitetyistä syistä on selvää, että viinitarhojen hoidosta yhtenäisillä ja mahdollisuuksien mukaan suljetuilla alueilla on monenlaista hyötyä viininviljelyalueiden omistajille ja hoitajille sekä ympäristölle. Tästä syystä yksittäisten hajautettujen viinitarhojen määrä ei saisi kasvaa nykyisestä tällaisista tarhoista aiheutuvien, edellä kuvattujen moninaisten haittojen vuoksi.

Nahegauer Landwein -viinin alueellisia valmistusedellytyksiä ei saisi määritellä tuote-eritelmässä laissa sallittua tiukemmin.

c) Rypälelajikkeet

Rypälelajikkeiden luettelo on puutteellinen, ja sitä täydennetään kaikilla Nahen alueella viljelyssä olevilla lajikkeilla, jotka on luokiteltu liittovaltion maatalous- ja elintarvikeviraston (BLE) luettelon mukaisesti, koska nämä lajikkeet ovat jo osoittautuneet viljelyalueella menestyviksi. Näistä lajikkeista valmistetut viinit ovat tuote-eritelmän vaatimusten mukaisia.

Jatkossa rypälelajikkeet luetellaan otsikkojen ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” alla otsikkojen ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna- ja roseeviinilajikkeet” sijasta, koska tuote-eritelmään sisältyvällä rypälelajikkeiden luettelolla säännellään viljelymahdollisuutta eikä lopputuotetta.

d) Sovellettavat vaatimukset

SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation muut vaatimukset

Sataa prosenttia ja jäännössokeripitoisuutta koskevista säännöistä ei enää säädetä kansallisessa lainsäädännössä, joten ne katsotaan SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation (tuottajaryhmän) vaatimuksiksi. Tekstiin tehdyt muutokset (esim. nimenomainen viittaus 100 prosenttiin) tehtiin alkuperäisen säännöksen sisällön selventämiseksi. Sisällöllisiä muutoksia ei ole tehty.

Merkintävaatimus suojaa SMM-tuotteita mahdolliselta arvonmenetykseltä.

Etiketin ulkonäkö on kuluttajalle erittäin tärkeä. Kun SMM-tuotteita markkinoidaan etiketillä, jossa on merkintä jalostuskannoista, kuluttaja joko ei tiedä, mitä merkintä tarkoittaa, tai saattaa olettaa, että kyseessä on viljelykokeen avulla tuotettu tuote ilman selkeää viittausta kokeeseen, eikä kuluttaja voi tällöin tehdä tietoon perustuvaa päätöstä tuotteen ostamisesta. Kuluttajat eivät välttämättä ole tietoisia siitä, että lajikkeet on luokiteltu ja niiden laatu on jo osoitettu. Tämä voi johtaa siihen, että kuluttaja tekee kielteisen arvion tuotetta kokeilematta. Näin syntynyt kielteinen vaikutelma SMM-tuotteeksi ”Nahegauer Landwein” merkitystä tuotteesta voi ulottua kaikkiin Nahen alueen SMM-tuotteisiin ja vaikuttaa SMM-tuotteen ”Nahegauer Landwein” myyntiin.

e) Valvontaviranomainen

Faksinumero on muuttunut.

Tehdään oikaisu sovellettavan lainsäädännön huomioon ottamiseksi.

f) Muuta

EU:n vaatimusten noudattamiseksi on tehtävä toimituksellisia muutoksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Nahegauer Landwein

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – Suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Viinialan tuotteiden luokat**

1. Viinit

4. **Viinin / viinien kuvaus**

1. Viini, valkoinen

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaikuttavista tekijöistä riippuen valkoviinien väri vaihtelee yleensä osittain vihreään vivahtavasta vaaleankeltaisesta ja vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen ja kullankeltaiseen. Rypälelajikkeen mukaan värissä voi olla myös punertavia sävyjä.

Erityisesti pidempään maseroidut valkoviinit voi olla myös oranssihtavia ja taittua punaiseen ja ruskeaan. Valkoviineissä saa edelleen olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Rypälelajikkeesta riippuen valkoviinien tuoksussa erottuu erityisesti (eksoottisia) hedelmäisiä raikkaita perusaromeja tai jopa kuivattujen hedelmien aromeja mutta myös kukkaisia vivahteita, mausteisuutta tai vihannesten tai kasvien aromeja, joissa on mineraalisia vivahteita (esim. liuske). Lisäksi tuoksussa voi olla tunnistettavissa intensiteetiltään hienovaraisesta kohtuulliseen vaihtelevaa happipitoisuutta sekä fenolisia ja reduktiivisia vivahteita.

Valkoviinit ovat pääsääntöisesti kevyitä, hienostuneita, raikkaita ja pirskahtelevia tai voimakkaita ja runsaita hienostuneilla ja paahteisilla aromeilla, taikka monivivahteisia viinejä, joiden hapokkuus ja makeus ovat tasapainossa. Näissä viineissä on yleensä voimakasta hapokkuutta ja mineraalisia vivahteita.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Viini, punainen

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Rypälelajikkeesta ja kypsytysmenetelmästä riippuen punaviinien väri vaihtelee yleensä vaaleanpunaisesta sekä rubiininpunaisesta ja granaatinpunaisesta mustanpunaiseen, ja viineissä on usein sinertäviä, violetteja ja ruskeita sävyjä. Sen lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Rypälelajikkeesta ja kypsytystavasta riippuen punaviinien tuoksussa on havaittavissa erityisesti hedelmäisiä aromeja, kuten kirsikkaa, punaisia ja mustia marjoja, mustaherukkaa ja kuivattuja hedelmiä.

Keskitäyteläisissä viineissä on yleensä lievä tai havaittava hapokkuus sekä kohtalainen tanniinisuus ja runsasta hedelmäisyyttä. Täyteläisissä viineissä voi olla konsentroituneiden punaisten tai mustien (marja)hedelmien lisäksi myös mausteisia ja savuisia aromeja. Näillä viineillä on yleensä pehmeämpi happorakenne, mutta niiden tanniinisuus on selvästi havaittavissa, mikä antaa viineille tietyn rakenteen ja hyvän säilyvyyden.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 12 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Viini, rosee, Blanc de Noir

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Näiden viinien väri vaihtelee yleensä herkän tai vaaleanpunaisesta kirkkaanpunaiseen, kun taas blanc de noir -viinit ovat samanvärisiä kuin valkoviinit. Sen lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Koska puristemehut kypsytetään valkoviinin tapaan, näissä viineissä on yleensä hedelmäisen raikas punaisten ja vaaleankeltaisten hedelmien ja marjojen aromi. Roseeviinit eroavat punaviineistä siinä, että ne ovat tavallisesti raikkaita ja niiden alkoholipitoisuus ja tanniinisuus ovat pienemmät. Viinien rakenne on yleensä kevyt tai runsas, ja niiden maku on enimmäkseen hieno tai raikas ja eloisan hapokas.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. Viini, Rotling

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Näiden viinien väri on yleensä hailakan tai voimakkaan vaaleanpunainen, ja aistillisilta ominaisuuksiltaan ne ovat yleensä lähellä roseeviinien kuvausta. Niiden aromit ovat erityisen hedelmäisiä tai toisinaan hienovaraisen mausteisia, ja niissä on marjojen, siemenhedelmien ja sitrushedelmien vivahteita. Niiden maku vaihtelee yleensä hienostuneesta runsaaseen, ja niillä on raikas happorakenne. Sen lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kaikki tuotteet

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä

   Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

2. Kaikki tuotteet

   Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

   Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

3. Kaikki tuotteet

   Viininviljelykäytäntö

   Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Viini

   150 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuotteiden, joille voidaan myöntää suojattu maantieteellinen merkintä ”Nahegauer Landwein”, on oltava peräisin seuraavien kuntien ja niiden alueiden viinitarhoilta:

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).

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat ja jotka ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Maaviiniä voidaan valmistaa muulla alueella kuin sillä, jolta rypäleet on korjattu ja joka on ilmoitettu merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viininviljelyalue sijaitsee yksinkertaistetusti Bingenin, Alsenzin ja Monzingenin kuntien muodostamassa kolmiossa. Se ulottuu kolmelle luontoalueelle. Uloimmassa koillisosassa viininviljelyalueeseen kuuluvat Hunsrückin (Soonwald) alarinteet. Pohjoisosa kuuluu Nördliches Oberrheintieflandin (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene) ja eteläosa Saar-Nahe-Berglandin (Nordpfälzer Bergland) viljelyalueeseen. Tämä fysiografinen rakenne osoittaa geologiset ääriviivat pääpiirteittäin. Viininviljelyalueen viinitarhat ovat keskimäärin noin 210 metriä merenpinnan yläpuolella. Viininviljelyä harjoitetaan myös jyrkkärinteisillä alueilla tai kaikkein jyrkimmillä rinteillä.

Viininviljelyalueen vanhimmat kivet ovat peräisin devonikaudelta. Nämä ovat yhtäältä vanhoja, kovettuneita merenpohjan kerrostumia (hiekkakivet, liuskekivet, kvartsiitit) ja toisaalta metamorfisia kiviä (vihreäkivi, fylliitti). Eniten esiintyy kuitenkin Rotliegend-kiviä, myös vulkaanisia Rotliegend-kiviä (latiitti, andesiitti ja basaltti). Viiniköynnökset juurtuvat myös tertiäärisiin kerrostumiin. Lisäksi esiintyy fluviaalista hiekkaa, rannikkohiekkaa ja merkeliä.

Säätietojen mukaan vuotuinen keskilämpötila on 9,3 °C ja kasvukauden keskilämpötila 13,8 °C. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 580 mm, ja siitä saadaan 60 prosenttia kasvukaudella.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

— Nahegauer Landwein -viini on valmistettava 100-prosenttisesti tuote-eritelmän 4 kohdassa tarkoitetuissa kunnissa tai tarkoitetuilla alueilla sijaitsevien viinitarhojen rypäleistä ja 8 kohdassa tarkoitetuista rypälelajikkeista.

— Nimityksellä ”Landwein” kaupan pidettävien viinien jäännössokeripitoisuus ei saa ylittää merkinnän ”puolikuiva” sallittua enimmäisarvoa.

— Suojatulla maantieteelliselä merkinnällä ”Nahegauer Landwein” varustettujen tuotteiden, joita markkinoidaan lajikenimellä, merkinnöissä saa käyttää ainoastaan varsinaisia nimiä. Sekoittaminen jalostettujen kantojen kanssa on sallittua. Jos tuote on valmistettu yksinomaan jalostuskannoista saaduista rypäleistä, tuotetta on markkinoitava ilman mainintaa rypälelajikkeesta.

Linkki tuote-eritelmään

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein