C/2024/1165

26.1.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1165)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Nahegauer Landwein"

PGI-DE-A1293-AM01

Datum obavijesti: 26. listopada 2023.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Opis izmjena**

a) Opis vina / proizvoda od vinove loze i analitička i/ili organoleptička svojstva

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji prirodni sadržaj šećera u moštu vina „Nahegauer Landwein" utvrđuju se u zasebnoj točki. Sadržaj se ne mijenja. Radi pojašnjenja umeće se sljedeća rečenica o računovodstvu podruma: „Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju."

Navodi se i organoleptički opis pojedinih proizvoda.

b) Razgraničenje područja

Mijenja se razgraničenje područja ZOZP-a „Nahegauer Landwein".

Navode se pojedinačne općine i njihovi katastarski brojevi.

Točno razgraničenje može se vidjeti na kartama koje prikazuju vinograde u prethodno navedenim općinama s granicama parcela. Karte se mogu vidjeti na poveznici www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Mijenja se područje na kojem se može proizvoditi Landwein. Dosad se „Nahegauer Landwein" mogao proizvoditi samo na vinogradarskom području Nahe. Relevantna pravila usklađena su sa zakonskim propisima te je sad proizvodnja vina „Nahegauer Landwein" dopuštena i na drugom području u istoj ili susjednoj saveznoj pokrajini: „Landwein se smije proizvoditi izvan navedenog vinogradarskog područja na kojem je grožđe ubrano i koje je navedeno na etiketi pod uvjetom da je područje proizvodnje smješteno u istoj ili susjednoj saveznoj pokrajini."

c) Sorte vinove loze

Sljedeće sorte grožđa navedene su u točki 8. (prethodno točka 7.) specifikacije proizvoda:

Bijela vina

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.

Crna i ružičasta vina

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 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.

IZMJENE

Sorte grožđa ubuduće će biti navedene u rubrikama „Sorte bijeloga grožđa" i „Sorte crnoga grožđa", a ne u rubrikama „Bijela vina" i „Crna i ružičasta vina".

Dodaju se sljedeće sorte:

Sorte bijeloga grožđa

„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."

Sorte crnoga grožđa

„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) Primjenjivi zahtjevi

Zahtjevi koje treba ispuniti organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om

Sljedeća odredba, koja je usklađena s postojećim zakonodavstvom, zadržat će se čak i nakon izmjena zakonodavstva: 100 % grožđa koje se koristi u proizvodnji mora potjecati s područja po kojem je nazvan Landwein, a sadržaj neprevrelog šećera ne smije premašiti najveće dopuštene vrijednosti za „polusuho" vino. Ta se pravila sad navode kao zahtjev koji utvrđuje organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om (udruženje za zaštitu), a ne kao zahtjev iz nacionalnog prava. Vrijednost 100 % sad je izričito navedena i na nju se upućuje i na popisu razgraničenog područja i na popisu sorti grožđa u specifikaciji proizvoda.

Tekst „„Nahegauer Landwein" smije se proizvoditi samo od grožđa koje potječe iz vinograda na vinogradarskom području i od odobrenih sorti grožđa" mijenja se kako slijedi: „100 % grožđa koje se koristi za proizvodnju ZOZP-a „Nahegauer Landwein" mora potjecati iz općina ili katastarskih jedinica navedenih u točki 4. specifikacije proizvoda te od odobrenih sorti grožđa iz točke 8. specifikacije proizvoda."

Tekst zahtjeva u pogledu sadržaja neprevrelog šećera nije izmijenjen.

Dodaje se zahtjev za označivanje:

na etiketama proizvoda sa ZOZP-om „Nahegauer Landwein" koji se stavljaju na tržište s naznakom sorte grožđa mogu se koristiti samo stvarni nazivi. Dopušteno je miješanje s novim sojevima.

Ako je proizvod proizveden isključivo od grožđa novih sojeva, mora se stavljati na tržište bez navođenja sorte vinove loze na etiketi.

e) Kontrolno tijelo

U točki 10. specifikacije proizvoda mijenjaju se broj telefaksa i zadaće kontrolnog tijela. Razlog je taj što je nadležnost za izdavanje dozvola za nove nasade prenesena s Poljoprivredne komore savezne pokrajine Porajnje-Falačka (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK) na Savezni ured za poljoprivredu i hranu (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* – BLE).

f) Ostalo

Uredničke izmjene u skladu sa zahtjevima EU-a. Riječ je o usklađivanju s važećim zakonodavstvom uz navođenje primjenjivih pravila ili brisanje relevantnih dijelova teksta.

2. **Razlozi izmjene**

a) Opis vina / proizvoda od vinove loze i analitička i/ili organoleptička svojstva

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji prirodni sadržaj šećera u moštu navode se u zasebnoj točki kako bi specifikacija proizvoda bila jasnija. Uklanja se tablica za konverziju, što znači da više nema pravne osnove za navođenje najmanjeg prirodnog sadržaja šećera u moštu, ali taj podatak ostaje u specifikaciji proizvoda jer proizvođači upotrebljavaju Oechsleovu moštnu vagu. Stoga će najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji prirodni sadržaj šećera u moštu biti povezani veznikom „i". To jasno pokazuje da proizvođači, kako bi proizvode mogli stavljati na tržište sa ZOZP-om „Nahegauer Landwein", moraju paziti na vrijednost najmanje prirodne alkoholne jakosti i vrijednost najmanjeg prirodnog sadržaja šećera u moštu. Kako bi se izbjegli nesporazumi u vezi s računovodstvom podruma, udruženje za zaštitu odlučilo je umetnuti rečenicu kojom se objašnjava da u evidenciji vinarije treba zabilježiti samo najmanji sadržaj šećera u moštu.

Opisu organoleptičkih svojstava dodano je više detalja kako bi bolje odražavali različite proizvode.

b) Razgraničenje područja

Izmjene razgraničenja područja dobro su promišljene i namjera je da se njima spriječe znatni nepovoljni uvjeti za vinogradarstvo, poljoprivredu i kultivirani krajolik regije Nahe kako se razvila tijekom vremena. Tomu je tako jer se vinogradarstvo u regiji Nahe razvijalo stoljećima unutar određenih zemljopisnih granica relevantnih katastarskih jedinica, kao što je to slučaj kod svih tradicionalnih vinogradarskih područja u Europi, a namjera je da se izbjegnu nepovoljni uvjeti opisani u nastavku.

Budući da mjere zaštite bilja u vinogradarstvu nisu uvijek kompatibilne s drugim kulturama, neprekidni vinogradi nužni su radi osiguranja kvalitete.

Postavljanje vinograda uz zemljišta koja se koriste u druge svrhe dovodi do problema koje treba maksimalno izbjegavati. Što je vinograd zatvoreniji i što je manje dodirnih točaka između vinograda i zemljišta drugih namjena (ratarska proizvodnja, pašnjaci, uzgoj voća itd.), manje je povezanih negativnih učinaka na uzgoj i kvalitetu grožđa. Razlog tomu specifični su zahtjevi u pogledu gospodarenja u vinogradarstvu u usporedbi s drugim djelatnostima, posebno kad je riječ o zaštiti bilja. Sredstva za zaštitu bilja koja se upotrebljavaju ponekad se znatno razlikuju, osobito u pogledu ciljeva koji se žele postići, odobrenja koja su ograničena na određene kulture i trajanja karence.

Čak i kad se koristi odgovarajuća tehnička oprema i poštuju pravila dobre poljoprivredne prakse, može doći do raznošenja na susjedne parcele druge namjene i time do neželjene štete na vegetaciji u neciljanim područjima ili do umanjenja kvalitete/utrživosti proizvoda zbog prisutnosti određenih rezidua. Na primjer, ako upotreba sustavnih herbicida na susjednim područjima dovede do neželjenog raznošenja, to može utjecati na zametanje plodova ako do kontaminacije dođe prije cvata vinove loze. Ako se upotrebljavaju kontaktni herbicidi, neželjeno raznošenje može dovesti do opeklina na pogođenim dijelovima listova/mladica. S druge strane, problemi mogu nastati ako se fungicidi upotrijebljeni u vinogradarstvu raznesu na susjedno ratarsko zemljište. Budući da sredstva za zaštitu bilja nisu dopuštena za neke od kultura koje se uzgajaju na tom području, istraživanjima rezidua na temelju iscrpne analize i niskih ograničenja maksimalne količine rezidua može se utvrditi da proizvod nije prikladan za stavljanje na tržište. Isto vrijedi i za pripravke na osnovi bakra koji se upotrebljavaju u ekološkoj proizvodnji vina. Takvi se slučajevi često događaju u praksi, pa ih treba izbjegavati. To znači da se ratarsko zemljište može oštetiti uslijed mjera zaštite bilja u susjednim vinogradima, kao što se i vinogradi i grožđe mogu oštetiti uslijed mjera zaštite bilja poduzetih na susjednim ratarskim zemljištima.

Mnoge metode gospodarenja i zaštite u vinogradarstvu moguće su ili djelotvorne samo ako se primjenjuju u okrupnjenim vinogradima:

— strategije zaštite bilja koje imaju ograničene negativne učinke te kvalitativne, okolišne i ekonomske prednosti važne su za osiguravanje održive proizvodnje visokokvalitetnih vina;

— uvriježene metode, kao što je feromonsko suzbijanje štetočina na grožđu, davat će rezultate samo ako se feromonske ampule, koje su potrebne da bi se kod štetočina izazvala konfuzija i ograničila reprodukcija, raspoređuju na cjelokupnoj neprekidnoj površini pod vinovom lozom uz što veće ograničavanje skupe prakse dvostrukih ampula na rubovima (granice s ostalim kulturama, namjenama ili vegetacijom);

— i za zaštitu zreloga grožđa od ptica koje se njime hrane ili ga oštećuju na druge načine neophodne su neprekidne površine pod vinovom lozom jer je to, i iz tehničkih i iz ekonomskih razloga, jedini način da se osigura djelotvorna zaštita;

— neprekidni vinogradi pomažu i u sprečavanju štete koju izaziva divljač. Šteta koju izaziva divljač na poljoprivrednim kulturama i vinovoj lozi znatno je porasla posljednjih godina na području Nahea. Štetu uglavnom izazivaju divlje svinje, ali i srne i jeleni. Ograničenje populacije divljih svinja posebno je nužno za vinogradarstvo, tim više što vinogradari u saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka nemaju pravo na naknadu štete koju u vinogradima izazovu divlje životinje. Neprekidni vinogradi smanjuju i rizik od izbijanja afričke svinjske kuge, koja se mora obvezno prijaviti i koja je za stočarstvo u Njemačkoj velika opasnost. Kretanje divljih svinja jednostavnije je i jeftinije regulirati u neprekidnim vinogradima nego na područjima na kojima se uzgajaju različite kulture (npr. grožđe, ratarske kulture i voće) i na kojima divlje svinje imaju više mjesta za zaklon i izvore hrane;

— sve je važnije navodnjavanje vinograda kap po kap, koje se posebice u mladim vinogradima upotrebljava za uzgoj vinove loze, a neprekidni vinogradi u povoljnom su položaju za izgradnju potrebne infrastrukture i upravljanje njome (bunari, cijevi itd.). Takvi vinogradi omogućuju učinkovitiju i financijski povoljniju upotrebu zajedničkih izvora vode i zajedničku upotrebu prijevoznih i distribucijskih kanala;

— zahtjevi za mreže redova u vinogradima razlikuju se od onih za, na primjer, ratarstvo. Kad se nekadašnji vinogradi više ne bi koristili za vinogradarstvo, bilo bi nemoguće ili teško koristiti ta zemljišta za ratarstvo ili pašnjake zbog mreže redova namijenjenih vinogradarstvu. Struktura redova u vinogradima obično je namijenjena manjim i lakšim vozilima i strojevima od onih koji se koriste u ratarstvu. Kad bi sve te redove trebalo ojačati tako da mogu podnositi teži teret, to bi bilo veće financijsko opterećenje za vlasnike zemljišta na tom području.

Kultivirani krajolik nastao tijekom povijesti i tradicionalni pejzaž s vinogradima bitni su za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Nahegauer Landwein” i njezin ugled;

— prema mišljenju lokalnih stanovnika, članova vinske industrije te regije, stručnjaka pa i potrošača, regiju obilježava vinogradarstvo u tradicionalnim vinogradima na padinama koji oblikuju krajolik;

— iskorištavanjem zemlje za tradicionalnu ratarsku proizvodnju promijenio bi se prirodni pejzaž, a time i kultivirani krajolik, koji su se stoljećima razvijali;

— nije slučajno da se u reklamiranju vina za predstavljanje te vinogradarske regije redovito koriste upravo fotografije vinograda na tim tradicionalnim položajima;

— u kombinaciji s tradicionalnom vinogradarskom regijom i tradicionalnim vinogradima, vino isto tako ima važnu ulogu u turizmu;

— mnoga vina predstavljena u specijaliziranim publikacijama, koje snažno utječu na percepciju i ugled ZOZP-a „Nahegauer Landwein”, često potječu iz tradicionalnih vinograda na padinama (među ostalim Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen i Schlossböckelheimer Felsenberg);

— ti „meki” čimbenici znače da ZOZP „Nahegauer Landwein” izaziva pozitivne osjećaje kod trgovaca i potrošača. Pri kupnji i konzumaciji vina s područja Nahea u mislima se pojavljuju slike tih brežuljaka te izazivaju osjećaje i prizivaju sjećanja (na primjer na praznike ili prekrasne krajolike). To ZOZP „Nahegauer Landwein” čini iznimnim i jedinstvenim;

— mnogi tradicionalni vinogradi našli bi se u opasnosti od prodora neželjene šikare jer nisu prikladni za druge namjene osim vinogradarstva zbog male veličine, svojih karakteristika i činjenice da je u njih često vrlo teško dovesti veće strojeve. Na neobrađenim površinama mogle bi spontano početi rasti biljke koje su domaćini neželjenim štetnim organizmima, kao što je octena mušica ploda (npr. kupine), što bi ugrozilo zdravlje i kvalitetu grožđa u susjednim vinogradima.

Iz navedenih razloga jasno je da uzgoj vinove loze na okrupnjenoj i po mogućnosti neprekidnoj površini ima mnogo različitih prednosti za vlasnike i upravitelje vinograda kao i za okoliš. S obzirom na prethodno navedene brojne nedostatke ne bi se trebao povećati postojeći mali udio vinograda koji su raspršeni na nekoliko lokacija.

Stoga područje na kojem se „Nahegauer Landwein" može proizvoditi neće biti uže definirano u specifikaciji proizvoda nego što je to dopušteno zakonom.

c) Sorte vinove loze

Popis sorti grožđa bio je nepotpun; dodaju se sve sorte koje su uvrštene na popis Saveznog ureda za poljoprivredu i hranu i koje se uzgajaju na području Nahea jer su već dokazale svoju vrijednost u toj vinogradarskoj regiji. Vina proizvedena od tih sorti ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda.

Sorte vinove loze ubuduće će biti navedene u rubrikama „Sorte bijeloga grožđa" i „Sorte crnoga grožđa", a ne u rubrikama „Bijela vina" i „Crna i ružičasta vina" jer se navođenjem sorti u specifikaciji proizvoda regulira mogućnost uzgoja, a ne konačni proizvod.

d) Primjenjivi zahtjevi

Zahtjevi koje treba ispuniti organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om

U nacionalnom zakonodavstvu više nije utvrđeno pravilo o 100 % grožđa ni pravilo o sadržaju neprevrelog šećera. Ona se stoga navode kao zahtjev koji utvrđuje organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om (udruženje za zaštitu). Tekst se mijenja (npr. izričito navođenje vrijednosti 100 %) kako bi se pojasnila suština izvorne odredbe. Sadržaj se ne mijenja.

Pravila o označivanju štite proizvode sa ZOZP-om od mogućeg gubitka vrijednosti.

Vizualni elementi oznake iznimno su važni potrošačima. Kad bi se proizvod sa ZOZP-om stavio na tržište s novim sojem navedenim na etiketi, potrošač ne bi razumio što ta oznaka znači ili bi smatrao da je riječ o proizvodu iz eksperimentalnog uzgoja a da to nije jasno navedeno, pa bi teško odlučio hoće li kupiti proizvod. Potrošači možda ne znaju da je riječ o razvrstanim sortama koje su već dokazale svoju vrijednost i to ih može navesti na negativan zaključak i prije kušanja proizvoda. Tako nastao negativan dojam može utjecati na cijeli asortiman proizvoda „Nahegauer Landwein" jer su označeni kao ZOZP „Nahegauer Landwein", a time i na prodaju proizvoda sa ZOZP-om „Nahegauer Landwein".

e) Kontrolno tijelo

Promijenjen je broj telefaksa.

Tekst se mijenja radi usklađivanja s primjenjivim zakonodavstvom.

f) Ostalo

Uredničke izmjene moraju se izvršiti kako bi se udovoljilo zahtjevima EU-a.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Nahegauer Landwein

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. Vino, bijelo

KRATAK OPIS

Ovisno o raznim čimbenicima koji utječu na boju, boje bijelih vina obično su u rasponu od svjetložute, katkad sa zelenim nijansama, do zelenkastožute, slamnatožute i zlatnožute. Ovisno o sorti grožđa mogu imati i blage crvene nijanse.

Bijela vina proizvedena fermentacijom masulja mogu poprimiti narančastu boju s crvenkastim i smeđim nijansama. Kod bijelih vina moguća je i stabilna ili, nakon protresanja, zamjetljiva prirodna zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Ovisno o sorti grožđa, bijela vina imaju buke koji prvenstveno podsjeća na primarne arome svježeg (egzotičnog) voća, katkad i na suho voće, ali i cvjetne note, pikantne arome ili travnate, biljne arome s mineralnim notama (npr. škriljevac). Mogu biti prisutne i namjerne oksidativne, fenolne ili reduktivne note blagog do umjerenog intenziteta.

Raspon okusa bijelog vina obično se kreće od laganog, nježnog, svježeg i živahnog do snažnog i zaokruženog s finim notama prepečenca te složenih vina s uravnoteženim odnosom šećera i kiseline. Vina općenito imaju oštru kiselost i mineralnost.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 11,5 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Vino, crno

KRATAK OPIS

Ovisno o sorti grožđa i postupcima u podrumu boja crnih vina obično je u rasponu od svjetlocrvene do rubin crvene i granatnocrvene do crvenocrne, često s plavkastim, ljubičastim i smeđim nijansama. Vina mogu imati i stabilnu ili, nakon protresanja, zamjetljivu prirodnu zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Ovisno o sorti grožđa i postupcima u podrumu crna vina obično imaju voćne arome koje podsjećaju na trešnje, crveno ili crno bobičasto voće, crni ribiz ili katkad sušeno voće.

Kiselost vina srednjeg tijela obično je blaga do zamjetna, taninska je struktura diskretna, a stupanj voćnosti visok. Vina punog tijela imaju koncentrirane arome crvenog ili crnog bobičastog voća, a mogu imati i pikantne i dimljene arome. Ta vina obično imaju mekšu strukturu kiselina, ali robusne tanine, zbog čega imaju dobru strukturu i kvalitetu pri pohrani.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 12 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Vino, ružičasto, Blanc de Noir

KRATAK OPIS

Ružičasta vina obično su nježne ružičaste do blijedocrvene ili svjetlocrvene boje, dok vina Blanc de Noir imaju boju bijelog vina. Vina mogu imati i stabilnu ili, nakon protresanja, zamjetljivu prirodnu zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Budući da se mošt razvija na isti način kao bijelo vino, obično imaju voćnu i svježu aromu bobičastog i crvenog ili svjetložutog voća. Ružičasta vina razlikuju se od crnih po tome što su obično svježa s umjerenijom alkoholnom jakosti i manjim sadržajem tanina. Obično imaju finu do zaokruženu strukturu te nježnu do svježu, živahnu kiselost.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 11,5 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. Vino, Rotling

KRATAK OPIS

Ta vina obično su blijede do intenzivne svjetlocrvene boje, sa senzornim svojstvima koja su slična onima navedenima za ružičasta vina. Njihove su arome uglavnom voćne, ponekad nenametljivo pikantne, s notama bobičastog i jezgričavog voća te agruma. Općenito imaju nježan do bogat okus i svježu strukturu kiselosti. Vina mogu imati i stabilnu ili, nakon protresanja, zamjetljivu prirodnu zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 11,5 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Svi proizvodi

   Poseban enološki postupak

   Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

2. Svi proizvodi

   Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

   Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

3. Svi proizvodi

   Postupci uzgoja

   Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Vino

   150 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Proizvodi koji smiju nositi zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Nahegauer Landwein" moraju potjecati iz vinograda na području sljedećih općina i okruga:

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).

Točno razgraničenje može se vidjeti na kartama koje prikazuju vinograde u prethodno navedenim općinama s granicama parcela. Karte se mogu vidjeti na poveznici www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Landwein se smije proizvoditi izvan navedenog vinogradarskog područja na kojem je grožđe ubrano i koje je navedeno na etiketi pod uvjetom da je područje proizvodnje smješteno u istoj ili susjednoj saveznoj pokrajini.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Najjednostavnije rečeno, vinogradarsko područje nalazi se u trokutu između gradova Bingena, Alsenza i Monzingena. Čini dio triju fiziografskih zona. Podnožje Hunsrücka (Soonwald) ulazi u vinogradarsko područje na krajnjem sjeveroistoku. Sjeverni dio pripada području Nördliches Oberrheintiefland (sjeverne nizine Gornje Rajne), koje čine Unteres Nahehügelland i Untere Naheebene (donji brežuljci Nahea i donja nizina Nahea), dok južni dio pripada području Saar-Nahe-Bergland (brežuljci Saar-Nahe) u području Nordpfälzer Bergland (sjeverne visoravni Falačke). Ta fiziografska struktura otprilike odgovara geologiji te regije. Vinogradarsko područje u prosjeku se nalazi na nadmorskoj visini od oko 210 metara. Vinogradarstvo na području Nahea odvija se i na strmim ili vrlo strmim padinama.

Najstarije stijene tog područja potječu iz razdoblja devona. Riječ je o stvrdnutim drevnim morskim naslagama (pješčenjak, škriljevac, kvarciti) i metamorfnim stijenama (zeleni škriljevac, filit). Međutim, najraširenije su stijene iz rotliegenda, uključujući vulkanske rotliegendske stijene (latit, andezit i bazalt). Trsovi rastu i na naslagama iz tercijara, među ostalim na riječnom i obalnom pijesku te morskom laporu.

Prosječna godišnja dnevna temperatura iznosi 9,3 °C, a prosječna temperatura u razdoblju rasta 13,8 °C. Prosječna godišnja količina oborina iznosi 580 mm, od čega 60 % padne tijekom sezone rasta.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

donosi ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om ako je tako propisala država članica.

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

— 100 % grožđa koje se koristi za proizvodnju ZOZP-a „Nahegauer Landwein” mora potjecati iz općina ili katastarskih jedinica navedenih u točki 4. specifikacije proizvoda te od odobrenih sorti grožđa iz točke 8. specifikacije proizvoda,

— sadržaj neprevrelog šećera u vinu koje se stavlja na tržište kao „Landwein” ne smije premašiti najveću dopuštenu vrijednost za vina s oznakom „polusuho”,

— na etiketama proizvoda sa ZOZP-om „Nahegauer Landwein” s naznakom sorte vinove loze mogu se koristiti samo stvarni nazivi. Dopušteno je miješanje s novim sojevima. Ako je proizvod proizveden isključivo od grožđa novih sojeva, mora se stavljati na tržište bez navođenja sorte vinove loze na etiketi.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein