C/2024/1165

2024.1.26.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/1165)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Nahegauer Landwein”

PGI-DE-A1293-AM01

Az értesítés időpontja: 2023.10.26.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A módosítások ismertetése**

a) A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők

A „Nahegauer Landwein” minimális természetes alkoholtartalmát és minimális természetes mustsűrűségét egy külön pontban sorolták fel. Tartalmi módosítások nem történtek. A szöveg borkataszter vezetésével kapcsolatban egy pontosító mondattal egészül ki, amely a következőképpen szól: „Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.”

Ezenkívül ismertették a különböző termékek érzékszervi jellemzőit.

b) A terület meghatározása

A „Nahegauer Landwein” OFJ területét újra meghatározták.

Felsorolják a településeket, beleértve a településhatárokat is.

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

Módosul, hogy melyik területen lehet előállítani a tájbort. Eddig a „Nahegauer Landwein” előállítása csak a Nahe-vidéki termőterületen volt lehetséges. Ez a szabályozás összhangba kerül a jogi követelményekkel, aminek révén lehetővé válik, hogy a „Nahegauer Landweint” ugyanazon szövetségi tartomány egy másik területén vagy egy szomszédos szövetségi tartományban is előállítsák: „A tájbor előállítása más területen is történhet, mint az a termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.”

c) Borszőlőfajták

A termékleírás 7. pontjában (a jövőbeli 8. pontban) eddig a következő szőlőfajták szerepeltek:

Fehérborfajták

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, sárga muskotály, szürkebarát, zöldszilváni, zöld veltelini, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio muskotály, rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, rizlingszilváni, vörös muskotály, vörös elbling, vörös tramini, Saphira, Sauvignon Blanc, 5/6 Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, fehér burgundi, fehér elbling, fehér rizling, Würzer.

Vörösbor- és rozéfajták

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Accent, Acolon, korai kékburgundi, kékfrankos, kékoportó, kései kékburgundi, 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.

MÓDOSÍTÁSOK

A cím már nem „fehérborfajták” és „vörös- és rozéborfajták”, hanem „fehér szőlőfajták” és „vörös szőlőfajták”.

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták:

„Adelfränkisch, Aromera, kékszilváni, Cvetocsnij, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musque, Chenin Blanc, Comtessa, Divona, dunai rizling, Floreal, Gelber Kleinberger, Gm 6414-39, Gm 6423-12, Gm 7519-3, Gm 7539-4, arany muskotály, zöld szilváni, Muscaris, Ortlieber, Osteiner, Pamina, Rosa Chardonnay, vörös rizlingszilváni, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Semillion, Sibera, Soreli, Souvignier Gris, Thurling, Viognier, Voltis.”

Vörös szőlőfajták:

„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, Trollinger muskotály, Pinotin, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, VB 91-26-5, Vidoc.”

d) Alkalmazandó követelmények

Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet érvényes követelményei:

A törvénymódosítás után is megmarad az eddigi hatályos jogi rendelkezés, amely szerint az előállításhoz felhasznált szőlőnek 100 %-ban a névadó borvidékről kell származnia, és hogy a maradékcukor-tartalom nem haladhatja meg a „félszáraz” jelzés esetében megengedett maximális értéket. Ezek a szabályozások már nem nemzeti jogi követelményként vannak felsorolva, hanem egy OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet (védegylet) követelményeként. A 100 % már konkrétan szerepel a szövegben, és a termékleírás hivatkozik a felsorolt körülhatárolt területekre és szőlőfajtákra:

A rendelkezés szövege már nem az alábbi: „A »Nahegauer Landwein« kizárólag olyan szőlőből készíthető, amely a borvidék szőlőtermő területeiről és az engedélyezett borszőlőfajtákból származik.”, hanem „A »Nahegauer Landwein« bort 100 %-ban a termékleírás 4. pontjában megnevezett települések vagy körzetek szőlőültetvényeiből származó szőlőből és a termékleírás 8. pontjában engedélyezett borszőlőfajtákból kell elkészíteni.”

A maradékcukor-tartalomra vonatkozó szabályozást nem módosították.

Címkézési előírás bevezetése:

A „Nahegauer Landwein” földrajzi jelzéssel ellátott és a szőlőfajta nevének megadásával forgalmazott termékek esetében a címkén csak a valódi elnevezések használhatók. A nemesítési törzsekkel történő házasítás megengedett.

Ha egy terméket kizárólag nemesítési törzsből származó szőlőből állítottak elő, akkor ezt a terméket a szőlőfajta megjelölése nélkül kell forgalmazni.

e) Ellenőrző hatóság

A termékleírás 10. pontjában megváltozott a faxszám, és helyesbítésre került az ellenőrző hatóság feladata. Ugyanis már nem a Rajna-vidék-pfalzi Mezőgazdasági Kamara (LWK) illetékes az új ültetvények telepítési engedélyeinek kiadásában, hanem a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal.

f) Egyéb

Szövegezési változtatások az uniós előírásoknak megfelelően. Ide tartozik a hatályos jogot tükröző valamennyi módosítás. Ez történhet a hatályos jogra való hivatkozással vagy a vonatkozó rendelkezés törlésével.

2. **A módosítások indoklása**

a) A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők

A minimális természetes alkoholtartalmat és a minimális természetes mustsűrűséget egy külön pontban sorolják fel, hogy a termékleírás átláthatóbb legyen. Az átszámítási tábla megszűnése miatt a minimális természetes mustsűrűség meghatározásának már nincs jogalapja. Mivel azonban a termelők a gyakorlatban mértékegységként az Oechsle-fokot használják, ez a mértékegység továbbra is megmarad a termékleírásban. Ezért a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és" kötőszóval kapcsolják össze. Ebből egyértelműen az következik, hogy a termelőnek mind a minimális természetes alkoholtartalomra, mind a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó értéket be kell tartania ahhoz, hogy forgalmazhassa a „Nahegauer Landwein" terméket. A borkataszter vezetésével kapcsolatos félreértések elkerülése érdekében a védegylet úgy döntött, hogy egy pontosító mondattal egészíti ki a leírást, amely arra utal, hogy a borkataszterben csak a minimális mustsűrűséget kell feltüntetni.

Az érzékszervi jellemzők ismertetéseit a különböző termékek jobb bemutatása érdekében differenciáltabban dolgozták ki.

b) A terület meghatározása

A tervezett területmeghatározás nem önkényes, hanem azért van rá szükség, hogy a történelmileg kialakult mezőgazdasági tájat figyelembe véve a későbbiekben részletesebben ismertetett okokból kifolyólag ne érjék jelentős hátrányok a szőlőtermesztést és a mezőgazdaságot, mivel a Nahe térségében folytatott szőlőtermesztés a többi hagyományos európai borvidékhez hasonlóan évszázadok során alakult ki a meghatározott földrajzi határokon belül.

A szőlőtermesztésben alkalmazott növényvédelmi intézkedések nem mindig egyeztethetők össze más növénykultúrákkal, ezért a minőségbiztosításhoz zárt szőlőültetvényre van szükség.

Az egymást váltogató szőlőültetvények és más területhasznosítások problémákat okoznak, amelyeket a lehető legnagyobb mértékben el kell kerülni: Minél zártabb egy szőlőültetvény, és minél kevesebb ponton érintkezik a szőlőtermesztés más területhasznosítási módokkal (szántóföldi művelés, gyepterületek, gyümölcstermesztés stb.), annál kevesebb negatív hatás éri a szőlőtermesztést és a borok minőségét. Ennek okai a szőlőtermesztés – más hasznosításokhoz képest – sajátos gazdálkodási követelményeiben keresendők, különösen a növényvédelem területén. Az alkalmazott növényvédő szerek egyes esetekben jelentősen eltérnek egymástól, különösen a célmeghatározásuk, a növényi kultúrára vonatkozó jóváhagyásuk vagy a várakozási idejük tekintetében.

Ha a jó technikai felszerelés és a szakszerű alkalmazásra vonatkozó szabályok betartása ellenére a növényvédő szerek nem tervezett módon mégis átsodródnak a szomszédos, más hasznosítású parcellákra, ez a nem célterületeken nemkívánatos növényi károkhoz, minőségromláshoz vagy bizonyos növényvédőszer-maradványok miatt a termék forgalmazhatóságának elvesztéséhez vezethet. Ha például a szomszédos területeken a szisztémás gyomirtó szerek alkalmaznak, és azok nem szándékoltan átsodródnak, ez hatással lehet a bogyóképződésre, ha a szennyeződés a szőlő virágzásáig tartó időszakban történik. Ha kontakt gyomirtó szereket használnak, a nem kívánt átsodródás következtében a lombfelület vagy a vesszőhajtások e szereknek kitett részei kiéghetnek. Ez fordítva is igaz: a szőlőtermesztésben használt gombaölő szerek átsodródása problémákat okozhat a szomszédos szántóföldeken. Az ott termesztett növények tekintetében egyes esetekben nem megengedett az ilyen növényvédőszer-maradványok jelenléte, így a szermaradványra vonatkozó vizsgálatok során a jó elemzés és az alacsony maximális maradékanyag-határértékek alapján arra a következtetésre juthatnak, hogy az előállított termékek nem hozhatók forgalomba. Ugyanez érvényes a bioszőlészetben használt réztartalmú készítményekre is. Ezek visszatérő esetek a gyakorlatban, ezért el kell kerülni őket. A szomszédos szőlőültetvényeken végzett növényvédelmi munkák tehát kárt okozhatnak a szántóföldeken, és ez fordítva is igaz, a szomszédos szántóföldeken végzett növényvédelmi munkák kárt okozhatnak a szőlőültetvényekben és az ott termő szőlőben.

A szőlészetben és borászatban számos gazdálkodási és védelmi módszer csak akkor lehetséges és hatékony, ha a természetes határokon belüli szőlőültetvényen folyik.

– A minőségi, ökológiai és gazdasági előnyökkel járó kíméletes növényvédelmi stratégiák fontos szerepet játszanak a kiváló minőségű borok fenntartható előállításának biztosításában:

– A széles körben elterjedt és évek óta bevált módszerek, például a szőlőmoly ellen feromonokkal folytatott védekezés, csak akkor működnek, ha a károsítók szaporodásának korlátozásához és a károsítók összezavarásához szükséges feromonadagolókat a lehetőleg a teljes területet lefedve alkalmazzák, és a széleken (más növényi kultúrák, hasznosítási módok vagy egyéb növényzettel borított területek határainál) lehetőleg csekély számban helyezik el duplán az adagolókat, mivel ez költséges.

– A zárt szőlőültetvényekre mind technikai, mind gazdasági szempontból a madarak elleni védelem érdekében is szükség van, hogy az érett szőlőt megvédjék rágáskártól vagy az egyéb minőségrontó károsodástól, mivel csak így biztosítható a hatékony védelem.

– A zárt szőlőültetvények a vadkárok elkerülését is segítik: Az elmúlt években a Nahe mentén jelentősen megnőtt a mezőgazdasági kultúrákban és a szőlőültetvényekben okozott vadkár. A legnagyobb károkat a vaddisznók okozzák, de jelentősek az őzek és szarvasok által okozott károk is. A vaddisznó-állomány csökkentésére a szőlészet és borászat szempontjából azért is szükség van, mert Rajna-vidék-Pfalz szőlőhegyein a vadkárok után általában nem kell kártérítést fizetni. Ezenkívül ez csökkenti a bejelentési kötelezettség alá eső afrikai sertéspestis előfordulásának kockázatát, amely jelentős kockázatot jelent a németországi állattenyésztés számára. A vaddisznók elleni védekezés a zárt szőlőültetvényekben inkább kivitelezhető és kevésbé költséges, mint a váltakozó művelésű területeken, ahol szőlőültetvények, szántóföldek és gyümölcsösök váltják egymást, és ahol a vaddisznóknak helyük van a visszavonulásra, és táplálékot találnak.

– A szőlőültetvények csepegtetéses öntözésének növekvő jelentősége miatt, amelyet elsősorban a fiatal növények esetében alkalmaznak a szőlő növekedéséhez, a zárt szőlőtermő területek nagy előnyt jelentenek az ehhez szükséges infrastruktúra (kutak, csövek stb.) kiépítése és működtetése szempontjából. Ez hatékonyabbá és olcsóbbá teszi mind a víz közös beszerzését, mind pedig a szállító- és elosztóvezetékek közös használatát.

– A szőlészetben és borászatban az úthálózattal szemben támasztott követelmények eltérnek például a szántóföldi növénytermesztés követelményeitől. Ha ezeket a korábban szőlőtermesztésre használta területeket már nem használnák erre a célra, a szőlőtermesztésre kialakított úthálózat jelentős mértékben megnehezítheti vagy megakadályozhatja a szántóföldként és/vagy gyepterületként való hasznosítást. A szőlőtermesztési úthálózatot általában nem nagy és nehéz járművek és gépek számára tervezték, szemben a szántóföldi gazdálkodással. Ha most minden mezőgazdasági utat át kellene építeni a nagyobb terhelésre, az a település minden földtulajdonosa számára nagyobb pénzügyi terhet jelentene.

A „Nahegauer Landwein” oltalom alatt álló földrajzi jelzés és annak hírnevének meghatározó eleme a történelmileg kialakult mezőgazdasági táj és a hagyományos szőlőhegyeket felvonultató tájkép.

– A tradicionális és a tájképre jellemző lejtőkön folyó szőlőtermesztés a térség lakói, a régió borászati ágazatának képviselői, a szakma és a fogyasztók számára is meghatározó eleme a borvidék jellegének.

– A szőlőtermesztés hagyományos szántóföldi területekre való áttelepítése az évszázadok alatt kialakult tájkép és az így létrejött mezőgazdasági táj megváltozását eredményezné.

– Nem véletlen, hogy a borreklámok a borvidék bemutatásakor rendszeresen a hagyományos szőlőhegyeken készített képeket használják fel.

– A bor ügye – a hagyományos borvidékkel és a tradicionális szőlőhegyekkel összefüggésben – az idegenforgalom területén is fontos szerepet játszik.

– A szakkiadványokban szereplő borok, amelyek nagyban meghatározzák a „Nahegauer Landwein” oltalom alatt álló földrajzi jelzés megítélését és hírnevét, gyakran a hagyományos szőlőhegyekről származnak (Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen, Schlossböckelheimer Felsenberg stb.)

– E puha tényezőknek köszönhetően a kereskedők és a fogyasztók érzelmileg pozitívan viszonyulnak a „Nahegauer Landwein” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez. A Nahe térségéből származó borok vásárlásakor és fogyasztásakor mindenekelőtt e lejtők képe jelenik meg a fogyasztók fejében. Ezek a képi hatások érzelmeket váltanak ki és emlékeket idéznek fel az ügyfelekben (pl. egy nyaralás vagy a szép táj emléke). Ez teszi a „Nahegauer Landwein” OFJ-t összetéveszthetetlenné és egyedivé.

– Sok hagyományos szőlőhegyet a nemkívánatos cserjésedés veszélye fenyegetné, mivel kis méretük, jellegük és nagy gépekkel való gyakran rossz megközelíthetőségük miatt nem alkalmasak a szőlőtermesztésen kívüli más célokra. Ezeken a nem művelt területeken aztán megtelepedhetnek a nemkívánatos kártevők, például a pettyesszárnyú muslica gazdanövényei, pl. a szeder, ezek viszont veszélyeztetik a szomszédos ültetvényeken termő szőlő egészségét és minőségét.

A fent említett okokból kifolyólag a szőlőhegyek természetes határokon belüli és lehetőség szerint zárt területen történő művelése számos előnnyel jár a szőlőültetvények tulajdonosai és művelői, valamint a környezet számára. Ezért nem szabadna növelni a szórványos szőlőültetvények arányát, amelyek elszigetelten már most is léteznek – az itt ismertetett sokrétű hátrányokkal.

A „Nahegauer Landwein" előállítására vonatkozó területi feltételt a termékleírásban nem szabad szűkebben meghatározni, mint a törvény által biztosított lehetőség.

c) Borszőlőfajták

A szőlőfajták listája nem teljes, és kiegészül a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnak (BLE) jegyzéke alapján besorolt és a Nahe mentén termesztett szőlőfajtákkal, mivel ezek a fajták már beváltak a termőhelyen. Az ezekből a fajtákból készült borok megfelelnek a termékleírás követelményeinek.

A jövőben a borfajtákat a „fehérborfajták" és a „vörösbor- és rozéfajták" helyett a „fehér szőlőfajták" és „vörös szőlőfajták" cím alatt sorolják fel, mert a termékleírásban szereplő szőlőfajták felsorolásával nem a végterméket, hanem a termesztési lehetőségeket kívánják szabályozni.

d) Alkalmazandó követelmények

Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet érvényes követelményei:

A 100 %-os szabályt és a maradékcukor-tartalomra vonatkozó szabályozást már nem a nemzeti jogszabályok írják elő, ezért ezek az OEM-et/ OFJ-t kezelő szervezet (védegylet) követelményeiként kerülnek megjelölésre. A szövegmódosítások (pl. a 100 % kifejezett említése) az eredeti rendelkezés tartalmának pontosítása érdekében történtek. Tartalmi változtatásra nem került sor.

A címkézési előírás megvédi az OFJ-termékeket az esetleges értékvesztéstől.

A címke megjelenése nagyon fontos a fogyasztó számára. Ha az OFJ-termékeket úgy hozzák forgalomba, hogy a címkén megjelölik a nemesítési törzseket, akkor a fogyasztó vagy nem tudja, hogy ez a megjelölés mit jelent, vagy pedig megfelelő magyarázat nélkül úgy tűnhet számára, mintha a termékek kísérleti termesztésből származnának, és így a fogyasztónak nincs lehetősége arra, hogy tudatosan döntsön a vásárlásról. A fogyasztó talán nem is tudja, hogy ezek valójában olyan osztályozott fajták, amelyek már bizonyították minőségüket. Emiatt viszont a fogyasztó negatív megítélés alakulhat ki a fogyasztóban, anélkül, hogy megkóstolta volna a terméket. Az így kialakult negatív benyomás a „Nahegauer Landwein" OFJ-termékként való címkézésen keresztül a „Nahegauer Landwein" összes OFJ-termékére, és ezáltal a „Nahegauer Landwein" OFJ-termékek értékesítésére is hatással lehet.

e) Ellenőrző hatóság

A faxszám megváltozott.

A javítást a hatályos jogszabályokkal való összhang indokolta.

f) Egyéb

Az uniós előírások teljesítése érdekében szövegezési változtatásokra van szükség.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Nahegauer Landwein

2. **A földrajzi jelzés típusa**

OFJ – Oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Bor – fehér

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A befolyásoló tényezőktől függően a fehérborok színe általában a részben zölden tükröződő halványsárgától a zöldessárgáig, a szalmasárgáig és az aranysárgáig terjedő skálán mozog. A szőlőfajtától függően világos vörös árnyalatok is megjelenhetnek.

A macerált fehérborok vöröses és barnás tükröződésű narancsszínt is ölthetnek. Emellett a fehérboroknál természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság is előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

A szőlőfajtától függően a fehérbor illatát leginkább az (egzotikus) gyümölcsök friss elsődleges aromája jellemzi, amely kiegészülhet a szárított vagy aszalt gyümölcsök illatával, de megjelenhetnek a virágos, fűszeres vagy növényi aromák is, amelyeket ásványos jegyek (pl. pala) kísérnek. Az illatban visszafogott vagy mérsékelt jelleggel kifejeződhetnek szándékos oxidatív, fenolos vagy akár reduktív jegyek is.

A fehérborok ízspektruma általában a könnyű, filigrán, friss, lendületes boroktól a finom, pörkölt aromákkal rendelkező erőteljes, testes borokon át a komplex, kiegyensúlyozott cukor/savasság arányú borokig terjed. A borokat általában markáns savak és ásványosság jellemzik.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

2. Bor – vörös

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A szőlőfajtától és a borkészítési eljárástól függően a vörösborok színe általában a világosvöröstől a rubinvörösön és a gránátvörösön át a feketevörösig terjed, gyakran kékes, ibolyás árnyalatokkal és barna tükröződéssel. Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

A szőlőfajtától és a borkészítési eljárástól függően vörösborok illata főként a cseresznyére, a piros és fekete bogyós gyümölcsökre, a feketeribizlire vagy az aszalt gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös aromákat idézi.

A közepesen testes borok általában enyhe vagy érezhető savtartalommal és visszafogott tanninszerkezettel rendelkeznek, magas gyümölcsösség mellett. A testes borok a vörös vagy fekete (bogyós) gyümölcsök hangsúlyos zamata mellett fűszeres és füstös aromákat is felvonultathatnak. Ezek a borok általában lágyabb savassággal, de jellegzetes tanninszerkezettel rendelkeznek, amely egyfajta struktúrát és tartósságot kölcsönöz ezeknek a boroknak.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 12 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

3. Fehér, rozé, Blanc de Noir

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok halvány rózsaszínűek, illetve halvány vagy világosvörös árnyalatúak, ezzel szemben a Blanc de Noir borok színe a fehérborokéhoz hasonlít. Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság is előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Mivel a mustot a fehérborhoz hasonló módon érlelik, ezek a borok általában a vörös és világossárga gyümölcsökre és bogyókra emlékeztető friss-gyümölcsös aromával rendelkeznek. A rozéborok abban különböznek a vörösboroktól, hogy általában frissebbek, kevésbé alkoholosak és alacsonyabb a tannintartalmuk. A borok általában finom vagy testes szerkezetűek, ízüket tekintve pedig általában finom vagy friss, élénk savakkal rendelkeznek.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4. Rotling bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Többnyire halvány vagy intenzív világosvörös színű borok, amelyek általában szorosan követik a rozéborok érzékszervi jellemzőit. Zamatuk főként gyümölcsös és részben finoman fűszeres, a bogyós gyümölcsök, valamint az almatermésűek és a citrusfélék tónusai nyernek teret benne. Ízük rendszerint a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit friss savasság jellemez. Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság is előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Minden termék

   Konkrét borászati eljárás

   A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. Minden termék

   A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

   A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3. Minden termék

   Művelési gyakorlat

   A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Bor

   150 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Nahegauer Landwein" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékeknek az alábbi települések és településrészek szőlőültetvényeiről kell származniuk:

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).

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A tájbor előállítása más területen is történhet, mint az a termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

7. **Borszőlőfajták**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Aromera

Artaban

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Korai kékburgundi – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi, Pinot Madeleine

Kékfrankos – Lemberger, Limberger

Kékoportó

Kékszilváni

Kései kékburgundi

Cvetocsnij

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc fajta

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon fajta

Cabertin

Calardis Blanc

Calardis Musqué
Chardonnay
Chenin Blanc
Comtessa
Dakapo
Deckrot
Divico
Divona
Domina
Dunai rizling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenfelser
FR 628-2005 r
Faberrebe
Floreal
Freisamer
Gamay Noir
Gelber Kleinberger
Sárga muskotály
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
Arany muskotály – muskotály
Zöldszilváni – szilváni
Zöld veltelini – veltelini
Zöld szilváni
Hegel
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder – Burgunder fränkisch Kleiner

Laurot

Merlot fajta

Monarch

Morio muskotály

Muscaris

Ottonel muskotály – Muskat-Ottonel

Trollinger muskotály

Rizlingszilváni – Rivaner

Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier

Neronet

Optima 113 – Optima

Orion

Ortega

Ortlieber

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix – Phönix

Pinotin

Prinzipal

Regent

Regner

Reichensteiner

Rizlingszilváni

Rondo

Chardonnay rozé – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Vörös elbling – Elbling Rouge

Vörös muskotály – muskotály, Muscat, Moscato

Vörös rizling

Vörös tramini – Clevner, tramini

Rulandi – Pinot Grigio, szürke burgundi, Pino Gris

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Sangiovese

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – szilváni muskotály

Sauvignon Gris

Sauvitage

Scheurebe

Schwarzblauer Riesling

Schönburger

Semillon

Septimer

Sibera

Siegerrebe

Solaris

Soreli

Souvignier Gris

Staufer

Syrah fajta

Thurling

VB 91-26-5

Vidoc

Viognier fajta

Voltis – Colmar 2011 G

Fehér burgundi – Pinot Bianco, fehér burgundi, Pinot Blanc

Fehér elbling – elbling, Kleinberger

Fehér rizling – Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling

Würzer

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A borvidék leegyszerűsítve a Bingen, Alsenz és Monzingen városok által alkotott háromszögben fekszik. A térségben három természetes tájegység találkozik. A borvidék legkülső északkeleti részén a Hunsrück nyúlványai (Soonwald) magasodnak. Az északi rész az északi Felső-rajnai-alföldhöz (Alsó-Nahe-hegység, Alsó-Nahe-síkság) tartozik, míg a termőterület déli része a Saar–Nahe-hegységhez (Északi-pfalzi-hegység). A természetes tájegység nagyjából a geológiai adottságoknak megfelelően tagolódik. A borvidék szőlőtermő területe átlagosan kb. 210 méteres tengerszint feletti magasságban terül el. A meredek lejtőkön is folyik szőlőtermesztés.

A borvidék legrégebbi kőzetei a devonkorban alakultak ki. Ezek egyrészt régi, megszilárdult tengeri üledékrétegek (homokkő, agyagpala, kvarcit), másrészt pedig metamorf kőzetek (zöldpala, fillit). Azonban messze a Rotliegend-korból származó kőzetek a legelterjedtebbek, és ezek között vulkanikus Rotliegend-kőzetek (latitok, andezitek és bazaltok) is megtalálhatók. A harmadkori üledékes kőzeteken is megterem a szőlő. Folyóvízi homok, valami tengeri homok és tengeri márga is megtalálható.

Az időjárási adatok alapján éves átlagban a napi átlaghőmérséklet 9,3 °C, a vegetációs időszak alatt az átlaghőmérséklet 13,8 °C. Az éves átlagos csapadékmennyiség 580 mm, ennek 60 % -a vegetációs időszakban hullik.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Egy OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet által, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

– A „Nahegauer Landwein” bort 100 %-ban a termékleírás 4. pontjában megnevezett települések vagy körzetek szőlőültetvényeiből származó szőlőből és a termékleírás 8. pontjában engedélyezett borszőlőfajtákból kell elkészíteni.

– A „Landwein” megnevezéssel forgalmazott bor maradékcukor-tartalma nem haladhatja meg a „félszáraz” jelzés esetében megengedett maximális értéket.

– A „Nahegauer Landwein” földrajzi jelzéssel ellátott és a szőlőfajta nevének megadásával forgalmazott termékek esetében a címkén csak a valódi elnevezések használhatók. A nemesítési törzsekkel történő házasítás megengedett. Ha egy terméket kizárólag nemesítési törzsből származó szőlőből állítottak elő, akkor ezt a terméket a szőlőfajta megjelölése nélkül kell forgalmazni.

A termékleíráshoz vezető link

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein