C/2024/1165

26.1.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1165)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Nahegauer Landwein“

PGI-DE-A1293-AM01

Dátum oznámenia: 26. októbra 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis zmien**

a) Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna merná hmotnosť muštu „Nahegauer Landwein“ sa uviedli v samostatnom bode. Nenastali nijaké zmeny týkajúce sa obsahu. Na objasnenie sa vložila táto veta týkajúca sa vedenia účtov a záznamov v pivniciach: „Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.“

Poskytol sa aj organoleptický opis jednotlivých výrobkov.

b) Vymedzenie oblasti

Vymedzenie oblasti CHZO „Nahegauer Landwein“ sa zmenilo.

Vymenúvajú sa jednotlivé obce vrátane ich katastrálnych čísel.

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Oblasť, v ktorej sa môže vyrábať Landwein, sa zmenila. Výroba „Nahegauer Landwein“ bola doteraz možná len v pestovateľskej oblasti Nahe. Pravidlá v tejto oblasti boli zosúladené so zákonnými požiadavkami a teraz umožňujú, aby sa víno „Nahegauer Landwein“ vyrábalo aj v inej oblasti tej istej spolkovej krajiny alebo v susednej spolkovej krajine: „Landwein sa môže vyrábať aj v inej oblasti než v pestovateľskej oblasti, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.“

c) Muštové odrody

V špecifikácii výrobku sa uvádzajú tieto odrody v bode 8 (predtým bod 7):

Biele vína

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Elbling, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, 5/6 Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling, Würzer.

Červené a ružové vína

([1]) Ú. v . EÚ 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.

ZMENA (ZMENY)

V novom znení sa odrody nebudú uvádzať pod nadpismi „biele vína“ a „červené a ružové vína“ ale „biele muštové odrody“ a „modré muštové odrody“.

Doplnili sa tieto odrody:

Biele muštové odrody

„Adelfränkisch, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musque, Chenin Blanc, Comtessa, Divona, Donauriesling, Floreal, Gelber Kleinberger, Gm 6414-39, Gm 6423-12, Gm 7519-3, Gm 7539-4, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Muscaris, Ortlieber, Osteiner, Pamina, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Semillion, Sibera, Soreli, Souvignier Gris, Thurling, Viognier, Voltis.“

Modré muštové odrody

„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) Uplatniteľné požiadavky

Požiadavky, ktoré určila organizácia spravujúca CHOP/CHZO

Toto ustanovenie, ktorým sa zohľadňujú súčasné právne predpisy, sa bude naďalej zachovávať aj v prípade zmien právnych predpisov: 100 % hrozna použitého na výrobu musí pochádzať z oblasti, podľa ktorej je víno Landwein pomenované, a obsah zvyškového cukru nesmie prekročiť maximálne prípustné hodnoty pre „polosuché“ víno. Tieto pravidlá sa teraz uvádzajú ako požiadavka stanovená organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO (ochranné združenie), teda už nie ako požiadavka vyplývajúca z vnútroštátnych právnych predpisov. Teraz sa výslovne uvádza údaj 100 % a odkazuje sa naň v zozname na identifikáciu vymedzenej oblasti a v zozname muštových odrôd v špecifikácii výrobku:

Znenie „Víno ‚Nahegauer Landwein‘ sa môže vyrábať iba z hrozna pochádzajúceho z vinohradov v danej vinohradníckej oblasti a z povolených muštových odrôd“ sa mení takto: „100 % hrozna použitého na výrobu „Nahegauer Landwein“ musí pochádzať z obcí alebo katastrálnych jednotiek uvedených v bode 4 špecifikácie výrobku a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8 špecifikácie výrobku.“

Znenie týkajúce sa obsahu zvyškového cukru sa nemení.

Dopĺňa sa požiadavka na označovanie:

Na etiketách výrobkov s CHZO „Nahegauer Landwein“ uvádzaných na trh s označením odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami sa povoľuje.

V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody na etikete.

e) Kontrolný orgán

V bode 10 špecifikácie výrobku sa zmenilo faxové číslo a úlohy kontrolných orgánov. Dôvodom je, že zodpovednosť za udeľovanie povolení na výsadbu sa presúva z Poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK) na Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* – BLE).

f) Iné

Redakčné zmeny v súlade s požiadavkami EÚ. K nim patria všetky zmeny zohľadňujúce súčasné právne predpisy, pričom sa odkazuje na uplatniteľné pravidlá alebo sa vypúšťajú predmetné formulácie.

2. **Dôvody zmien**

a) Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna merná hmotnosť muštu boli uvedené v samostatnom bode, aby bola špecifikácia výrobku jasnejšia. Prepočtová tabuľka sa vypúšťa, čo znamená, že už neexistuje žiaden právny základ pre uvádzanie minimálnej mernej hmotnosti muštu. Keďže výrobcovia v praxi však pracujú s jednotkou Öchslegrad, bude táto jednotka aj naďalej figurovať v špecifikácii výrobku. Preto bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a prirodzenej minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať spojka „a“. Z toho jednoznačne vyplýva, že výrobcovia musia dodržiavať tak hodnotu minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu, ako aj hodnotu minimálnej mernej hmotnosti muštu, ak svoje výrobky chcú predávať pod CHOP „Nahegauer Landwein“. V snahe predísť nedorozumeniam vzhľadom na vedenie účtov a záznamov týkajúcich sa pivníc sa ochranné združenie rozhodlo doplniť vetu objasňujúcu skutočnosť, že v záznamoch pivnice sa musí uvádzať len minimálna hmotnosť muštu.

Opisy organoleptických vlastností sa spresnili, aby lepšie vystihovali rôzne výrobky.

b) Vymedzenie oblasti

Zmeny vymedzenia oblasti sú náležite premyslené s cieľom predchádzať značným nevýhodám pre vinohradníctvo, poľnohospodárstvo a kultúrnu krajinu oblasti Nahe, ktorá sa rozvinula postupom času. Je to vzhľadom na skutočnosť, že vinohradníctvo sa v priebehu storočí v oblasti Nahe rozvinulo v rámci konkrétnych zemepisných hraníc príslušných katastrálnych jednotiek (ako to bolo v prípade všetkých tradičných európskych vinohradníckych oblastí) a s cieľom predísť týmto nevýhodám:

Keďže opatrenia na ochranu krov uplatňované vo vinohradníctve nie sú vždy zlučiteľné s inými plodinami, ohradené vinohrady sú potrebné na účely zabezpečenia kvality.

Umiestnenie vinohradov v susedstve s pôdou s iným využitím často spôsobuje problémy, ktorým by sa malo podľa možnosti predísť: čím viac ohradený vinohrad a čím menej styčných bodov medzi pôdou využívanou na vinohradníctvo a pôdou s iným využitím (poľnohospodárstvo, pasienky, ovocinárstvo atď.), tým menej súvisiacich negatívnych vplyvov na pestovanie a kvalitu vína. Je to spôsobené osobitnými požiadavkami na vinohradníctvo v porovnaní s inými spôsobmi využitia, najmä z hľadiska ochrany rastlín. Niektoré z používaných prípravkov na ochranu rastlín sa značne líšia, najmä pokiaľ ide o sledované ciele, povolenie pre konkrétnu plodinu a čakacie lehoty.

Aj pri použití správneho technického vybavenia a dodržiavaní pravidiel v rámci osvedčených poľnohospodárskych postupov sa môže postrek neúmyselne dostať na susedné pozemky s iným využitím, čo môže spôsobiť nechcené vegetatívne poškodenie v necieľových oblastiach alebo zhoršiť kvalitu/predajnosť výrobkov v dôsledku prítomnosti určitých rezíduí. Napríklad, ak používanie systémových herbicídov v susediacich oblastiach vedie k neželanému unášaniu postreku, môže to mať vplyv na nasadzovanie plodov, ak ku kontaminácii dôjde pred kvitnutím viniča. Ak sa používajú kontaktné herbicídy, neželané unášanie postreku môže spôsobiť poleptanie zasiahnutých častí listovej plochy/výhonkov. A naopak, problémy sa môžu vyskytnúť aj vtedy, ak dôjde k unášaniu fungicídov používaných vo vinohradníctve na susediacu ornú pôdu. Keďže prípravky na ochranu krov nie sú povolené na niektoré plodiny pestované v tejto oblasti, štúdiami rezíduí sa môže na základe dôslednej analýzy a nízkych maximálnych limitov rezíduí zistiť, že produkcia nie je vhodná na uvedenie na trh. Rovnako to platí pre prípravky s meďou, ktoré sa používajú pri ekologickej výrobe vína. Takéto prípady sa v praxi vyskytujú často, a preto by sa im malo predísť. Znamená to, že orná pôda sa môže poškodiť v dôsledku opatrení na ochranu krov vykonaných v susedných vinohradoch a takisto, že pôdu s vysadeným viničom a vypestované hrozno môžu poškodiť opatrenia na ochranu rastlín vykonané na susediacej ornej pôde.

Mnohé metódy obhospodarovania a ochrany v oblasti vinohradníctva sú možné/účinné len vtedy, ak sa uplatňujú v spojených vinohradoch:

— Stratégie ochrany krov s nízkym vplyvom s kvalitatívnymi, environmentálnymi a hospodárskymi výhodami sú dôležité pre zabezpečenie udržateľnej výroby vysokokvalitných vín.

— Dlhodobo zavedené a široko využívané metódy, ako boj proti obaľovačom pomocou feromónov, fungujú len vtedy, ak sa v ohradených vinohradoch feromónové odparníky potrebné na obmedzenie množenia a zmätenie škodcov rozmiestnia na čo najväčšej ploche, pričom sa čo najviac obmedzí nákladná prax dvojitej montáže odparníkov na kraji vinohradov (hranice s inými plodinami, pôdou s iným účelom alebo rastlinstvom).

— Ohradené vinohrady sú potrebné aj z technického a hospodárskeho hľadiska, aby sa zrelé bobule hrozna chránili pred vtáctvom, ktoré ho požiera alebo inak poškodzuje jeho kvalitu, pretože len tak je možné zabezpečiť účinnú ochranu.

— Ohradené vinohrady zároveň pomáhajú predchádzať škodám spôsobeným zverou. Škody spôsobené zverou tak na poľnohospodárskych plodinách, ako aj na vinohradoch v ostatných rokoch v oblasti Nahe citeľne pribúdajú. Spôsobuje ich najmä diviačia, ale aj srnčia a jelenia zver. Regulácia populácie diviačej zveri je z hľadiska vinohradníctva zvlášť potrebná preto, že vinohradníci v Porýní-Falcku spravidla nie sú oprávnení na náhradu škody na vinohradoch spôsobenú voľne žijúcimi zvieratami. Ohradené vinohrady znižujú aj riziko výskytu afrického moru ošípaných, ktorý podlieha oznamovacej povinnosti a ktorý predstavuje závažné riziko pre chov hospodárskych zvierat v Nemecku. Je jednoduchšie a menej nákladné vyrovnať sa s diviakmi v ohradených vinohradoch ako v oblastiach využívaných na pestovanie rôznych plodín (napr. hrozna, plodín pestovaných na ornej pôde a ovocia), ktoré pre ne predstavujú útočisko a zdroje jedla.

— Postup kvapkového zavlažovania vinohradov, ktorý sa používa pri pestovaní viniča najmä v mladých vinohradoch, sa stáva čoraz dôležitejším a ohradené vinohrady predstavujú výhodu, pokiaľ ide o výstavbu a prevádzku potrebnej infraštruktúry (studne, potrubia atď.). Spoločné získavanie vody aj spoločné využívanie prepravných a distribučných sietí je v takýchto vinohradoch efektívnejšie a lacnejšie.

— Požiadavky na sústavy medziradia vo vinohradoch sa líšia, napríklad, od tých v poľnohospodárstve. V prípade, že by sa pôvodné vinohrady nemali viac využívať na vinohradníctvo, sústava medziradia využívaná na tento účel by asi znemožnila alebo veľmi sťažila využívanie tejto pôdy na poľnohospodárstvo alebo ako pasienky. Vo vinohradoch sústava medziradia obyčajne slúži pre vozidlá alebo stroje, ktoré sú menšie a ľahšie ako vozidlá a stroje používané v poľnohospodárstve. Ak by sa celé medziradie muselo posilniť tak, aby mohlo znášať väčšie zaťaženie, mohlo by to spôsobiť vyššiu finančnú záťaž pre všetkých vlastníkov pôdy v danej oblasti.

Kultúrna krajina, ktorá sa postupom času vyvíjala, a prírodná scenéria, ktorá zahŕňa tradičné vinohrady, formujú obraz regiónu výroby vína s chráneným zemepisným označením „Nahegauer Landwein“ a jeho dobré meno.

— Pre miestnych obyvateľov, členov vinárskeho priemyslu v oblasti, odborníkov aj pre spotrebiteľov sa oblasť vyznačuje vinohradníctvom v tradičných na svahoch vysadených vinohradoch, ktoré formujú krajinu.

— Využívanie pôdy na tradičné obrábanie pôdy by zmenilo prírodnú scenériu, a teda aj kultúrnu krajinu, ktorá sa vyvíjala v priebehu stáročí.

— Nie je náhoda, že reklama na víno pravidelne využíva pri prezentácii vinárskej oblasti snímky zhotovené v tradičných vinohradoch.

— Téma vína zohráva spolu s tradičnou vinohradníckou oblasťou a tradičnými vinohradmi významnú úlohu aj v oblasti cestovného ruchu.

— Mnohé vína prezentované v odborných publikáciách, ktoré výrazne formujú vnímanie a dobrú povesť CHZO „Nahegauer Landwein“, často pochádzajú z tradičných vinohradov vysadených na svahoch (vrátane Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen a Schlossböckelheimer Felsenberg).

— Tieto „mäkké“ faktory spôsobujú, že CHZO „Nahegauer Landwein“ má pozitívny emocionálny náboj aj u obchodníkov, aj spotrebiteľov. Spotrebitelia majú pri nákupe a pití vína z oblasti Nahe pred očami predovšetkým tieto svahy. Znamená to, že tieto asociácie, vzbudzujú emócie a vyvolávajú spomienky (napríklad na dovolenku alebo krásne scenérie). Vďaka tomu je CHZO „Nahegauer Landwein“ výnimočné a jedinečné.

— Mnohé tradičné vinohrady by boli vystavené riziku zarastania neželanými krovinami, keďže nie sú vhodné na iné využitie ako na vinohradníctvo, a to z dôvodov malej rozlohy, charakteristických vlastností a často veľmi náročnej dostupnosti pre väčšie stroje. Na potom neobrábaných plochách by následne mohli spontánne začať rásť hostiteľské rastliny (napr. ostružiny) pre neželaných škodcov, ako je čerešňová drozofila, čo by ohrozilo zdravie a kvalitu hrozna v susedných vinohradoch.

Z uvedených dôvodov je zrejmé, že pestovanie viniča na spojenom a podľa možnosti ohradenom pozemku má mnoho rôznych výhod pre vlastníkov a prevádzkovateľov vinohradov i pre životné prostredie. Preto by sa podiel už dnes ojedinele roztrúsených vinohradov s opísanými nedostatkami nemal zvyšovať.

Oblasť, v ktorej sa môže vyrábať „Nahegauer Landwein“, sa preto v špecifikácii výrobku nesmie vymedziť užšie, než je povolené zákonom.

c) Muštové odrody

Zoznam odrôd nebol úplný; doplnili sa doň všetky odrody zapísané v zozname Spolkového úradu pre poľnohospodárstvo a výživu (BLE) a pestované v oblasti Nahe, keďže sa už v tomto vinohradníckom regióne osvedčili. Vína vyrábané z týchto odrôd spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku.

V novom znení sa odrody viniča budú uvádzať pod nadpismi „biele muštové odrody“ a „modré muštové odrody“ (namiesto nadpisov „biele víno“ a „červené a ružové víno“), pretože zoznam odrôd v špecifikácii reguluje pestovanie odrôd, ale nie konečný výrobok.

d) Uplatniteľné požiadavky

Požiadavky, ktoré určila organizácia spravujúca CHOP/CHZO

Vnútroštátne právne predpisy už neobsahujú pravidlo 100 % ani pravidlo o obsahu zvyškového cukru. Tie sa teraz preto uvádzajú ako požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO (ochranným združením). Zmeny znenia (napr. výslovné uvedenie čísla 100 %) majú objasniť podstatu pôvodného ustanovenia. Nenastali nijaké zmeny týkajúce sa obsahu.

Pravidlami označovania sa výrobky s CHZO chránia pred možnou stratou hodnoty.

Vizuálne prvky etikety sú pre spotrebiteľov veľmi dôležité. Ak by bol výrobok s CHZO umiestnený na trh aj s označením novej odrody na etikete, spotrebiteľ by buď nerozumel, čo takýto údaj znamená, alebo by nadobudol dojem, že ide o výrobky z experimentálneho pestovania bez toho, pričom táto skutočnosť nie je jasne uvedená, čo by sťažilo jeho rozhodnutie o kúpe výrobku. Spotrebitelia si nemusia byť vedomí toho, že ide v skutočnosti o klasifikované odrody, ktoré sa už osvedčili, čo ich môže viesť k negatívnemu hodnoteniu bez toho, aby ich ochutnali. Takto nadobudnutý dojem by mohol mať negatívny vplyv na celý sortiment výrobkov „Nahegauer Landwein“, keďže tieto výrobky nesú označenie CHZO „Nahegauer Landwein“, a tým ovplyvniť aj predaj výrobkov s CHZO „Nahegauer Landwein“.

e) Kontrolný orgán

Zmenilo sa číslo faxu.

Znenie sa zmenilo, aby sa zohľadnili uplatniteľné právne predpisy.

f) Iné

Vykonali sa redakčné zmeny s cieľom splniť požiadavky EÚ.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Nahegauer Landwein

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Víno, biele

STRUČNÝ OPIS

V závislosti od rôznych pôsobiacich činiteľov sa farba bielych vín zvyčajne pohybuje na škále od bledožltej, niekedy so zelenými odleskami, po zelenkavo-žltú, slamovožltú a zlatožltú. V závislosti od muštovej odrody môžu mať aj nepatrný červený nádych.

Najmä biele vína z kvasenej zápary môžu mať aj oranžovú farbu s červenkastými a hnedými odtieňmi. Biele vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

V závislosti od muštovej odrody sa biele vína vyznačujú buketom pripomínajúcim najmä primárne arómy čerstvého (exotického) ovocia, niekedy aj sušeného ovocia, ale takisto kvetinové tóny, korenisté arómy alebo trávové, rastlinné arómy s minerálnymi tónmi (napr. bridlica). Môžu sa vyskytnúť aj zámerné oxidačné, fenolové alebo redukčné tóny jemnej až strednej intenzity.

Chuť bielych vín sa zvyčajne pohybuje od ľahkej, delikátnej, sviežej a živej po silné a plné ročníky s jemnými tónmi hrianok, až po komplexné vína s vyváženým pomerom obsahu cukru a kyslosti. Vína sa všeobecne vyznačujú sviežou kyslosťou a mineralitou.

Prirodzený obsah alkoholu môže vďaka obohateniu dosiahnuť hodnotu celkového obsahu alkoholu 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Víno, červené

STRUČNÝ OPIS

V závislosti od muštovej odrody a postupu zrenia sa farba červených vín zvyčajne pohybuje od svetločervenej po rubínovú a od granátovej po červeno-čiernu, často s modrastými, fialovými a hnedými odtieňmi. Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Červené vína sa v závislosti od muštovej odrody a postupu zrenia vyznačujú ovocnými arómami pripomínajúcimi čerešne, červené alebo čierne bobuľové ovocie, čiernu ríbezľu alebo niekedy aj arómy sušeného ovocia.

Vína so strednou plnosťou sú jemne až badateľne kyslé a majú miernu tanínovú štruktúru, s vysokým stupňom ovocnosti. Telnaté vína sa vyznačujú koncentrovanými arómami červeného alebo čierneho bobuľového ovocia aj korenistými a dymovými arómami. Tieto vína zvyčajne majú jemnejšiu štruktúru kyselín, ale robustné taníny, vďaka ktorým majú dobrú štruktúru a dlhú chuť.

Prirodzený obsah alkoholu môže vďaka obohateniu dosiahnuť hodnotu celkového obsahu alkoholu 12 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Víno, rosé, Blanc de Noir

STRUČNÝ OPIS

Farba ružových vín je zvyčajne jemne ružová až bledo alebo svetločervená, zatiaľ čo vína Blanc de Noir majú farbu ako biele vína. Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Keďže mušt sa vinifikuje rovnakým spôsobom ako pri bielych vínach, tieto vína majú zvyčajne ovocnú a sviežu arómu pripomínajúcu červené alebo svetložlté plody a bobuľové ovocie. Ružové vína sa od červených vín líšia tým, že sú zvyčajne svieže s miernejším obsahom alkoholu a nižším obsahom tanínov. Tieto vína zvyčajné majú jemnú až zaoblenú štruktúru a chuť sa vyznačuje delikátnou až sviežou, živou kyslosťou.

Prirodzený obsah alkoholu môže vďaka obohateniu dosiahnuť hodnotu celkového obsahu alkoholu 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. Rotling

STRUČNÝ OPIS

Tieto vína sa vyznačujú slabo až intenzívne svetločervenou farbou a podobnými senzorickými vlastnosťami, ako sa opisujú pri ružových vínach. Ich arómy sú prevažne ovocné, niekedy jemne korenisté s tónmi bobuľového a jadrového ovocia a citrusových plodov. Zvyčajne majú jemnú až bohatú chuť a sviežu štruktúru kyselín. Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Prirodzený obsah alkoholu môže vďaka obohateniu dosiahnuť hodnotu celkového obsahu alkoholu 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Všetky výrobky

   Osobitný enologický postup

   Uplatňujú sa platné právne predpisy.

2. Všetky výrobky

   Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

   Uplatňujú sa platné právne predpisy.

3. Všetky výrobky

   Pestovateľské postupy

   Uplatňujú sa platné právne predpisy.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Víno

   150 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Výrobky, ktoré môžu byť označené chráneným zemepisným označením „Nahegauer Landwein“, musia pochádzať z vinohradov, ktoré sa nachádzajú v týchto obciach a okresoch:

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).

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Landwein sa môže vyrábať aj v inej oblasti než v pestovateľskej oblasti, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Zjednodušene možno povedať, že vinohradnícka oblasť sa nachádza v trojuholníku medzi mestami Bingen, Alsenz a Monzingen. Tvorí časť z troch fyziografických oblastí. Na krajnom severovýchode do vinohradníckej oblasti zasahuje úpätie pohoria Hunsrück (Soonwald). Severná časť patrí k nížine Nördliches Oberrheintiefland (severná hornorýnska nížina), tvoria ju pahorkatina Unteres Nahehügelland a rovina Untere Naheebene (pahorkatina a rovina na dolnom toku rieky Nahe), kým južná časť patrí k vrchovine Saar-Nahe-Bergland (sársko-nažská vrchovina) v rámci vrchoviny Nordpfälzer Bergland (severofalcká vrchovina). Táto fyziografická štruktúra predstavuje hrubý náčrt geológie regiónu. Vinohradnícka oblasť sa nachádza v priemernej nadmorskej výške približne 210 m. Vinič v oblasti Nahe sa pestuje aj na strmých alebo veľmi strmých svahoch.

Najstaršie horniny v tejto oblasti pochádzajú z obdobia devónu. Patria sem stvrdnuté dávne morské usadeniny (pieskovce, bridlice, kremence), ako aj premenené horniny (zelená bridlica, fylit). Zďaleka najrozšírenejšie sú však horniny rotliegendského obdobia vrátane vulkanických rotliegendského obdobia (latit, andezit a čadič). Vinič sa pestuje aj na treťohorných usadeninách vrátane riečnych a pobrežných pieskov a morských slieňov.

Priemerná ročná denná teplota je 9,3 °C, pričom priemerná teplota počas samotného vegetačného obdobia je 13,8 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 580 mm, z toho asi 60 % zrážok spadne počas vegetačného obdobia.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, ďalšie požiadavky)**

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak stanovujú členské štáty.

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

— 100 % hrozna použitého na výrobu „Nahegauer Landwein“ musí pochádzať z obcí alebo katastrálnych jednotiek uvedených v bode 4 špecifikácie výrobku a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8 špecifikácie výrobku.

— Obsah zvyškového cukru vína predávaného pod názvom „Landwein“ nesmie prekročiť maximálnu povolenú úroveň pre označenie „polosuché“.

— Na etiketách výrobkov s CHZO „Nahegauer Landwein“ uvádzaných na trh s označením odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami sa povoľuje. V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody na etikete.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein