C/2024/1165
26.1.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/1165)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Nahegauer Landwein”

PGI-DE-A1293-AM01

Datum för meddelandet: den 26 oktober 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Beskrivning av ändringarna

a) Beskrivning av vin/vinprodukterna samt analytiska och/eller organoleptiska egenskaper

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta naturliga mustvikt för ”Nahegauer Landwein” har fastställts i en separat punkt. Innehållet ändras inte. Följande mening om vinproducentens redovisning har infogats för förtydligande: ”Mustvikten i jäskärlet måste registreras.”

En organoleptisk beskrivning av de olika produkterna har också getts.

b) Avgränsning av området

Det avgränsade området för den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein” har ändrats.

De olika kommunerna anges, inklusive deras nummer i fastighetsregistret.

Den exakta avgränsningen framgår av kartor över vinodlingarna i de ovannämnda kommunerna, som avgränsas per jordlott. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Det område där Landwein får produceras har också ändrats. Hittills har det endast varit möjligt att producera ”Nahegauer Landwein” i odlingsområdet Nahe. Reglerna om detta har anpassats till de rättsliga kraven, och nu får ”Nahegauer Landwein” även produceras i ett annat område i samma delstat eller i en angränsande delstat: ”Landwein får produceras i ett annat område än det fastställda odlingsområde där druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.”

c) Druvsorter

Följande druvsorter förtecknas i punkt 8 (tidigare punkt 7) i produktspecifikationen:

Vita viner

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.

Röda viner och roséviner

([1]) EUT 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.

ÄNDRINGAR

I framtiden ska druvsorterna förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för ”vita viner” och ”röda viner och roséviner”.

Följande druvsorter läggs till:

Gröna druvsorter

”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.”

Blå druvsorter

”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) Tillämpliga krav

Krav som ska uppfyllas av en organisation som har hand om en SUB/SGB

Följande bestämmelse, som återspeglar gällande lagstiftning, kommer att bibehållas även efter ändringar i lagstiftningen: 100 % av druvorna som används i framställningen måste komma från det område som Landwein är uppkallat efter och restsockerhalten får inte överstiga de högsta tillåtna värdena för ”halvtorr”. Dessa regler anges nu som ett krav som fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB (skyddsorganisationen), och inte längre som ett krav enligt nationell rätt. Siffran 100 % anges nu uttryckligen och det hänvisas till den i förteckningen där det avgränsade området fastställs och i förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen:

Ordalydelsen ”’Nahegauer Landwein’ får endast framställas av druvor från vingårdar i vinodlingsområdet och från godkända druvsorter” har ersatts med följande: ”100 % av de druvor som används för att framställa ’Nahegauer Landwein’ måste komma från de kommuner eller enheter i fastighetsregistret som anges i punkt 4 i produktspecifikationen och från de godkända druvsorterna enligt punkt 8 i produktspecifikationen.”

Ordalydelsen vad gäller kravet på restsockerhalt har inte ändrats.

Ett märkningskrav har lagts till:

Endast verkliga namn får användas i märkningen för produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein” som saluförs med uppgift om druvsort. Blandning med nya varianter tillåts.

Om en produkt har framställts uteslutande av druvor från nya varianter måste den saluföras utan att druvsort anges i märkningen.

e) Kontrollorgan

I punkt 10 i specifikationen har kontrollorganets faxnummer och uppgifter ändrats. Detta beror på att ansvaret för nya planteringstillstånd har överförts från lantbruksnämnden i Rheinland-Pfalz (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK) till den federala myndigheten för lantbruk och livsmedel (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* – BLE).

f) Övrigt

Redaktionella ändringar i linje med EU-kraven. Detta inbegriper alla ändringar som görs för att återspegla gällande lagstiftning genom att hänvisa till tillämpliga regler eller stryka texten i fråga.

2. **Skälen till ändringarna**

a) Beskrivning av vin/vinprodukterna samt analytiska och/eller organoleptiska egenskaper

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta naturliga mustvikt har angetts i en separat punkt för att förtydliga produktspecifikationen. Eftersom konverteringstabellen tagits bort finns det inte längre någon rättslig grund för att ange lägsta naturliga mustvikt. Eftersom producenterna i praktiken dock arbetar med oechslegrader (enhet för mustvikt) kommer denna dock att fortsätta anges i produktspecifikationen. Angivandet av den lägsta naturliga alkoholhalten och angivandet av den lägsta naturliga mustvikten kommer därför att kopplas samman genom ordet ”och”. Därigenom visas tydligt att producenterna måste iaktta värdet från både den lägsta naturliga alkoholhalten och den lägsta naturliga mustvikten om de ska marknadsföra produkter som ”Nahegauer Landwein”. För att undvika missförstånd när det gäller vinproducentens redovisning har skyddsorganisationen beslutat att infoga en mening som klargör att endast lägsta mustvikt måste anges i vinanläggningens register.

Beskrivningarna av de organoleptiska egenskaperna har nyanserats mer så att de bättre avspeglar de olika produkterna.

b) Avgränsning av området

Ändringarna av det avgränsade området är väl genomtänkta och ska förhindra betydande nackdelar för vinodlingen, jordbruket och kulturlandskapet i regionen Nahe, som det har utvecklats under tidens lopp. Detta med hänsyn till att vinodlingen i Nahe har utvecklats under århundraden inom särskilda geografiska gränser för de relevanta enheterna i fastighetsregistret, i likhet med samtliga traditionella vinodlingsområden i Europa, och i syfte att undvika de nackdelar som beskrivs närmare nedan:

Eftersom de växtskyddsåtgärder som används inom vinodling inte alltid lämpar sig för andra grödor måste vingårdarna vara inhägnade om kvaliteten ska kunna säkerställas.

Att kombinera vinodling med annan markanvändning orsakar därför ofta problem som bör undvikas i största möjliga utsträckning. Ju mer inhägnad en vinodling är och ju färre kontaktpunkter det finns mellan mark som används för vinodling och mark som används för andra ändamål (åkerbruk, betesmark, fruktodling osv.), desto färre blir de negativa effekterna på vinodlingen och druvornas kvalitet. Detta beror på de särskilda förvaltningskraven på vinodling jämfört med andra användningsområden, särskilt vad gäller växtskydd. De växtskyddsmedel som används varierar ibland avsevärt, särskilt när det gäller de mål som eftersträvas, grödspecifika tillstånd och uppehållsperioder.

Även om man använder sig av lämplig teknisk utrustning och följer reglerna för god lantbrukspraxis kan oavsiktlig avdrift ske till angränsande odlingar med andra användningsområden. Detta kan orsaka oavsiktliga skador på växtligheten i områden som inte är målområden eller försämra produkternas kvalitet eller handelsvärde eftersom de kan innehålla rester. Till exempel kan användningen av ogräsbekämpningsmedel på angränsande områden medföra oönskad avdrift och detta kan påverka fruktsättningen om kontamineringen sker innan vinstockarna blommar. Om ogräsbekämpningsmedel används kan oönskad avdrift medföra brännskador på de delar av bladverket/skotten som påverkas. Omvänt kan problem uppkomma vid avdrift av svampbekämpningsmedel som används inom vinodling till angränsande åkermark. Eftersom växtskyddsmedel inte tillåts för vissa grödor som odlas i området kan resthaltstudier – på grundval av en grundlig analys och låga maximala resthaltsgränser – visa att produkten inte är lämpad att avsättas på marknaden. Detsamma gäller för kopparpreparat som används vid organisk vinproduktion. Sådana situationer uppkommer ofta i praktiken och bör således undvikas. Detta innebär att åkermark kan skadas till följd av växtskyddsåtgärder som vidtas på angränsande vingårdar, och omvänt att vinstockar och druvor som odlas där kan skadas av växtskyddsåtgärder som vidtas på angränsande åkermark.

Många skötsel- och skyddsmetoder som används i vinodling är bara möjliga eller effektiva om de tillämpas på sammanslagna vinodlingar:

— Skonsamma växtskyddsstrategier ger kvalitativa, miljömässiga och ekonomiska fördelar och är därför viktiga för att säkerställa hållbar produktion av viner av hög kvalitet.

— Sedan länge fastställda metoder i allmänt bruk som exempelvis feromoner för bekämpning vid vinodling fungerar endast i inhägnade vinodlingar, där de feromondispensrar som behövs för att begränsa reproduktionen och förvirra skadedjuren sprids så mycket som möjligt samtidigt som man i den mån det är möjligt begränsar dyr dubbelmontering av dispensrar vid kanterna (gränser till andra grödor, användningsområden eller vegetation).

— Inhägnade vinodlingar är också nödvändiga ur både teknisk och ekonomisk synvinkel för att skydda mogna druvor mot skador från fåglar som söker mat eller orsakar andra kvalitetsförsämringar, och detta är det enda sättet att säkerställa ett effektivt skydd.

— Inhägnade vinodlingar bidrar också till att förhindra skador orsakade av vilt. Viltskador på både jordbruksgrödor och vingårdar har ökat avsevärt under de senaste åren i Nahe-området. Skadorna orsakas främst av vildsvin, men även av rådjur och kronhjort. Särskilt vildsvinspopulationen behöver begränsas ur vinodlingssynpunkt, inte minst eftersom vinodlare i Rheinland-Pfalz i regel inte har rätt till ersättning för skador på vingårdar orsakade av vilda djur. Sammanhängande vinodlingar minskar också risken för utbrott av den anmälningspliktiga djursjukdomen afrikansk svinpest, som utgör en stor risk för animalieproduktionen i Tyskland. Det är både enklare och billigare att bekämpa vildsvin i sammanhängande vinodlingar jämfört med områden som används för odling av olika grödor (t.ex. druvor, jordbruksgrödor och frukt), där det ofta finns fler tillflyktsområden och födokällor.

— Droppbevattning, som särskilt används i nyetablerade vinodlingar, blir allt viktigare och det är då en fördel om vinodlingen är inhägnad för anläggningen och driften av den nödvändiga infrastrukturen (brunnar, rör osv.). I sådana vinodlingar blir gemensam vattenanskaffning och användning av transport- och distributionskedjor både effektivare och billigare.

— Kraven på nätverk av gångar är annorlunda i vingårdar än, exempelvis, vid åkerbruk. Om en tidigare vingård inte längre ska användas för vinodling kan det vara omöjligt, eller mycket svårt, att använda marken för åkerbruk eller som betesmark eftersom nätverket av gångar är avsett för vinodling. Gångarna på vingårdar är vanligtvis avsedda för fordon och maskiner som är mindre och lättare än sådana som används för åkerbruk. Om alla dessa gångar måste förstärkas för att bära en högre belastning skulle detta medföra en större finansiell börda för alla markägare i området.

Kulturlandskapet, som har utvecklats med tiden, och naturlandskapet, där de traditionella vinodlingarna ingår, är ett kännetecken för den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein” och dess anseende.

— Enligt lokalbefolkningen, regionens vinindustri, specialister och även konsumenter karaktäriseras regionen av vinodling i traditionella, sluttande vingårdar som formar landskapet.

— Om marken skulle användas till traditionellt åkerbruk skulle naturlandskapet ändras och därmed även kulturlandskapet, som har vuxit fram under århundraden.

— Det är inte någon tillfällighet att bilder från traditionella vingårdar ofta används i reklam för vinregionen.

— Även inom turismen har vinet – tillsammans med den traditionella vinodlingsregionen och de traditionella vingårdarna – en viktig roll.

— Många viner som presenteras i facklitteratur, som i hög grad formar uppfattningen om och anseendet för den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein”, kommer ofta från traditionella sluttande vingårdar (t.ex. Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen och Schlossböckelheimer Felsenberg).

— Dessa ”mjuka” faktorer innebär att den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein” är känslomässigt laddad – på ett positivt sätt – för både näringsidkare och konsumenter. När konsumenter köper och dricker vin från Nahe-området tänker de på bilder av dessa sluttningar vilket i sin tur utlöser känslor och väcker minnen (t.ex. semestrar eller vackra landskap). Detta gör ”Nahegauer Landwein” SGB exceptionell och unik.

— Många traditionella vingårdar riskerar att bli överväxta av oönskad buskvegetation, eftersom de inte är lämpade för andra användningsområden än vinodling på grund av att områdena är små, har särskilda egenskaper och ofta är mycket svåra att nå med större maskiner. Värdväxter för oönskade skadedjur som Drosophila suzukii (t.ex. björnbärsbuskar) kan då börja växa spontant i dessa obrukade områden, vilket hotar druvornas hälsa och kvalitet i angränsande vinodlingar.

Av ovanstående skäl framgår det tydligt att sammanslagna och företrädesvis inhägnade vinodlingar har många fördelar för ägare och verksamhetsutövare och även för miljön. Med tanke på alla de nackdelar som angetts ovan borde den redan låga andelen vinodlingar som är utspridda över flera platser inte öka.

Det område där ”Nahegauer Landwein” får framställas kommer därför inte att definieras snävare i produktspecifikationen än vad som tillåts enligt lag.

c) Druvsorter

Förteckningen över druvsorter var inte fullständig. Alla sorter som finns med på BLE:s förteckning och som odlas i Nahe-området har lags till eftersom de redan har visat sig vara välfungerande i vinodlingsområdet. De viner som framställs av dessa druvsorter uppfyller kraven i produktspecifikationen.

I framtiden kommer druvsorterna att anges under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för ”vita viner” och ”röda viner och roséviner”, eftersom det är förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen som avgör huruvida en druvsort kan eller inte kan odlas, och inte slutprodukten.

d) Tillämpliga krav

Krav som ska uppfyllas av en organisation som har hand om en SUB/SGB

Nationell lagstiftning innehåller inte längre 100 %-regeln eller regeln om restsockerhalt. Dessa anges därför som krav som fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB (skyddsorganisationen). De ändringar som gjorts av texten (t.ex. att uttryckligen nämna siffran 100 %) är för att klargöra innehållet i den ursprungliga bestämmelsen. Innehållet ändras inte.

Märkningsregler skyddar SGB-produkter mot eventuell värdeminskning.

De visuella delarna av en etikett är mycket viktiga för konsumenten. Om en SGB-produkt skulle släppas ut på marknaden med en ny druvsort tryckt på etiketten skulle konsumenterna antingen inte förstå vad uppgiften innebar eller få intrycket att produkterna kommer från försöksodlingar utan att det anges tydligt. Detta skulle göra det svårt för dem att besluta sig för att köpa produkten eller inte. Konsumenterna kanske inte är medvetna om att det är faktiskt klassificerade druvsorter som redan har visat sitt värde, och det kan leda till att de gör en negativ bedömning utan att ha haft möjlighet att prova produkten. Denna negativa uppfattning som skapas kan påverka hela produktutbudet för ”Nahegauer Landwein” eftersom produkterna är märkta med ”Nahegauer Landwein” SGB och därmed påverkar försäljningen av produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein”.

e) Kontrollorgan

Faxnumret har ändrats.

Ordalydelsen har ändrats för att återspegla tillämplig lagstiftning.

f) Övrigt

Redaktionella ändringar måste göras för att uppfylla EU-kraven.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Nahegauer Landwein

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vin – vitt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Beroende på olika påverkande faktorer varierar de vita vinernas färg vanligtvis från ljust gul, ibland med gröna skiftningar, till gröngul, halmgul och gyllengul. Beroende på vilken druvsort det är frågan om kan även lätt röda nyanser förekomma.

Mäskjästa vita viner kan även se orange ut, med röda och bruna toner. Vita viner kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Beroende på druvsorten har de vita vinerna en bouquet som främst för tankarna till primära aromer av färsk (exotisk) frukt, ibland även av torkad frukt, men också blommiga toner, kryddaromer eller aromer av gräs eller växter med mineraltoner (t.ex. skiffer). Det kan också finnas avsiktliga oxidativa, fenoliska eller reducerande toner av låg till måttlig intensitet.

De vita vinernas smak varierar generellt från lätt, delikat, frisk och livlig till kraftfulla och runda årgångar med lätt rostade inslag till komplexa viner med en god balans mellan socker och syra. Vinerna kännetecknas i allmänhet av en frisk syra och mineralitet.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt i volymprocent på upp till 11,5 %.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Vin – rött

KORTFATTAD BESKRIVNING

Beroende på druvsort och lagring varierar de röda vinernas färg vanligtvis från ljusröd till rubinröd och granatröd till rödsvart, ofta med blåaktiga, violetta och bruna inslag. Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Beroende på druvsort och lagring har de röda vinerna i regel fruktiga aromer som påminner om körsbär, röda eller svarta bär, svarta vinbär eller ibland torkad frukt.

Medelfylliga viner tenderar att ha en mjuk till märkbar syra och en diskret tanninstruktur med hög fruktighet. Fylliga viner har koncentrerade aromer av röda eller svarta bär och kan även uppvisa kryddiga och rökiga aromer. Dessa viner har i regel en mjukare syra, men robusta tanniner som ger dem en god struktur och hållbarhet.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt i volymprocent på upp till 12 %.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. Vin – rosé, blanc de noir

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna har vanligen en ljusrosa till blekröd eller ljusröd färg. Blanc de noir-vinerna har samma färg som vita viner. Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Eftersom druvmusten utvecklas på samma sätt som vita viner har de i allmänhet en fruktig och frisk arom som påminner om röda eller ljusgula frukter och bär. Roséviner skiljer sig från röda viner genom att de i allmänhet är friska med en måttligare alkoholhalt och lägre tanninhalt. Dessa viner har oftast en fin till rund struktur och en smak som karaktäriseras av en delikat till frisk, livlig syra.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt i volymprocent på upp till 11,5 %.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. Vin – rotling

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner har vanligen en blekröd till intensivt ljusröd färg med sensoriska egenskaper som ligger nära rosévinernas. Aromerna är övervägande fruktiga, ibland något kryddiga, med inslag av bär, kärnfrukter och citrusfrukter. Vinerna har oftast en mild till rik smak och en frisk syrastruktur. Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt i volymprocent på upp till 11,5 %.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Alla produkter

   Särskild oenologisk metod

   Nuvarande lagstiftning gäller.

2. Alla produkter

   Relevanta restriktioner för vinframställning

   Nuvarande lagstiftning gäller.

3. Alla produkter

   Odlingsmetoder

   Nuvarande lagstiftning gäller.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Vin

   150 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

De produkter som får bära den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein” måste komma från vinodlingar som är belägna i följande kommuner och distrikt:

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).

Den exakta avgränsningen framgår av kartor över vinodlingarna i de ovannämnda kommunerna, som avgränsas per jordlott. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Landwein får produceras i ett annat område än det fastställda odlingsområde där druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Förenklat uttryckt ligger vinodlingsområdet i en triangel mellan städerna Bingen, Alsenz och Monzingen. Det ingår i tre fysiografiska områden. I den nordostligaste delen sträcker sig bergsutlöpare från Hunsrück (Soonwald) in i vinodlingsområdet. Den norra delen tillhör låglandet vid övre Rhen (Nördliches Oberrheintiefland), som består av kullarna Unteres Nahehügelland och slätten Untere Naheebene. Den södra delen tillhör bergstrakten Saar-Nahe (Saar-Nahe-Bergland), som i sin tur tillhör höglandet Nordpfälzer Bergland. Denna fysiografiska struktur är en grov översikt av regionens geologi. I genomsnitt ligger vinodlingsområdet omkring 210 meter över havet. Vinodlingen i Nahe-området sker även på branta eller väldigt branta sluttningar.

De äldsta bergarterna i området är från devon-perioden. Här ingår härdade, äldre marina avlagringar (sandsten, skiffer, kvartsit) liksom metamorfa bergarter (grönskiffer, fyllit). Rotliegend-sten, inbegripet vulkanisk Rotliegend-sten (latit, andesit och basalt) är dock absolut vanligast. Vinstockarna växer också på avsättningar från tertiärperioden, bland annat bestående av fluvial sand, kustnära sand och marin märgel.

Medeltemperaturen dagtid är på årsbasis 9,3 °C och under själva odlingssäsongen 13,8 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden är 580 mm, varav omkring 60 % faller under odlingssäsongen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— 100 % av de druvor som används för att framställa ”Nahegauer Landwein” måste komma från de kommuner eller enheter i fastighetsregistret som anges i punkt 4 i produktspecifikationen och från de godkända druvsorterna enligt punkt 8 i produktspecifikationen.

— Restsockerhalten i ett vin som saluförs som ”Landwein” får inte överskrida det högsta tillåtna värdet för beteckningen ”halvtorr”.

— Endast verkliga namn får användas i märkningen för produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein” som saluförs med uppgift om druvsort. Blandning med nya varianter tillåts. Om en produkt har framställts uteslutande av druvor från nya varianter måste den saluföras utan att druvsort anges i märkningen.

Länk till produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein