C/2025/6098

12.11.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6098)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Nahegauer Landwein“

Референтен номер на ЕС: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Nahegauer Landwein“

2. Вид на географското означение

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Германия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Федерално министерство на земеделието, храните и регионалната идентичност [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Наименование

Федерална служба за земеделие и храни (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Германските органи считат, че заявлението отговаря на изискванията на регламенти (ЕС) № 1308/2013 и (ЕС) 2024/1143.

Измененията в продуктовата спецификация са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заявлението за изменение на ЗГУ „Nahegauer Landwein“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географския район;

в) води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо германските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Рубрика

Описание на виното или вината

Описание

В бъдеще аналитичните условия ще позволяват естественото алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване да бъде 12,5 % за червеното вино.

☑ Изменението засяга единния документ.

Рубрика

Определен географски район

Описание

Следните парцели са включени в определянето на ЗГУ „Nahegauer Landwein“:

Общински район	Общински район №	Парцел	Числител	Знаменател
Bad Kreuznach	1942	40	9	0
Bad Kreuznach	1942	40	69	0
Bad Kreuznach	1942	41	15	0
Bad Kreuznach	1942	41	42	2
Bad Kreuznach	1942	41	37	1
Bad Kreuznach	1942	41	85	7
Bad Kreuznach	1942	41	86	3
Bad Kreuznach	1942	87	32	0
Bad Kreuznach	1942	91	9	0
Bretzenheim	1928	18	23	0
Bretzenheim	1928	18	24	0
Bretzenheim	1928	18	73	0
Bretzenheim	1928	19	2	0
Bretzenheim	1928	19	20	0
Bretzenheim	1928	22	117	0
Hargesheim	2008	2	154	0
Hargesheim	2008	2	155	0
Hargesheim	2008	2	156	0
Hargesheim	2008	8	67	0
Langenlonsheim	1924	10	163	0
Langenlonsheim	1924	11	101	0

Общински район	Общински район №	Парцел	Числител	Знаменател
Langenlonsheim	1924	12	10	0
Langenlonsheim	1924	12	11	0
Langenlonsheim	1924	12	12	0
Langenlonsheim	1924	12	13	0
Langenlonsheim	1924	12	109	0
Langenlonsheim	1924	13	60	0
Langenlonsheim	1924	14	48	0
Langenlonsheim	1924	14	103	1
Langenlonsheim	1924	15	5	0
Langenlonsheim	1924	16	181	1
Langenlonsheim	1924	23	47	0
Langenlonsheim	1924	23	276	0
Langenlonsheim	1924	23	277	0
Langenlonsheim	1924	23	336	1
Langenlonsheim	1924	23	339	0
Langenlonsheim	1924	23	340	0
Langenlonsheim	1924	24	145	1
Langenlonsheim	1924	24	212	0
Mandel	2006	2	56	0
Mandel	2006	7	21	0
Mandel	2006	11	277	0
Mandel	2006	12	44	0
Mandel	2006	13	160	2
Mandel	2006	13	161	2
Mandel	2006	13	162	0
Mandel	2006	14	168	0
Monzingen	2041	26	203	0
Monzingen	2041	26	204	0
Monzingen	2041	27	281	0
Monzingen	2041	27	385	0
Monzingen	2041	27	391	0
Monzingen	2041	27	392	0
Monzingen	2041	27	394	0
Monzingen	2041	27	395	0
Monzingen	2041	27	396	0
Monzingen	2041	27	403	1
Monzingen	2041	27	403	2
Monzingen	2041	27	404	0
Monzingen	2041	27	426	0
Monzingen	2041	27	428	0

Общински район	Общински район №	Парцел	Числител	Знаменател
Monzingen	2041	27	429	0
Monzingen	2041	27	435	0
Monzingen	2041	27	436	0
Monzingen	2041	27	437	0
Monzingen	2041	27	442	0
Monzingen	2041	27	443	0
Monzingen	2041	27	446	0
Monzingen	2041	27	447	0
Monzingen	2041	27	452	0
Münster-Sarmsheim	3512	14	45	1
Niederhausen	1984	1	113	0
Nußbaum	2042	8	386	0
Waldböckelheim	2000	23	267	0
Waldböckelheim	2000	31	269	0
Waldböckelheim	2000	31	271	0
Waldböckelheim	2000	42	28	4
Waldböckelheim	2000	44	21	0
Waldlaubersheim	1911	7	1	15
Windesheim	1925	5	40	0

☐ Изменението засяга единния документ.

Рубрика

Винени сортове грозде

Описание

Добавят се следните винени сортове грозде:

Червени сортове грозде:

Malbec, Pinot Nova

Коригират се също и грешките в изписването на някои сортове и се приемат промените в имената.

☑ Изменението засяга единния документ.

Рубрика

Контролни органи

Описание

Премахват се контролните органи и техните задачи от продуктовата спецификация и се изброяват в отделен документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Nahegauer Landwein“

Референтен номер на ЕС: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

Nahegauer Landwein

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Германия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1) Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукти

Вино, бяло

Органолептични свойства

Външен вид

В зависимост от различни въздействащи фактори, цветовете на белите вина обикновено варират от бледожълто, понякога със зелени оттенъци, до зеленикавожълто, сламеножълто и златистожълто. В зависимост от сорта грозде могат да се появят и леки червени тонове.

По-специално при ферментиралите с ципите бели вина може да се получат и оранжеви цветове с червеникави и кафяви оттенъци.

Аромат

В зависимост от сорта грозде белите вина имат букет, напомнящ предимно на първични аромати на пресни (екзотични) плодове, понякога дори на сушени плодове, но също и на цветни нотки, аромати на подправки или тревисти, растителни аромати с минерални нотки (напр. шисти). Възможни са също така умишлени окислителни, фенолни или редуктивни нотки, които са по-слабо или умерено изразени.

Вкус

Вкусът на белите вина обикновено варира от леки, деликатни, свежи и пивки до силни и плътни вина с фини нотки на препечено, както и до комплексни вина с балансирано съотношение между захар и киселинност. Като цяло вината се характеризират със свежа киселинност и минералност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Белите вина може да имат и постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание от 11,5 % об.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 6,0 % об. и 50° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вино, червено

Органолептични свойства

Външен вид

В зависимост от сорта грозде и начина на производство в избата червените вина обикновено са с цвят от яркочервен до рубиненочервен и гранатовочервен до червено-черен, често със синкави, виолетови и кафяви оттенъци.

Аромат

В зависимост от сорта грозде и начина на производство в избата червените вина обикновено имат плодови аромати, напомнящи на череши, червени или черни горски плодове, касис, а понякога и на сушени плодове.

Вкус

Вината със средна плътност обикновено са с мека до забележима киселинност и деликатна танинова структура, със силен вкус на плодове. Вината с висока плътност имат концентриран аромат на червени или черни горски плодове, а също така може да имат аромати на подправки или на опушено. Тези вина обикновено са с по-мека киселинна структура, но със силни танини, което им придава добра структура и качества за съхранение.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Освен това вината може да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“

Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание от 12,5 % об.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 6,0 % об. и 50° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вино, розе и Blanc de Noir

Органолептични свойства

Външен вид

Вината розе обикновено са с нежно розов до бледо- или светлочервен цвят, докато вината Blanc de Noir са с цвят на бяло вино. Освен това вината може да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Аромат

Тъй като гроздовата мъст се получава по същия начин като бялото вино, тя обикновено има плодов и свеж аромат, напомнящ на червени или светложълти плодове и горски плодове.

Вкус

Вината розе се различават от червените вина по това, че обикновено са свежи, с по-умерено алкохолно съдържание и по-ниско съдържание на танини. Тези вина обикновено имат фина до плътна структура, а вкусът им се характеризира с нежна до свежа и подчертана киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Освен това вината може да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание от 11,5 % об.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 6,0 % об. и 50° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вино, Rotling

Органолептични свойства

Външен вид

Тези вина обикновено са с бледочервен до наситен светлочервен цвят.

Аромат

Характеристиките на вината Rotling са сходни с тези, описани за вината розе. Ароматът им е предимно плодов, понякога леко пикантен, с нотки на ягодоплодни, семкови плодове и цитрусови плодове.

Вкус

Вината Rotling се характеризират най-често с деликатен до богат вкус със свежа киселинна структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Освен това вината може да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	„minAcidity“
Единица за минимална обща киселинност:	-
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено чрез обогатяване до общо алкохолно съдържание от 11,5 % об.

Минимално естествено алкохолно съдържание и минимално тегло на мъстта: 6,0 % об. и 50° Oechsle.

Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

„html:description“

Не е приложимо

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Всички продукти

Максимален добив:

Максимален добив:	150
Единица за максимален добив:	Хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лоза, от които е получено виното (винata)**

— Perle

— Sauvignac

— Kernling

— Gm 6414-39

— Regent

— Gm 7838-1

— Bacchus

— Phoenix — Phönix

— Satin Noir

— Chardonnay

— Cabernet Jura

— Gm 7519-3

— Sauvitage

— Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

— Staufer

— Roter Riesling

— Saphira

— Monarch

— Merlot

— Osteiner

— Pinotin

— Würzer

— Ehrenfelser

— Acolon

— Accent

— Cabernet Cubin

— Schönburger

— Gm 7519-1

— Johanniter

— Hölder

— Regner

— Juwel

— Neronet

— Reichensteiner

— Orion

— Thurling

— Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

— Cabernet Dorio

— Cabaret Noir

— Vidoc

— Cabernet Dorsa

— Donauriesling

— Muscaris

— Gm 7816-7

— Rieslaner

— Kanzler

— Hegel

— Sauvignon Gris

— Calardis Blanc

— Cabernet Mitos

— Grüner Veltliner — Veltliner

— Pamina

— Freisamer

— Laurot

— Kerner

— Scheurebe

— Rondo

— Aromera

— Cabernet Blanc

— Ortlieber

— Divico

— Bronner

— Septimer

— Hibernal

— Albalonga

— Schwarzblauer Riesling

— Artaban

— Cabernet Franc

— Gamay noir

— Blauer Silvaner

— Divona

— Cabernet Cortis

— Blütenmuskateller

— Domina

— Cabernet Carbon

— Souvignier Gris

— Optima 113 — Optima

— Solaris

— Gm 6423-12

— Calardis Musqué

— Cabertin

— Cabernet Cantor

— VB 91-26-5

— Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

— Gm 7520-1

— Soreli

— Gm 7539-4

— Palas

— Cabernet Sauvignon

— Dunkelfelder

— Deckrot

— Sibera

— Chenin Blanc

— Rotberger

— Ortega

— Huxelrebe — Huxel

— Floreal

— Comtessa

— Gelber Kleinberger

— Dornfelder

— Gm 6423-7

— Prinzipal

— Gm 7517-29

— Dakapo

9. **Кратко определение на определения географски район**

Продуктите, за които е разрешено да носят защитеното географско указание „Nahegauer Landwein“, трябва да произхождат от лозя, разположени в следните общини и общински райони:

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).

Точното определяне може да се види на картите, на които лозята в горепосочените общини са очертани по парцели. Картите могат да бъдат разгледани на www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Регионално вино (Landwein) може да се произвежда в район, различен от определения район за регионално вино, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.

10. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☐ Репутация

☑ Определено качество

☑ Друга характеристика

Категории лозаро-винарски продукти

1) Вино

Обобщено описание на връзката

Накратко казано, лозаро-винарският район е разположен в триъгълника между градовете Bingen, Alsenz и Monzingen. Той е част от три физикогеографски зони. В най-крайната североизточна част подножието на планината Hunsrück (Soonwald) достига до лозаро-винарския район. Северната част принадлежи към Nördliches Oberrhein-tiefland (Северната Горнорейнска низина), съставена от Unteres Nahehügelland и Untere Naheebene (хълмовете на долното течение на Nahe и равнината на долното течение на Nahe), докато южната част принадлежи към Saar-Nahe-Bergland (хълмовете на Saar-Nahe) в Nordpfälzer Bergland (Севернопалатинските възвишения). Тази физикогеографска структура характеризира приблизително геологията на района. Средната надморска височина на лозовите масиви е около 210 метра. Лозите в района Nahe се отглеждат също и на стръмни или много стръмни склонове.

Най-старите скали в района датират от девонския период. Те включват втвърдени, древни морски отлагания (пясъчници, шисти, кварцити), както и метаморфни скали (зелени шисти, филити). Въпреки това скалите от периода ротлигенд, включително вулканичните скали от този период (латит, андезит и базалт), са далеч по-разпространени. Лозите растат и върху терциерни отлагания, включително върху флувиални и крайбрежни пясъци и морски мергели.

Метеорологичните данни показват средногодишна дневна температура от 9,3 °C, като през самия вегетационен сезон средната температура е 13,8 °C. Средното годишно количество на валежите е 580 mm, като 60 % от валежите падат през вегетационния сезон.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Правила за производство

Правна рамка:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

— 100 % от гроздето, използвано за производството на „Nahegauer Landwein“, трябва да произхожда от общините или кадастралните единици, изброени в раздел 9 от единния документ, и от разрешените винени сортове грозде съгласно раздел 8 от единния документ.

— Съдържанието на остатъчна захар на виното, което се предлага на пазара като „Landwein“, не може да надвишава максимално допустимата стойност за обозначението „полусухо“.

— Върху етикета на продуктите със ЗГУ „Nahegauer Landwein“, предлагани на пазара с обозначаване на сорта грозде, може да се използват само действителните наименования. Разрешено е смесването с нови сортове. Когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови сортове, той трябва да се предлага на пазара, без да се посочва сортът лоза на етикета.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein