C/2025/6098

12.11.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6098)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Nahegauer Landwein“

Referenční číslo EU: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Název produktu**

„Nahegauer Landwein“

2. Druh zeměpisného označení

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☑ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Spolkové ministerstvo pro zemědělství, výživu a regionální identitu (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat)

Název

Spolkový úřad pro zemědělství a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Německé orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu představují standardní změny podle definice stanovené v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Žádost o změnu CHZO „Nahegauer Landwein“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změn na úrovni Unie, tj.:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Německé orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako tzv. standardní změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Oddíl

Popis vína (vín)

Popis

Pokud jde o analytické podmínky, může přirozený obsah alkoholu u červeného vína po obohacení v budoucnu činit 12,5 % objemových.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Oddíl

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Vymezení CHZO „Nahegauer Landwein“ zahrnuje tyto pozemky:

Okres	Č. okresu	Parcela	Čitatel	Jmenovatel
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

Okres	Č. okresu	Parcela	Čitatel	Jmenovatel
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

Okres	Č. okresu	Parcela	Čitatel	Jmenovatel
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

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Oddíl

Moštové odrůdy

Popis

Byly doplněny tyto moštové odrůdy:

Modré odrůdy:

Malbec, Pinot Nova

Byly rovněž opraveny pravopisné chyby u jednotlivých odrůd a přijaty změny v názvech.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Oddíl

Kontrolní orgány

Popis

Kontrolní orgány a jejich úkoly byly odstraněny ze specifikace produktu a uvedeny v samostatném dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Nahegauer Landwein“

Referenční číslo EU: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Název (názvy)**

„Nahegauer Landwein“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☑ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Německo

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy produktů z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1) Víno

6. **Popis vína (vín)**

Produkt z révy vinné

Víno, bílé

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

V závislosti na různých faktorech se barva bílých vín obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odstíny, přes zelenožlutou až po slámově žlutou a zlatožlutou. V závislosti na odrůdě hroznů se mohou objevovat i načervenalé odstíny.

Zejména bílá vína kvašená na rmutu mohou mít i oranžovou barvu s načervenalými a hnědými odlesky.

Vůně

V závislosti na moštové odrůdě se bílá vína vyznačují vůní připomínající zejména primární aromata čerstvého (exotického) ovoce, někdy i sušeného ovoce, ale i květinové tóny, kořeněná aromata nebo trávová rostlinná aromata s minerálními tóny (např. břidlice). Mohou se vyskytnout i záměrné oxidativní, fenolické nebo redukční tóny slabé až střední intenzity.

Chuť

Chuť bílých vín se zpravidla pohybuje od lehké, jemné, svěží a živé až po silné a zaoblené ročníky s jemným praženým aromatem až po komplexní vína s vyváženým poměrem obsahu cukru a kyselin. Vína se obvykle vyznačují výraznou kyselostí a minerálitou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

U bílých vín se může vyskytovat stálý nebo po protřepání viditelný zákal přirozeného původu (např. způsobený kvasinkami, moštovými kaly, třísloviny a krystalickými sraženinami). Naopak není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	–
Minimální celková kyselost:	–
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	–
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	–

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Přirozený obsah alkoholu lze obohacením zvýšit na celkový obsah alkoholu 11,5 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 6,0 % objemových a 50 °Oechsle.

Musí se zaznamenat hustota moštu v kvasné nádobě.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

V závislosti na moštové odrůdě a způsobu zrání se barva červených vín obvykle pohybuje od světle červené až po rubínovou a od granátově červené až po černočervenou, často s namodralými, fialovými a hnědými odlesky.

Vůně

V závislosti na moštové odrůdě a způsobu zrání se červená vína vyznačují ovocnými aromaty připomínajícími zejména třešně, červené a černé bobuloviny, černý rybíz, někdy i sušené ovoce.

Chuť

Vína se střední plností mají obvykle mírnou až znatelnou kyselost a mírnou strukturu tříslovin s výraznou ovocnou chutí. Tělnatější vína se vyznačují koncentrovanými aromaty s tóny červeného nebo černého bobulového ovoce, jakož i kořenitými a kouřovými aromaty. Tato vína mají obvykle jemnější strukturu kyselin, ale výraznější třísloviny, což těmto vínům dodává dobrou strukturu a dlouhotrvající dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína navíc také mohou mít zákal přírodního původu, který je trvalý a je viditelný po protřepání (např. kvasinky, moštové kaly, třísloviny a krystalické sraženiny). Naopak není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	–

Minimální celková kyselost:	–
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	–
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	–

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Přirozený obsah alkoholu lze obohacením zvýšit na celkový obsah alkoholu 12,5 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 6,0 % objemových a 50 °Oechsle.

Musí se zaznamenat hustota moštu v kvasné nádobě.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno, růžové a Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva růžových vín je většinou světle růžová, načervenalá až světle červená, zatímco vína Blanc de Noir mají stejnou barvu jako bílá vína. Vína mohou mít zákal přírodního původu, který je trvalý a je viditelný po protřepání (např. kvasinky, moštové kaly, třísloviny a krystalické sraženiny). Naopak není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína.

Vůně

Díky tomu, že zrání moštu probíhá stejně jako u bílého vína, se tato vína obvykle vyznačují svěží ovocnou vůní připomínající červené a světle žluté ovoce a bobuloviny.

Chuť

Růžová vína se od červených vín liší tím, že jsou zpravidla svěží, mají nižší obsah alkoholu a nižší obsah tříslovin. Vína mají obvykle jemnou až zaoblenou strukturu a jejich chuť se vyznačuje jemnou až svěží, živou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína mohou mít zákal přírodního původu, který je trvalý a je viditelný po protřepání (např. kvasinky, moštové kaly, třísloviny a krystalické sraženiny). Naopak není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	–
Minimální celková kyselost:	–
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	–
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	–

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Přirozený obsah alkoholu lze obohacením zvýšit na celkový obsah alkoholu 11,5 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 6,0 % objemových a 50 °Oechsle.

Musí se zaznamenat hustota moštu v kvasné nádobě.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno, Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Tato vína mají většinou načervenalou až intenzivně světle červenou barvu.

Vůně

Vlastnosti vín typu Rotling jsou zpravidla velmi podobné vlastnostem popsaným u růžových vín. Vůně je zejména ovocná, částečně jemně kořenitá, s tóny bobulovin, jádrového ovoce a citrusových plodů.

Chuť

Vína typu Rotling mají obvykle jemnou až plnou chuť se svěží strukturou kyselin.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína mohou mít zákal přírodního původu, který je trvalý a je viditelný po protřepání (např. kvasinky, moštové kaly, třísloviny a krystalické sraženiny). Naopak není přípustný umělý zákal způsobený přidáním pomocných látek nebo zákal způsobený vadami vína.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	–
Minimální celková kyselost:	–
Jednotka minimální celkové kyselosti	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	–
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	–

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Přirozený obsah alkoholu lze zvýšit obohacením až na celkový obsah alkoholu 11,5 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hustota moštu: 6,0 % objemových a 50 °Oechsle.

Musí se zaznamenat hustota moštu v kvasné nádobě.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

-

Nepoužije se

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Všechny produkty

Maximální výnos:

Maximální výnos:	150
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Produkty způsobilé pro chráněné zeměpisné označení „Nahegauer Landwein“ musí pocházet z vinic nacházejících se v těchto obcích a okresech:

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).

Přesné vymezení je znázorněno na mapách, na nichž jsou ve výše uvedených obcích přesně vyznačeny jednotlivé parcely s vinicemi. Mapy jsou k nahlédnutí zde: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Výroba „Landwein der Mosel“ smí probíhat v jiné oblasti než ve stanovené pěstitelské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny a která je uvedena na etiketě, pokud se oblast výroby nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na těchto faktorech:

☐ Pověst

☑ Daná jakost

☑ Jiné vlastnosti

Kategorie produktů z révy vinné

1) Víno

Shrnutí souvislosti

Zjednodušeně lze říci, že se vinice nacházejí v trojúhelníku tvořeném městem Bingen a obcemi Alsenz a Monzingen. Oblast se skládá ze tří přírodních jednotek. V nejzazší severovýchodní části zasahují do vinařské oblasti výběžky pohoří Hunsrück (Soonwald). Severní část je součástí nížiny Nördliches Oberrheintiefland a tvoří ji pahorkatina Unteres Nahehügelland a rovina Untere Naheebene. Jižní část pěstitelské oblasti je součástí vrchoviny Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland). Toto členění v hlavních rysech kopíruje geologii regionu. Vinice se nacházejí v průměrné nadmořské výšce okolo 210 m.n.m. a víno se pěstuje i na prudce se svažujících nebo velmi strmých svazích.

Nejstarší horniny ve vinařské oblasti pocházejí z období devonu. Jsou to především staré zkameněliny mořských usazenin (pískovce, břidlice, křemence), ale i metamorfní horniny (zelená břidlice, fylit). Zdaleka nejrozšířenější jsou však načervenalé horniny z období spodního permu (tzv. Rotliegendu), včetně magmatických hornin (latit, andezit a bazalt). Réva se usazuje i na třetihorních usazeninách, jako jsou říční a pobřežní písky a mořské slíny.

Podle meteorologických údajů se celoroční průměrné denní teploty pohybují okolo 9,3 °C, během samotného vegetačního období činí průměrná teplota 13,8 °C. Průměrný roční úhrn srážek je 580 mm, z toho přibližně 60 % srážek spadne během vegetačního období.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Výrobní specifikace

Právní rámec:

stanovený organizací spravující CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

— Produkt „Nahegauer Landwein“ musí ze 100 % pocházet z hroznů z vinic nacházejících se v obcích nebo na katastrálních územích uvedených v bodě 9 jednotného dokumentu a z moštových odrůd povolených v bodě 8 jednotného dokumentu.

— Obsah zbytkového cukru ve víně uváděném na trh pod označením „Landwein“ nesmí překročit maximální povolenou hodnotu pro označení „polosuché“.

— Pro označování produktů s CHZO „Nahegauer Landwein“ uváděných na trh s uvedením názvu odrůdy révy lze používat pouze existující názvy. Míchání vín s novými odrůdami je povoleno. Pokud se produkt vyrábí výhradně z hroznů nových odrůd, musí se uvádět na trh bez označení odrůdy na etiketě.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein