C/2025/6098

12.11.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6098)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Nahegauer Landwein«

EU-referencenummer: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Nahegauer Landwein«

2. Type geografisk betegnelse

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Tyskland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn(e)

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Forbundsministeriet for landbrug, fødevarer og regional identitet)

Navn(e)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Forbundsmyndigheden for landbrug og fødevarer)

6. **Klassificering som standardændring**

De tyske myndigheder erklærer, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

Ændringerne af denne produktspecifikation er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Nahegauer Landwein« vedrører ikke nogen af de tre betingelser for en såkaldt EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i de produkter eller den produktkategori, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De tyske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Beskrivelse af vinen/vinene:

Beskrivelse

Ud fra de analytiske betingelser kan det naturlige alkoholindhold, der opnås gennem forhøjelse af alkoholindholdet af rødvin, øges til et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på 12,5 %.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Afgrænsning af området

Beskrivelse

I afgrænsningen af den beskyttede geografiske betegnelse »Nahegauer Landwein« optages følgende parcelnumre:

Distrikt	GMK_Nr	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	GMK_Nr	Parcel	Tæller	Nævner
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

Distrikt	GMK_Nr	Parcel	Tæller	Nævner
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

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Druesorter til vinfremstilling

Beskrivelse

De følgende druesorter til vinfremstilling tilføjes:

Røde druesorter:

Malbec, Pinot Nova

Samtidig er der blevet rettet op på ortografiske fejl i betegnelserne på enkelte sorter, og der er indført ændringer i betegnelsernes navne.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Kontrolmyndigheder

Beskrivelse

Kontrolmyndighederne og deres opgaver udgår fra produktspecifikationen og angives i et særskilt dokument.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Nahegauer Landwein«

EU-referencenummer: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Nahegauer Landwein«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Tyskland

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1) Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Vin, hvid

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Grundet forskellige faktorer varierer hvidvinenes farver typisk fra lysegul, undertiden med grønne nuancer, til grøngul, strågul og gyldengul. Alt efter druesorten kan fine røde nuancer også vise sig.

Navnlig mæskgærede hvidvine kan også have en orange farve med rødlige og brune nuancer.

Duft

Afhængig af druesorten har hvidvinene en bouquet, der mest minder om primære aromaer af frisk (eksotisk) frugt, undertiden endda af tørret frugt, men også har blomsternoter, krydrede aromaer eller græsagtige plantearomaer med mineralske noter (f.eks. skifer). Der kan også være bevidste oxidative, fenoliske eller reduktive noter af let til moderat intensitet.

Smag

Hvidvinenes smag varierer som regel alt efter årgangen fra let, delikat, frisk og livlig til kraftig og afrundet med fine ristede noter, men kan også være kompleks med et afbalanceret forhold mellem sukker og syreindhold. Vinene er typisk kendetegnet ved en sprød syrlighed og mineralitet.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Hvidvinene kan også have en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Uklarhed, der er kunstigt frembragt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl i vinen, er dog ikke tilladt.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det naturlige alkoholindhold kan ved berigelse forhøjes til et totalt alkoholindhold på op til 11,5 % vol.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 6,0 % vol. og 50 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Vin, rød

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Afhængig af druesorten og lagringen varierer rødvinene normalt fra lyserød til rubinrød og granatrød til rødsort i farven, ofte med blå, violette og brune nuancer.

Duft

Afhængig af druesorten og lagringen har rødvinene typisk frugtagtige aromaer, der minder om kirsebær, røde eller sorte bær, solbær eller undertiden tørret frugt.

Smag

Mellemfyldige vine har en tendens til at have et mildt til mærkbart syreindhold og en diskret tanninstruktur med en udpræget frugtagtig smag. Fyldige vine har koncentrerede aromaer af røde eller sorte bær og kan også have krydrede og røgede aromaer. Disse vine har en mildere syrestruktur, men robuste tanniner, hvilket giver dem en god struktur og holdbarhed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Vinene kan også have en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Uklarhed, der er kunstigt frembragt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl i vinen, er dog ikke tilladt.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-

Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det naturlige alkoholindhold kan ved berigelse forhøjes til et totalt alkoholindhold på op til 12,5 % vol.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 6,0 % vol. og 50 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Vin, rosé, Blanc de Noir

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévinene har typisk en delikat lyserød til lys eller lys rød farve, mens Blanc de Noir-vinene har samme farve som hvidvine. Vinene kan også have en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Uklarhed, der er kunstigt frembragt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl i vinen, er dog ikke tilladt.

Duft

Da mosten udvikles på samme måde som hvidvin, har den generelt en frugtagtig og frisk aroma, der minder om røde eller lysegule frugter og bær.

Smag

Rosévine adskiller sig fra rødvine ved, at de generelt er friske med et mere moderat alkoholindhold og et lavere tanninindhold. Disse vine har normalt en fin til afrundet struktur og en smag, der er kendetegnet ved en delikat til frisk, livlig syrlighed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Vinene kan også have en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Uklarhed, der er kunstigt frembragt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl i vinen, er dog ikke tilladt.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det naturlige alkoholindhold kan ved berigelse forhøjes til et totalt alkoholindhold på op til 11,5 % vol.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 6,0 % vol. og 50 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Vin, Rotling

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vine der overvejende har en lys eller kraftig lys rød farve.

Duft

Rotlingvine læner sig typisk tæt op ad kendetegnene for rosévine. De har en aroma, der især er præget af frugt, delvist let krydret, med noter af bær, kernefrugter og citrusfrugter.

Smag

Rotlingvine har generelt en delikat til rig smag med en frisk syrestruktur.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Vinene kan også have en stabil eller, når vinen rystes, mærkbar naturlig uklarhed (som f.eks. stammer fra gær, mostbærme eller tannin- og krystalsediment). Uklarhed, der er kunstigt frembragt ved at tilsætte hjælpestoffer, eller som skyldes fejl i vinen, er dog ikke tilladt.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	-
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det naturlige alkoholindhold kan ved berigelse forhøjes til et totalt alkoholindhold på op til 11,5 % vol.

Naturligt minimumsalkoholindhold og mindstemostvægt: 6,0 % vol. og 50 ° Oechsle

Mostens vægt i gæringsbeholderen skal registreres.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

-

Ikke relevant

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Alle produkter

Maksimale udbytter:

Maksimale udbytter:	150
Enhed for maksimumsudbytte:	Hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Alle produkter, der må bruge den beskyttede geografiske betegnelse »Nahegauer Landwein«, skal stamme fra vindyrkningsarealerne i de følgende kommuner og områder:

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 nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er skarpt afgrænset pr. parcel i ovennævnte kommuner, og som findes på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

»Landwein« kan fremstilles i et andet område end det på etiketten angivne dyrkningsområde, hvor druerne er høstet, forudsat at produktionsområdet er beliggende i samme delstat eller i en nabodelstat.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☐ Omdømme

☑ En bestemt kvalitet

☑ Andre egenskaber

Kategori af vinavlsprodukter

1) Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Forenklet sagt ligger vindyrkningsarealet i trekanten mellem byerne Bingen, Alsenz og Monzingen. Det er en del af tre fysiografiske områder. I den nordøstlige del rækker forbjergene Hunsrück (Soonwald) ind i vindyrkningsområdet. Den nordlige del tilhører Nördliches Oberrheintiefland (den nordlige del af Rhinen), der består af Unteres Nahehügelland og Untere Naheebene (bakkerne og sletten i den nedre del af Nahe), mens den sydlige del tilhører Saar-Nahe-Bergland (bakkerne i Saar-Nahe) i Nordpfälzer Bergland (det nordlige bjergområde i Pfalz). Denne fysiografiske struktur tegner et groft billede af regionens geologi. I gennemsnit ligger vindyrkningsarealerne i en højde på 210 meter over havets overflade. Der dyrkes også vin på stejle og meget stejle skråninger.

De ældste bjergarter i området går tilbage til Devon-perioden. Disse omfatter hærdede, gamle havaflejringer (sandsten, skifer, kvartsit) samt metamorfiske bjergarter (grønskifer, phyllit). Rotliegend-bjergarterne, herunder vulkanske Rotliegend-bjergarter (latit, andesit og basalt), er imidlertid langt de mest udbredte. Vinstokkene vokser også på tertiære aflejringer, herunder i sand og mergel fra flod- og kystaflejringer.

Den gennemsnitlige årlige dagstemperatur er 9,3 °C med en gennemsnitstemperatur i vækstperioden på 13,8 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er 580 mm, hvoraf 60 % i gennemsnit falder i løbet af vækstsæsonen.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Produktionsforhold

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Kravets/fravigelsens type

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/fravigelsen

— 100 % af de druer, der anvendes til at fremstille »Nahegauer Landwein«, skal stamme fra de kommuner eller distrikter, der er angivet i punkt 9 i enhedsdokumentet, og høre til de godkendte druesorter i punkt 8 i enhedsdokumentet.

— Restsukkerindholdet for en vin, der markedsføres som »Landwein«, må ikke overstige den maksimalt tilladte værdi for angivelsen »halvtør«.

— Der må kun anvendes faktiske navne på mærkningen af produkter med den beskyttede geografiske betegnelse »Nahegauer Landwein«, der markedsføres med angivelse af druesorten. Blanding med nye stammer er tilladt. Hvis et produkt udelukkende er fremstillet af nye druestammer, skal det markedsføres uden angivelse af druesorten på etiketten.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein