Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6098

12.11.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6098)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Nahegauer Landwein»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Nahegauer Landwein»

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γερμανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Ομοσπονδιακό Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Περιφερειακής Ταυτότητας [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Ονομασία

Ομοσπονδιακή Υπηρεσία Γεωργίας και Τροφίμων (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι γερμανικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Nahegauer Landwein» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις ενωσιακής τροποποίησης, δηλαδή:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γερμανικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Περιγραφή

Οι αναλυτικές συνθήκες θα επιτρέπουν στο μέλλον ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό να είναι 12,5 % για τον ερυθρό οίνο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Στην οριοθέτηση της περιοχής της ΠΓΕ «Nahegauer Landwein» περιλαμβάνονται τα ακόλουθα αγροτεμάχια:

Διοικητική περιοχή	Αριθ. διοικητικής περιοχής	Αμπελοτόπι	Αριθμητής	Παρονομαστής
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

Διοικητική περιοχή	Αριθ. διοικητικής περιοχής	Αμπελοτόπι	Αριθμητής	Παρονομαστής
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

Διοικητική περιοχή	Αριθ. διοικητικής περιοχής	Αμπελοτόπι	Αριθμητής	Παρονομαστής
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

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Περιγραφή

Προστίθενται οι ακόλουθες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου:

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου:

Malbec, Pinot Nova

Διορθώνονται επίσης σφάλματα στην ορθογραφία ορισμένων ποικιλιών και γίνονται δεκτές αλλαγές στις ονομασίες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αρχές ελέγχου

Περιγραφή

Οι αρχές ελέγχου και τα καθήκοντά τους απαλείφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος και παρατίθενται σε χωριστό έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Nahegauer Landwein»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Ονομασία/-ες**

Nahegauer Landwein

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γερμανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1) Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος, λευκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ανάλογα με τους διάφορους επιδρώντες παράγοντες, τα χρώματα των λευκών οίνων συνήθως ποικίλλουν από ανοιχτό κίτρινο, ενίοτε με πράσινες ανταύγειες, έως πρασινοκίτρινο, αχυροκίτρινο και χρυσοκίτρινο. Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, μπορούν επίσης να έχουν ελαφρές κόκκινες αποχρώσεις.

Ειδικότερα, οι λευκοί οίνοι που παράγονται με ζύμωση του πολτού μπορεί επίσης να έχουν πορτοκαλί χρώμα, με ερυθρωπές και καστανές αποχρώσεις.

Άρωμα

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, το μπουκέτο των λευκών οίνων παραπέμπει κυρίως σε πρωτογενή αρώματα νωπών (εξωτικών) φρούτων, ενίοτε ακόμη και αποξηραμένων φρούτων, αλλά και σε νότες ανθέων, πικάντικα αρώματα ή αρώματα χόρτου και φυτών με ορυκτώδεις νότες (π.χ. σχιστόλιθου). Μπορεί επίσης να υπάρχουν σκόπιμες οξειδωτικές, φαινολικές ή αναγωγικές νότες λεπτής έως μέτριας έντασης.

Γεύση

Η γεύση των λευκών οίνων ποικίλλει συνήθως από ελαφρά, λεπτή, δροσερή και ζωηρή έως έντονες και στρογγυλές εσοδείες με λεπτές νότες καβουρδισμένου, έως σύνθετους οίνους με ισορροπημένη αναλογία σακχάρων προς οξύτητα. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται γενικά από τραγανή οξύτητα και ορυκτώδη γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	-
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	-
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	-

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 6,0 % κατ' όγκο και 50° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος, ερυθρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την παλαίωση, το χρώμα των ερυθρών οίνων κυμαίνεται συνήθως από ανοιχτό κόκκινο έως ρουμπινί και κόκκινο του γρανάτη έως κοκκινόμαυρο, συχνά με κυανές, ιώδεις και καστανές αποχρώσεις.

Άρωμα

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την παλαίωση, οι ερυθροί οίνοι αναδίδουν συνήθως φρουτώδη αρώματα που παραπέμπουν σε κεράσια, κόκκινα ή μαύρα μούρα, μαύρα φραγκοστάφυλα ή ενίοτε αποξηραμένα φρούτα.

Γεύση

Οι οίνοι μεσαίου σώματος τείνουν να έχουν μαλακή έως αισθητή οξύτητα και διακριτή τανική δομή, με υψηλό βαθμό φρουτώδους. Οι οίνοι με γεμάτο σώμα έχουν συμπυκνωμένα αρώματα κόκκινων ή μαύρων μούρων και μπορεί επίσης να παρουσιάζουν πικάντικα αρώματα και αρώματα καπνιστού. Οι οίνοι αυτοί τείνουν να έχουν μαλακότερη όξινη δομή, αλλά στιβαρές τανίνες, κάτι που τους προσδίδει καλή δομή και ικανότητα διατήρησης.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-

Ελάχιστη ολική οξύτητα:	-
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	-
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	-

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12,5 %.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 6,0 % κατ' όγκο και 50° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος, ερυθρωπός και Blanc de Noir

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν συνήθως ανοιχτό ρόδινο έως απαλό ή ανοιχτό κόκκινο χρώμα, ενώ οι οίνοι Blanc de Noir έχουν το χρώμα του λευκού οίνου. Οι λευκοί οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Άρωμα

Καθώς τα γλεύκη αναπτύσσονται με τον ίδιο τρόπο όπως και στην περίπτωση των λευκών οίνων, έχουν γενικά φρουτώδες και δροσερό άρωμα που θυμίζει κόκκινα ή ανοιχτοκίτρινα φρούτα και μούρα.

Γεύση

Οι ερυθρωποί οίνοι διαφέρουν από τους ερυθρούς οίνους ως προς το ότι είναι γενικά δροσεροί, με πιο μέτριο αλκοολικό τίτλο και χαμηλότερη περιεκτικότητα σε τανίνες. Οι οίνοι αυτοί έχουν συνήθως λεπτή έως στρογγυλή δομή και γεύση που χαρακτηρίζεται από λεπτή έως δροσερή, ζωηρή οξύτητα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	-
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	-
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	-

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 6,0 % κατ' όγκο και 50° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος, Rotling

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι οίνοι αυτοί έχουν συνήθως απαλό έως έντονο ανοιχτό κόκκινο χρώμα.

Άρωμα

Τα χαρακτηριστικά των οίνων Rotling προσεγγίζουν εκείνα των ερυθρωπών οίνων. Τα αρώματά τους είναι κατά κύριο λόγο φρουτώδη, ενίοτε ελαφρώς πικάντικα, με νότες σαρκωδών καρπών, μηλοειδών και εσπεριδοειδών.

Γεύση

Οι οίνοι Rotling έχουν γενικά λεπτή έως πλούσια γεύση και δροσερή όξινη δομή.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι μπορεί επίσης να έχουν αισθητή φυσική θολότητα όταν ο οίνος είναι σταθερός ή όταν ανακινείται (π.χ. από ίζημα ζυμομυκήτων, οινολασπών ή τανικό και κρυσταλλικό ίζημα). Ωστόσο, η θολότητα που δημιουργείται τεχνητά με την προσθήκη βοηθητικών μέσων επεξεργασίας ή προκαλείται από ελαττώματα του οίνου, δεν επιτρέπεται.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	-
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	-
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	-

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, μέσω εμπλουτισμού, σε ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος και ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλεύκος: 6,0 % κατ' όγκο και 50° Oechsle.

Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να καταγράφεται.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

-

Άνευ αντικειμένου

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Όλα τα προϊόντα

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	150
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Τα προϊόντα που επιτρέπεται να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Nahegauer Landwein» πρέπει να προέρχονται από αμπελώνες που βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους και περιφέρειες:

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).

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται στους χάρτες των οριοθετημένων ανά αμπελοτεμάχιο αμπελώνων των ανωτέρω δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στον ιστότοπο www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Το Landwein μπορεί να παράγεται σε περιοχή διαφορετική από την περιοχή παραγωγής του Landwein στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια και η οποία αναγράφεται στην επισήμανση, υπό την προϋπόθεση ότι η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο ίδιο ομόσπονδο κράτος ή σε γειτονικό ομόσπονδο κράτος.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☐ Φήμη

☑ Δεδομένη ποιότητα

☑ Άλλα χαρακτηριστικά

Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1) Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Με απλά λόγια, η αμπελουργική περιοχή βρίσκεται σε τρίγωνο μεταξύ των πόλεων Bingen, Alsenz και Monzingen. Αποτελεί μέρος τριών φυσιογραφικών ζωνών. Στο βορειοανατολικό άκρο, η αμπελουργική περιοχή εκτείνεται έως τους πρόποδες του Hunsrück (Soonwald). Το βόρειο τμήμα ανήκει στην περιοχή Nördliches Oberrheintiefland (βόρειες πεδιάδες του Άνω Ρήνου), που αποτελείται από τα Unteres Nahehügelland και Untere Naheebene (λόφοι του Κάτω Nahe και πεδιάδα του Κάτω Nahe), ενώ το νότιο τμήμα ανήκει στους Saar-Nahe-Bergland (λόφοι Saar-Nahe) στη Nordpfälzer Bergland (οροσειρά βόρειου Παλατινάτου). Αυτή η φυσιογραφική δομή αποτελεί ένα πρόχειρο περίγραμμα της γεωλογίας της περιοχής. Κατά μέσο όρο, οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο περίπου 210 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Nahe πραγματοποιείται επίσης σε πλαγιές με μεγάλη ή πολύ μεγάλη κλίση.

Τα παλαιότερα πετρώματα της περιοχής χρονολογούνται από τη Δεβόνια περίοδο. Σε αυτά περιλαμβάνονται σκληρυμένες, παλαιές θαλάσσιες εναποθέσεις (ψαμμίτης, σχιστόλιθος, χαλαζίτες), καθώς και μεταμορφικά πετρώματα (πρασινοσχιστόλιθος, φυλλίτης). Ωστόσο, τα πετρώματα Rotliegend, συμπεριλαμβανομένων των ηφαιστειακών πετρωμάτων Rotliegend (λατίτης, ανδεσίτης και βασάλτης), είναι μακράν τα πιο διαδεδομένα. Οι αμπελώνες αναπτύσσονται επίσης σε τριτογενείς αποθέσεις, μεταξύ άλλων σε ποτάμια και παράκτια άμμο και σε θαλάσσια μάργα.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ημέρας είναι 9,3 °C, με μέση θερμοκρασία 13,8 °C κατά την καλλιεργητική περίοδο. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 580 mm και το 60 % των βροχοπτώσεων σημειώνεται κατά την καλλιεργητική περίοδο.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Κανόνες παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Καθορίζεται από οργανισμό ο οποίος διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη.

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

— Το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Nahegauer Landwein» πρέπει να προέρχεται από τους δήμους ή τις κτηματολογικές μονάδες που απαριθμούνται στο σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου και από τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται στο σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

— Η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα των οίνων που διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία «Landwein» δεν μπορεί να υπερβαίνει τη μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή για την ένδειξη «ημίξηρος».

— Μόνο οι πραγματικές ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των προϊόντων ΠΓΕ «Nahegauer Landwein» που διατίθενται στο εμπόριο με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου. Επιτρέπεται η ανάμειξη με νέα στελέχη. Όταν ένα προϊόν παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια που προέρχονται από νέα στελέχη, πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο χωρίς να αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου στην ετικέτα.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein