C/2025/6098

12.11.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6098)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Nahegauer Landwein“

ELi viitenumber: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Toote nimetus**

„Nahegauer Landwein“

2. Geograafilise tähise tüüp

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Saksamaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Föderaalne põllumajandus-, toidu- ja siseministeerium

Nimi

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (föderaalne põllumajandus- ja toiduamet)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Saksamaa ametiasutused kinnitavad, et esitatud taotlus vastab määruste (EL) nr 1308/2013 ja (EL) 2024/1143 nõuetele.

Tootespetsifikaadis tehtud muudatused on standardmuudatused vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud määratlusele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kaitstud geograafilise tähise „Nahegauer Landwein“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei sisalda muudatust nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Saksamaa ametiasutused, et tegemist on standardmuudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Pealkiri

Veini(de) kirjeldus

Kirjeldus

Analüütiliste eelduste kohaselt võib punase veini naturaalne alkoholisisaldus pärast rikastamist olla 12,5 mahuprotsenti.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Piirkonna määratlemine

Kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega „Nahegauer Landwein“ hõlmatud piiritletud alasse on lisatud järgmised maatükid:

Piirkond	Piirkonna nr	Maatükk	Lugeja	Nimetaja
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

Piirkond	Piirkonna nr	Maatükk	Lugeja	Nimetaja
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

Piirkond	Piirkonna nr	Maatükk	Lugeja	Nimetaja
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

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veiniviinamarjasordid

Kirjeldus

Lisatakse järgmised veiniviinamarjasordid:

punased viinamarjasordid:

Malbec, Pinot Nova

Parandati ka üksikute sortide puhul esinenud kirjavead ja muudeti nimesid.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kontrolliasutused

Kirjeldus

Kontrolliasutused ja nende ülesanded on tootespetsifikaadist välja jäetud ja esitatud eraldi dokumendis.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Nahegauer Landwein“

ELi viitenumber: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Nahegauer Landwein“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Saksamaa

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1) Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Valge vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Sõltuvalt mõjuteguritest varieerub valgete veinide värvus üldiselt kahvatukollasest, mis on mõnikord roheliste varjunditega, rohekaskollase, õlgkollase ja kuldkollaseni. Olenevalt viinamarjasordist võib esineda ka kergelt punakaid toone.

Eelkõige võivad koos kestadega kääritatud valged veinid olla ka punakate ja pruunide varjunditega oranžid.

Lõhn

Sõltuvalt viinamarjasordist meenutab valgete veinide lõhn eelkõige (eksootilisi) puuviljaselt värskeid põhiaroome kuni kuivatatud puuviljadeni (rosinad) välja, aga ka lillelisi noote või taimseid aroome, millele lisanduvad mineraalsed noodid (nt kiltkivi). Lõhnas on võimalikud ka suunatult oksüdatiivsed, fenoolsed või isegi redutseerivad noodid, mis on kerge kuni mõõduka iseloomuga.

Maitse

Valgete veinide maitsespekter ulatub üldjuhul kergetest, õrnadest, värsketest ja erksatest kuni peene röstimisaroomiga tugeva, rikkaliku maitsega ja kompleksete veinideni, kus happesus ja magusus on hästi tasakaalus. Veinidele on tavaliselt iseloomulik selge happesus ja mineraalsus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Valgetel veinidel võib esineda ka stabiilset või raputamisel märgatavat looduslikku päritolu hägusust (nt pärmi, viinamarjavirde sette, tanniini ja kristallide tekke tõttu). Töötlemise abiainete lisamisega kunstlikult tekitatud või veini defektidest tingitud hägusus ei ole seevastu lubatud.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Naturaalne alkoholisisaldus ei tohi rikastamise tulemusena ületada üldalkoholisisaldust 11,5 mahuprotsenti.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 6,0 % mahuprotsenti üldalkoholi ja 50 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Olenevalt viinamarjasordist ja laagerdumisstiilist ulatub punaste veinide värvus tavaliselt helepunasest rubiinpunase ja granaatpunase kuni mustjaspunaseni, mis on sageli sinaka, violetse ja pruuni varjundiga.

Lõhn

Sõltuvalt viinamarjasordist ja laagerdumisstiilist meenutab punaste veinide lõhn eelkõige puuviljaseid aroome, milles on tunda kirsse, punaseid ja musti marju, musta sõstart või ka kuivatatud puuvilju.

Maitse

Keskmise täidlusega veinidel on tavaliselt kerge kuni märgatav happesus ja tagasihoidlik tanniinistruktuur ning suur puuviljalisus. Täidlastel veinidel võib lisaks kontsentreeritud punastele või mustadele puuviljadele (marjadele) olla vürtsikas ja suitsune aroom. Nendel veinidel on enamasti pehmem happestruktuur, kuid iseloomulik tanniinisisaldus, mis annab nendele veinidele teatud struktuuri ja kestlikkuse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Valgetel veinidel võib esineda ka stabiilset või raputamisel märgatavat looduslikku päritolu hägusust (nt pärmi, viinamarjavirde sette, tanniini ja kristallide tekke tõttu). Töötlemise abiainete lisamisega kunstlikult tekitatud või veini defektidest tingitud hägusus ei ole seevastu lubatud.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-

Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Naturaalne alkoholisisaldus ei tohi rikastamise tulemusena ületada üldalkoholisisaldust 12,5 mahuprotsenti.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 6,0 % mahuprotsenti üldalkoholi ja 50 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Roosa vein, *Blanc de Noir*

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Veinid on tavaliselt õrnroosat või kahvatu- kuni helepunast värvi, samas kui Blanc de Noir' veinid on valge veini värvi. Samuti võib esineda stabiilset või raputamisel märgatavat looduslikku päritolu hägusust (nt pärmi, viinamarjavirde sette, tanniini ja kristallide tekke tõttu). Töötlemise abiainete lisamisega kunstlikult tekitatud või veini defektidest tingitud hägusus ei ole seevastu lubatud.

Lõhn

Kuna viinamarjavirret kääritatakse ja laagerdatakse samamoodi nagu valge veini puhul, on nendel veinidel tavaliselt värske puuviljane aroom, mis meenutab punaseid või helekollaseid puuvilju ja marju.

Maitse

Roosad veinid erinevad punastest veinidest üldiselt oma värskuse, väiksema alkoholi- ja tanniinisisalduse poolest. Veinid on üldiselt peene kuni täidlase struktuuriga ning maitselt tavaliselt peene kuni värske, elava happesusega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Samuti võib esineda stabiilset või raputamisel märgatavat looduslikku päritolu hägusust (nt pärmi, viinamarjavirde sette, tanniini ja kristallide tekke tõttu). Töötlemise abiainete lisamisega kunstlikult tekitatud või veini defektidest tingitud hägusus ei ole seevastu lubatud.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Naturaalne alkoholisisaldus ei tohi rikastamise tulemusena ületada üldalkoholisisaldust 11,5 mahuprotsenti.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 6,0 % mahuprotsenti üldalkoholi ja 50 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Rotling

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Veinid on enamasti kahvatu- kuni helepunase värvusega.

Lõhn

Rotlingi veinide omadused on väga sarnased roosade veinide omadustele. Nende aroom on eelkõige puuviljane, mõnikord kergelt vürtsikas, kusjuures tunda on marju, õunvilju ja tsitrusvilju.

Maitse

Reeglina on Rotlingi veinidel värske happestruktuuriga peen kuni täidlane maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Samuti võib esineda stabiilset või raputamisel märgatavat looduslikku päritolu hägusust (nt pärmi, viinamarjavirde sette, tanniini ja kristallide tekke tõttu). Töötlemise abiainete lisamisega kunstlikult tekitatud või veini defektidest tingitud hägusus ei ole seevastu lubatud.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne üldhappesus:	-
Minimaalse üldhappesuse ühik:	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Naturaalne alkoholisisaldus ei tohi rikastamise tulemusena ületada üldalkoholisisaldust 11,5 mahuprotsenti.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus ja minimaalne naturaalne viinamarjavirde mass: 6,0 % mahuprotsenti üldalkoholi ja 50 Oechsle kraadi.

Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

-

Ei kohaldata

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Kõik tooted

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	150
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tooted, mis tohivad saada kaitstud geograafilise tähise „Nahegauer Landwein“ peavad pärinema järgmiste omavalitsusüksuste ja nende osade viinamarjaistandustest:

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).

Täpne määratlus on näha kaartidelt, kus on maatükkide kaupa näidatud omavalitsusüksustes asuvad viinamarjaistandused. Kaarte saab vaadata aadressil www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Veini „Nahegauer Landwein“ võib toota muus piirkonnas kui tootmispiirkond, kus viinamarjad korjati ja mis on märgitud etiketile, tingimusel et tootmispiirkond asub samal liidumaal või naaberliidumaal.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☐ maine

☑ ettenähtud kvaliteet

☑ toote muud eripärad

Viinamarjasaaduste kategooria

1) Vein

Seose kokkuvõte

Lihtsustatult öeldes asub viinamarjakasvatuspiirkond kolmnurgas, mille moodustavad Bingeni, Alsenzi ja Monzingeni omavalitsused. Piirkond on osa kolmest looduslikust alast. Kirdeservas ulatub viinamarjakasvatuspiirkond otsapidi Hunsrücki mäestikku (Soonwald). Põhjaosa kuulub Ülem-Reini madaliku alla (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene), samas kui viinamarjakasvatuspiirkonna lõunaosa loetakse osaks Saar-Nahe mägismaast (Põhja-Pfalzi mägismaa). Looduslik jaotus põhineb üldjoontes geoloogial. Viinamarjakasvatuspiirkonna istandused asuvad keskmiselt 210 meetri kõrgusel merepinnast. Viinamarju kasvatatakse ka järskudel või väga järskudel nõlvadel.

Viinamarjakasvatuspiirkonna vanimad kivimid pärinevad devoni aegkonnast. Tegemist on ühest küljest vanade kivistunud meresetetega (liivakivi, kiltkivi, kvartsiidid), teisest küljest moondekivimitega (rohekilt, fülliit). Kõige levinumad on aga rotliegendi kivimid, samuti võib leida vulkaanilisi rotliegendi kivimeid (latiidid, andesiidid ja basaldid). Viinapuud on juurdunud ka tertsiaari setetesse. Esindatud on nii fluviaalsed liivad kui ka rannikuliivad ja merelise tekkega merglid.

Meteoroloogilised andmed näitavad, et kogu aasta keskmine päevane temperatuur on 9,3 °C, keskmine temperatuur kasvuperioodil on 13,8 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 580 mm, millest 60 % langeb kasvuperioodil.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

Tootmisnõuded

Õigusraamistik

Kaitstud päritolunimetust / kaitstud geograafilist tähist haldavalt organisatsioonilt, kui liikmesriigid on nii ette näinud

Täiendava nõude/erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

— Vein „Nahegauer Landwein“ peab olema toodetud 100 % ulatuses viinamarjadest, mis pärinevad koonddokumendi punktis 9 nimetatud omavalitsusüksustest või piirkondadest, ja koonddokumendi punkti 8 kohaselt heakskiidetud veiniviinamarjasortidest.

— Nimetuse „Nahegauer Landwein“ all turule lastud veini jääksuhkrusisaldus ei tohi ületada tähise „poolkuiv“ korral kohaldatavat piirnormi.

— Kaitstud geograafilise tähisega „Nahegauer Landwein“ hõlmatud toodete puhul, mida turustatakse viinamarjasordi nimega, võib märgistamisel kasutada ainult pärisnimesid. Aretusliinidega segamine on lubatud. Kui toode on valmistatud üksnes aretusliinide viinamarjadest, turustatakse seda ilma viinamarjasorti märkimata.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein