C/2025/6098

12.11.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6098)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Nahegauer Landwein”

EU:n viitenumero: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Nahegauer Landwein”

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Liittovaltion maatalous-, elintarvike- ja alueministeriö (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat)

Nimi

Liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirasto (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Saksan viranomaiset katsovat, että hakemus täyttää asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) 2024/1143 vaatimukset.

Tuote-eritelmän muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosten määritelmän mukaisia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Nahegauer Landwein” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Saksan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Viinin/viinien kuvaus

Kuvaus

Analyyttisten ehtojen perusteella punaviinin luonnollista alkoholipitoisuutta saa tulevaisuudessa lisätä väkevöimällä 12,5 tilavuusprosenttiin

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rajattu maantieteellinen alue

Kuvaus

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Nahegauer Landwein” rajaukseen sisältyvät seuraavat viljelylohkot

Hallintopiiri	Piirin numero	Palsta	Osoittaja	Nimittäjä
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

Hallintopiiri	Piirin numero	Palsta	Osoittaja	Nimittäjä
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

Hallintopiiri	Piirin numero	Palsta	Osoittaja	Nimittäjä
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

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rypälelajikkeet

Kuvaus

Seuraavat rypälelajikkeet on lisätty

Punaiset rypälelajikkeet:

Malbec ja Pinot Nova.

Lisäksi on korjattu eräitä lajikkeiden nimissä olleita kirjoitusvirheitä ja hyväksytty nimenmuutoksia.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaviranomaiset

Kuvaus

Valvontaviranomaiset ja niiden tehtävät on poistettu tuote-eritelmästä ja kirjattu erilliseen asiakirjaan

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Nahegauer Landwein”

EU:n viitenumero: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Nimi/nimet**

Nahegauer Landwein

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1) Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Vaikuttavista tekijöistä riippuen valkoviinien väri vaihtelee yleensä osittain vihreään vivahtavasta vaaleankeltaisesta ja vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen ja kullankeltaiseen. Rypälelajikkeen mukaan värissä voi olla myös punertavia sävyjä.

Erityisesti pidempään maseroidut valkoviinit voivat olla myös oranssihtavia ja taittua punaiseen ja ruskeaan.

Tuoksu

Rypälelajikkeesta riippuen valkoviinien tuoksussa erottuu erityisesti (eksoottisia) hedelmäisiä raikkaita perusaromeja tai jopa kuivattujen hedelmien aromeja mutta myös kukkaisia vivahteita, mausteisuutta tai vihannesten tai kasvien aromeja, joissa on mineraalisia vivahteita (esim. liuske). Lisäksi tuoksussa voi olla tunnistettavissa intensiteetiltään hienovaraisesta kohtuulliseen vaihtelevaa happipitoisuutta sekä fenolisia ja reduktiivisia vivahteita.

Maku

Valkoviinit ovat pääsääntöisesti kevyitä, hienostuneita, raikkaita ja pirskahtelevia tai voimakkaita ja runsaita hienostuneilla ja paahteisilla aromeilla, taikka monivivahteisia viinejä, joiden hapokkuus ja makeus ovat tasapainossa. Näissä viineissä on yleensä voimakasta hapokkuutta ja mineraalisia vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Valkoviineissä saa edelleen olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	–
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Luonnollista alkoholipitoisuutta saa lisätä väkevöimällä niin, että kokonaisalkoholipitoisuus on 11,5 tilavuusprosenttia.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 6,0 tilavuusprosenttia ja 50 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Rypälelajikkeesta ja kypsytysmenetelmästä riippuen punaviinien väri vaihtelee yleensä vaaleanpunaisesta sekä rubiininpunaisesta ja granaatinpunaisesta mustanpunaiseen, ja viineissä on usein sinertäviä, violetteja ja ruskeita sävyjä.

Tuoksu

Rypälelajikkeesta ja kypsytystavasta riippuen punaviinien tuoksussa on havaittavissa erityisesti hedelmäisiä aromeja, kuten kirsikkaa, punaisia ja mustia marjoja, mustaherukkaa ja kuivattuja hedelmiä.

Maku

Keskitäyteläisissä viineissä on yleensä lievä tai havaittava hapokkuus sekä kohtalainen tanniinisuus ja runsasta hedelmäisyyttä. Täyteläisissä viineissä voi olla konsentroituneiden punaisten tai mustien (marja)hedelmien lisäksi myös mausteisia ja savuisia aromeja. Näillä viineillä on yleensä pehmeämpi happorakenne, mutta niiden tanniinisuus on selvästi havaittavissa, mikä antaa viineille tietyn rakenteen ja hyvän säilyvyyden.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Sen lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-

Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	–
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Luonnollista alkoholipitoisuutta saa lisätä väkevöimällä niin, että kokonaisalkoholipitoisuus on 12,5 tilavuusprosenttia.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 6,0 tilavuusprosenttia ja 50 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviini ja blanc de noir -viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Näiden viinien väri vaihtelee yleensä herkän tai vaaleanpunaisesta kirkkaanpunaiseen, kun taas blanc de noir -viinit ovat samanvärisiä kuin valkoviinit. Sen lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Tuoksu

Koska puristemehut kypsytetään valkoviinin tapaan, näissä viineissä on yleensä hedelmäisen raikas punaisten ja vaaleankeltaisten hedelmien ja marjojen aromi.

Maku

Roseeviinit eroavat punaviineistä siinä, että ne ovat tavallisesti raikkaita ja niiden alkoholipitoisuus ja tanniinisuus ovat pienemmät. Viinien rakenne on yleensä kevyt tai runsas, ja niiden maku on enimmäkseen hieno tai raikas ja eloisan hapokas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Sen lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	–
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Luonnollista alkoholipitoisuutta saa lisätä väkevöimällä niin, että kokonaisalkoholipitoisuus on 11,5 tilavuusprosenttia.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 6,0 tilavuusprosenttia ja 50 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rotling-viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Näiden viinien väri on yleensä hailakan tai voimakkaan vaaleanpunainen.

Tuoksu

Rotling-viinit ovat ominaisuuksiltaan lähellä roseeviinien kuvausta. Niiden aromit ovat erityisen hedelmäisiä tai toisinaan hienovaraisen mausteisia, ja niissä on marjojen, siemenhedelmien ja sitrushedelmien vivahteita.

Maku

Rotling-viinien maku vaihtelee yleensä hienostuneesta runsaaseen, ja niillä on raikas happorakenne.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Sen lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	-
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	–
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Luonnollista alkoholipitoisuutta saa lisätä väkevöimällä niin, että kokonaisalkoholipitoisuus on 11,5 tilavuusprosenttia.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun vähimmäispaino: 6,0 tilavuusprosenttia ja 50 Öchsle-astetta.

Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

-

Ei sovelleta

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypitKaikki tuotteet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	150
Enimmäistuotoksen yksikkö:	Hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Tuotteiden, joille voidaan myöntää suojattu maantieteellinen merkintä ”Nahegauer Landwein”, on oltava peräisin seuraavien kuntien ja niiden alueiden viinitarhoilta:

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).

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat ja jotka ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Landwein-viinejä voidaan valmistaa muulla alueella kuin sillä, jolta rypäleet on korjattu ja joka on ilmoitettu merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☐ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen

Rypäletuotteiden luokat

1) Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Viininviljelyalue sijaitsee yksinkertaistetusti Bingenin, Alsenzin ja Monzingenin kuntien muodostamassa kolmiossa. Se ulottuu kolmelle luontoalueelle. Uloimmassa koillisosassa viininviljelyalueeseen kuuluvat Hunsrückin (Soonwald) alarinteet. Pohjoisosa kuuluu Nördliches Oberrheintieflandin (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene) ja eteläosa Saar-Nahe-Berglandin (Nordpfälzer Bergland) viljelyalueeseen. Tämä fysiografinen rakenne osoittaa geologiset ääriviivat pääpiirteittäin. Viininviljelyalueen viinitarhat ovat keskimäärin noin 210 metriä merenpinnan yläpuolella. Viininviljelyä harjoitetaan myös jyrkkärinteisillä alueilla tai kaikkein jyrkimmillä rinteillä.

Viininviljelyalueen vanhimmat kivet ovat peräisin devonikaudelta. Nämä ovat yhtäältä vanhoja, kovettuneita merenpohjan kerrostumia (hiekkakivet, liuskekivet, kvartsiitit) ja toisaalta metamorfisia kiviä (vihreäkivi, fylliitti). Eniten esiintyy kuitenkin Rotliegend-kiviä, myös vulkaanisia Rotliegend-kiviä (latiitti, andesiitti ja basaltti). Viiniköynnökset juurtuvat myös tertiäärisiin kerrostumiin. Lisäksi esiintyy fluviaalista hiekkaa, rannikkohiekkaa ja merkeliä.

Säätietojen mukaan vuotuinen keskilämpötila on 9,3 °C ja kasvukauden keskilämpötila 13,8 °C. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 580 mm, ja siitä saadaan 60 prosenttia kasvukaudella.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Tuotantosäännöt

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoivan organisaation asettamat vaatimukset, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

— Nahegauer Landwein -viini on valmistettava 100-prosenttisesti yhtenäisen asiakirjan 9 kohdassa tarkoitetuissa kunnissa tai tarkoitetuilla alueilla sijaitsevien viinitarhojen rypäleistä ja 8 kohdassa tarkoitetuista rypälelajikkeista.

— Nimityksellä ”Landwein” kaupan pidettävien viinien jäännössokeripitoisuus ei saa ylittää merkinnän ”puolikuiva” sallittua enimmäisarvoa.

— Suojatulla maantieteelliselä merkinnällä ”Nahegauer Landwein” varustettujen tuotteiden, joita markkinoidaan lajikenimellä, merkinnöissä saa käyttää ainoastaan varsinaisia nimiä. Sekoittaminen jalostettujen kantojen kanssa on sallittua. Jos tuote on valmistettu yksinomaan jalostuskannoista saaduista rypäleistä, tuotetta on markkinoitava ilman mainintaa rypälelajikkeesta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein