C/2025/6098

2025.11.12.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6098)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Nahegauer Landwein"

EU hivatkozási szám: PGI-DE-A1293-AM02 – 2025.8.22.

1. **A termék elnevezése**

Nahegauer Landwein

2. A földrajzi árujelző típusa

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Németország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Szövetségi Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és a Regionális Identitásért Felelős Minisztérium [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Név

Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A német hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

A termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározás szerinti standard módosítások.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A „Nahegauer Landwein” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé, vagyis:

a) nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával;

b) nem áll fenn a veszélye annak, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a német hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A bor(ok) leírása

Leírás

Az analitikai feltételek a jövőben lehetővé teszik, hogy a vörösbor esetében az alkoholtartalom-növelést követően a térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom 12,5 % legyen.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

Körülhatárolt földrajzi terület

Leírás

A „Nahegauer Landwein” OFJ körülhatárolása a következő parcellákra terjed ki:

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

Településrész	Településrész száma	Parcella	Számláló	Nevező
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

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Borszőlőfajták

Leírás

A szöveg a következő borszőlőfajtákkal egészült ki:

Vörös szőlőfajták:

Malbec, Pinot Nova

Az egyes fajták elnevezésében előforduló helyesírási hibákat szintén kijavították, és elfogadták a névváltoztatásokat.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

Ellenőrző hatóságok

Leírás

Az ellenőrző hatóságokat és feladataikat törölték a termékleírásból, és külön dokumentumban tüntették fel.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Nahegauer Landwein”

EU hivatkozási szám: PGI-DE-A1293-AM02 – 2025.8.22.

1. **Elnevezés(ek)**

Nahegauer Landwein

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Németország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Bor – fehér

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A befolyásoló tényezőktől függően a fehérborok színe általában a részben zölden tükröződő halványsárgától a zöldessárgáig, a szalmasárgáig és az aranysárgáig terjedő skálán mozog. A szőlőfajtától függően világos vörös árnyalatok is megjelenhetnek.

A macerált fehérborok vöröses és barnás tükröződésű narancsszínt is ölthetnek.

Illat

A szőlőfajtától függően a fehérbor illatát leginkább az (egzotikus) gyümölcsök friss elsődleges aromája jellemzi, amely kiegészülhet a szárított vagy aszalt gyümölcsök illatával, de megjelenhetnek a virágos, fűszeres vagy növényi aromák is, amelyeket ásványos jegyek (pl. pala) kísérnek. Az illatban visszafogott vagy mérsékelt jelleggel kifejeződhetnek szándékos oxidatív, fenolos vagy akár reduktív jegyek is.

Íz

A fehérborok ízspektruma általában a könnyű, filigrán, friss, lendületes boroktól a finom, pörkölt aromákkal rendelkező erőteljes, testes borokon át a komplex, kiegyensúlyozott cukor/savasság arányú borokig terjed. A borokat általában markáns savak és ásványosság jellemzik.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Emellett a fehérboroknál természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogat-százalékos összes alkoholtartalom fölé.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 6,0 térfogatszázalék és 50° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – vörös

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A szőlőfajtától és a borkészítési eljárástól függően a vörösborok színe általában a világosvöröstől a rubinvörösön és a gránátvörösön át a feketevörösig terjed, gyakran kékes, ibolyás árnyalatokkal és barna tükröződéssel.

Illat

A szőlőfajtától és a borkészítési eljárástól függően a vörösborok illata főként a cseresznyére, a piros és fekete bogyós gyümölcsökre, a feketeribizlire vagy az aszalt gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös aromákat idézi.

Íz

A közepesen testes borok általában enyhe vagy érezhető savtartalommal és visszafogott tanninszerkezettel rendelkeznek, magas gyümölcsösség mellett. A testes borok a vörös vagy fekete (bogyós) gyümölcsök hangsúlyos zamata mellett fűszeres és füstös aromákat is felvonultathatnak. Ezek a borok általában lágyabb savassággal, de jellegzetes tanninszerkezettel rendelkeznek, amely egyfajta struktúrát és tartósságot kölcsönöz ezeknek a boroknak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-

Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 12,5 térfogat-százalékos összes alkoholtartalom fölé.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 6,0 térfogatszázalék és 50° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fehér, rozé és Blanc de Noir

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A rozé borok halvány rózsaszínűek, illetve halvány vagy világosvörös árnyalatúak, ezzel szemben a Blanc de Noir borok színe a fehérborokéhoz hasonlít. Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Illat

Mivel a mustot a fehérborhoz hasonló módon érlelik, ezek a borok általában a vörös és világossárga gyümölcsökre és bogyókra emlékeztető friss-gyümölcsös aromával rendelkeznek.

Íz

A rozé borok abban különböznek a vörösboroktól, hogy általában frissebbek, kevésbé alkoholosak és alacsonyabb a tannintartalmuk. A borok általában finom vagy testes szerkezetűek, ízüket tekintve pedig általában finom vagy friss, élénk savakkal rendelkeznek.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogat-százalékos összes alkoholtartalom fölé.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 6,0 térfogatszázalék és 50° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rotling bor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Többnyire halvány vagy intenzív világosvörös színű borok.

Illat

A Rotling borok szorosan követik a rozé borok érzékszervi jellemzőit. Zamatuk főként gyümölcsös és részben finoman fűszeres, a bogyós gyümölcsök, valamint az almatermésűek és a citrusfélék tónusai nyernek teret benne.

Íz

A Rotling borok íze rendszerint a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit friss savasság jellemez.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogat-százalékos összes alkoholtartalom fölé.

Minimális természetes alkoholtartalom és minimális musttartalom: 6,0 térfogatszázalék és 50° Oechsle.

Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

-

Nem alkalmazandó

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Minden termék

Maximális hozam:

Maximális hozam:	150
Maximális hozam mértékegysége:	Hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— Perle

— Sauvignac

— Kernling

— Gm 6414-39

— Regent

— Gm 7838-1

— Bacchus

— Phoenix – Phönix

— Satin Noir

— Chardonnay

— Cabernet Jura

— Gm 7519-3

— Sauvitage

— Zöldszilváni – szilváni

— Staufer

— Vörös rizling

— Saphira

— Monarch

— Merlot

— Osteiner

— Pinotin

— Würzer

— Ehrenfelser

— Acolon

— Accent

— Cabernet Cubin

— Schönburger

— Gm 7519-1

— Johanniter

— Hölder

— Regner

— Juwel

— Neronet

— Reichensteiner

— Orion

— Thurling

— Ottonel muskotály – Muskat-Ottonel

— Cabernet Dorio

— Cabaret Noir

— Vidoc

— Cabernet Dorsa

— Dunai rizling

— Muscaris

— Gm 7816-7

— Rizlingszilváni

— Kanzler

— Hegel

— Sauvignon Gris

— Calardis Blanc

— Cabernet Mitos

— Zöld veltelini – veltelini

— Pamina

— Freisamer

— Laurot

— Kerner

— Scheurebe

— Rondo

— Aromera

— Cabernet Blanc

— Ortlieber

— Divico

— Bronner

— Septimer

— Hibernal

— Albalonga

— Schwarzblauer Riesling

— Artaban

— Cabernet Franc

— Gamay Noir

— Kékszilváni

— Divona

— Cabernet Cortis

— Cvetocsnij

— Domina

— Cabernet Carbon

— Souvignier Gris

— Optima 113 – Optima

— Solaris

— Gm 6423-12

— Calardis Musqué

— Cabertin

— Cabernet Cantor

— VB 91-26-5

— Fehér 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Nahegauer Landwein" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékeknek az alábbi települések és településrészek szőlőültetvényeiről kell származniuk:

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).

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A tájbor előállítása más területen is történhet, mint az a termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☐ Hírnév

☑ Különleges minőség

☑ Egyéb jellemzők

Szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A borvidék leegyszerűsítve a Bingen, Alsenz és Monzingen városok által alkotott háromszögben fekszik. A térségben három természetes tájegység találkozik. A borvidék legkülső északkeleti részén a Hunsrück nyúlványai (Soonwald) magasodnak. Az északi rész az északi Felső-rajnai-alföldhöz (Alsó-Nahe-hegység, Alsó-Nahe-síkság) tartozik, míg a termőterület déli része a Saar–Nahe-hegységhez (Északi-pfalzi-hegység). A természetes tájegység nagyjából a geológiai adottságoknak megfelelően tagolódik. A borvidék szőlőtermő területe átlagosan kb. 210 méteres tengerszint feletti magasságban terül el. A meredek lejtőkön is folyik szőlőtermesztés.

A borvidék legrégebbi kőzetei a devonkorban alakultak ki. Ezek egyrészt régi, megszilárdult tengeri üledékrétegek (homokkő, agyagpala, kvarcit), másrészt pedig metamorf kőzetek (zöldpala, fillit). Azonban messze a Rotliegend-korból származó kőzetek a legelterjedtebbek, és ezek között vulkanikus Rotliegend-kőzetek (latitok, andezitek és bazaltok) is megtalálhatók. A harmadkori üledékes kőzeteken is megterem a szőlő. Folyóvízi homok, valami tengeri homok és tengeri márga is megtalálható.

Az időjárási adatok alapján éves átlagban a napi átlaghőmérséklet 9,3 °C, a vegetációs időszak alatt az átlaghőmérséklet 13,8 °C. Az éves átlagos csapadékmennyiség 580 mm, ennek 60 %-a vegetációs időszakban hullik.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Termelési szabályok

Jogi keret:

Az OEM-et/ OFJ-t kezelő szervezet által meghatározva, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

— A „Nahegauer Landwein” bort 100 %-ban az egységes dokumentum 9. pontjában megnevezett települések vagy körzetek szőlőültetvényeiből származó szőlőből és az egységes dokumentum 8. pontjában engedélyezett borszőlőfajtákból kell elkészíteni.

— A „Landwein” megnevezéssel forgalmazott bor maradékcukor-tartalma nem haladhatja meg a „félszáraz” jelzés esetében megengedett maximális értéket.

— A „Nahegauer Landwein” földrajzi jelzéssel ellátott és a szőlőfajta nevének megadásával forgalmazott termékek esetében a címkén csak a valódi elnevezések használhatók. A nemesítési törzsekkel történő házasítás megengedett. Ha egy terméket kizárólag nemesítési törzsből származó szőlőből állítottak elő, akkor ezt a terméket a szőlőfajta megjelölése nélkül kell forgalmazni.

Elektronikus hivatkozás (URL) a termékleírás közzétételére

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein