C/2025/6098

12.11.2025.

**Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu**

(C/2025/6098)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

**“Nahegauer Landwein”**

**ES atsauces numurs: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025.**

1. **Produkta nosaukums**

“Nahegauer Landwein”

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

*Nosaukums*

Federālā lauksaimniecības, pārtikas un reģionālās identitātes ministrija [*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*]

*Nosaukums*

Federālais lauksaimniecības un pārtikas birojs (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Vācijas iestādes uzskata, ka pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Grozījumi produkta specifikācijā ir standarta grozījumi saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā sniegto definīciju.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ar AĢIN "Nahegauer Landwein" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neietver nevienu no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas ne nosaukumā, ne nosaukuma lietojumā, ne ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Vācijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

*Temats*

Vīna vai vīnu apraksts

*Apraksts*

Analītiskie nosacījumi turpmāk ļaus ar bagātināšanas palīdzību palielināt sarkanvīna dabisko spirta tilpumkoncentrāciju līdz 12,5 %.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

*Apraksts*

Noteiktā AĢIN "Nahegauer Landwein" ģeogrāfiskā apgabala robežās ietilpst šādi zemesgabali:

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

| Apgabals | Apgabala Nr. | Zemesgabals | Skaitītājs | Saucējs |
|---|---|---|---|---|
| *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 |

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Vīna vīnogu šķirnes

*Apraksts*

Ir pievienotas tālāk norādītās vīna vīnogu šķirnes.

Sarkanogu šķirnes:

“Malbec”, “Pinot Nova”.

Ir izlabotas arī dažu šķirņu pareizrakstības kļūdas, un ir pieņemtas nosaukumu izmaiņas.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

*Temats*

Kontroles iestādes

*Apraksts*

Kontroles iestādes un to uzdevumi ir svītroti no produkta specifikācijas un uzskaitīti atsevišķā dokumentā.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes**

**“Nahegauer Landwein”**

**ES atsauces numurs: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025.**

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Nahegauer Landwein

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

*Vīnkopības produkts*

Baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Atkarībā no dažādiem ietekmējošiem faktoriem baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas, dažkārt ar zaļu nokrāsu, līdz zaļgani dzeltenai, salmu dzeltenai un zeltaini dzeltenai. Atkarībā no vīnogu šķirnes šie vīni var būt arī gaiši sarkanos toņos.

Konkrēti, baltvīni, kas iegūti, raudzējot misu uz miziņām, var būt arī oranžā krāsā ar sarkanīgu un brūnu nokrāsu.

Aromāts

Atkarībā no vīnogu šķirnes baltvīnu aromātu buķete galvenokārt atgādina svaigu (eksotisko) augļu, dažkārt pat žuvušu augļu primāros aromātus, bet tajā jūtamas arī ziedu notis, pikanti aromāti vai zālaugu, augu aromāti ar minerālu (piemēram, slānekļa) notīm. Iespējamas arī maigas līdz vidēji intensīvas ar nodomu iegūtas oksidatīvas, fenoliem raksturīgas vai reduktīvas notis.

Garša

Baltvīnu garša parasti ir no vieglas, maigas, svaigas un dzīvīgas līdz spēcīgai un pilnestīgai ar izsmalcinātām grauzdējuma notīm un sarežģītai ar līdzsvarotu cukuru un skābuma attiecību. Vīniem parasti raksturīgs spirdzinošs skābums un mineralitāte.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Baltvīniem var būt arī pastāvīgs vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm vai tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr duļķainums, kas radīts mākslīgi, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, vai kas radies vīna defektu dēļ, nav pieļaujams.

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): | "maxAlcoholStrength" |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): | "minAlcoholStrength" |
| Minimālais kopējais skābums: | "minAcidity" |
| Minimālā kopējā skābuma mērvienība: | - |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): | "maxAcidity" |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): | "maxSO2" |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Dabisko spirta koncentrāciju ar bagātināšanas palīdzību drīkst palielināt, līdz kopējā spirta koncentrācija sasniedz 11,5 tilp. %.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 6,0 tilp. % un 50° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

*Vīnkopības produkts*

Sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Atkarībā no vīnogu šķirnes un pagrabā veiktajām darbībām sarkanvīnu krāsa parasti ir no gaiši sarkanas līdz rubīnsarkanai, granātsarkanai un tumši sarkanai, bieži vien ar zilganu, violetu un brūnu nokrāsu.

Aromāts

Atkarībā no vīnogu šķirnes un pagrabā veiktajām darbībām sarkanvīniem parasti piemīt augļains aromāts, kas atgādina ķiršus, sarkanas vai melnas ogas, upenes vai dažkārt žuvušus augļus.

Garša

Vidēji miesīgajiem vīniem mēdz būt raksturīgs maigs līdz izteikts skābums un neuzkrītoša tanīnu struktūra, kā arī spēcīgs augļainums. Pilnmiesīgajiem vīniem raksturīgs koncentrēts sarkano vai melno ogu aromāts un var piemist arī pikants un dūmu aromāts. Šajos vīnos mēdz būt maigāka skābuma struktūra, bet spēcīgi tanīni, kas tiem piešķir labu struktūru un labas glabāšanās īpašības.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Šiem vīniem var būt arī pastāvīgs vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm vai tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr duļķainums, kas radīts mākslīgi, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, vai kas radies vīna defektu dēļ, nav pieļaujams.

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): | "maxAlcoholStrength" |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): | "minAlcoholStrength" |

| | |
|---|---|
| Minimālais kopējais skābums: | “minAcidity” |
| Minimālā kopējā skābuma mērvienība: | - |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): | “maxAcidity” |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): | “maxSO2” |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Dabisko spirta koncentrāciju ar bagātināšanas palīdzību drīkst palielināt, līdz kopējā spirta koncentrācija sasniedz 12,5 tilp. %.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 6,0 tilp. % un 50° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

*Vīnkopības produkts*

Sārtvīns un *Blanc de Noir*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sārtvīni parasti ir maigi rozā līdz bāli vai gaiši sarkanā krāsā, savukārt *Blanc de Noir* vīni ir baltvīna krāsā. Šiem vīniem var būt arī pastāvīgs vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm vai tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr duļķainums, kas radīts mākslīgi, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, vai kas radies vīna defektu dēļ, nav pieļaujams.

Aromāts

Tā kā misa tiek gatavota tāpat kā baltvīnam, šiem vīniem parasti piemīt augļains un svaigs aromāts, kas atgādina sarkanos vai gaiši dzeltenos augļus un ogas.

Garša

Sārtvīni no sarkanvīniem atšķiras ar to, ka tie parasti ir svaigi, ar mērenāku spirta koncentrāciju un zemāku tanīnu saturu. Šo vīnu struktūra parasti ir no izsmalcinātas līdz pilnestīgai, un to garšai raksturīgs maigs līdz svaigs, dzīvīgs skābums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Šiem vīniem var būt arī pastāvīgs vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm vai tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr duļķainums, kas radīts mākslīgi, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, vai kas radies vīna defektu dēļ, nav pieļaujams.

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): | “maxAlcoholStrength” |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): | “minAlcoholStrength” |
| Minimālais kopējais skābums: | “minAcidity” |
| Minimālā kopējā skābuma mērvienība: | - |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): | “maxAcidity” |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): | “maxSO2” |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Dabisko spirta koncentrāciju ar bagātināšanas palīdzību drīkst palielināt, līdz kopējā spirta koncentrācija sasniedz 11,5 tilp. %.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 6,0 tilp. % un 50° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

*Vīnkopības produkts*

*Rotling* vīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Šo vīnu krāsa parasti ir bāli līdz intensīvi gaiši sarkana.

Aromāts

*Rotling* vīnu īpašības ir līdzīgas aprakstītajām sārtvīnu īpašībām. To aromāts ir pārsvarā augļains, dažkārt nedaudz pikants, ar ogu, sēkleņu un citrusaugļu notīm.

Garša

*Rotling* vīniem parasti ir maiga līdz bagātīga garša un svaiga skābuma struktūra.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Šiem vīniem var būt arī pastāvīgs vai sakratot manāms dabisks duļķainums (piemēram, no rauga, misas duļķēm vai tanīnu un kristalizācijas nogulsnēm). Tomēr duļķainums, kas radīts mākslīgi, pievienojot pārstrādes palīglīdzekļus, vai kas radies vīna defektu dēļ, nav pieļaujams.

Analītiskās īpašības

| | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): | “maxAlcoholStrength” |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): | “minAlcoholStrength” |
| Minimālais kopējais skābums: | “minAcidity” |
| Minimālā kopējā skābuma mērvienība: | - |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): | “maxAcidity” |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): | “maxSO2” |

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Dabisko spirta koncentrāciju ar bagātināšanas palīdzību drīkst palielināt, līdz kopējā spirta koncentrācija sasniedz 11,5 tilp. %.

Spirta minimālā dabiskā koncentrācija un misas minimālais saturs: 6,0 tilp. % un 50° Oe.

Jāreģistrē misas svars raudzēšanas tvertnē.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

“html:description”

Neattiecas

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Visi produkti

Maksimālais ražas iznākums

| | |
|---|---|
| Maksimālais ražas iznākums: | 150 |
| Maksimālā ražas iznākuma mērvienība: | hektolitri no hektāra |

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produktiem, kuriem atļauts izmantot aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Nahegauer Landwein”, jābūt iegūtiem vīndārzos, kas atrodas šādu pašvaldību un rajonu teritorijā:

*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).

Precīzu noteikto robežu var redzēt kartēs, kurās parādīti iepriekš minēto pašvaldību teritorijā ietilpstošie vīndārzi ar iezīmētām zemesgabalu robežām. Minētās kartes var aplūkot tīmekļa vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

“Landwein” drīkst ražot apgabalā, kas nav šā produkta ražošanas reģions, kurā ievāktas vīnogas un kurš norādīts marķējumā, ja šis ražošanas apgabals atrodas tajā pašā federālajā zemē vai blakus esošā federālajā zemē.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☐ reputāciju;

☑ noteiktu kvalitāti;

☑ citu īpašību.

*Vīnkopības produktu kategorijas*

1. Vīns

*Kopsavilkums par saikni*

Vienkāršoti: vīnkopības apgabals atrodas trīsstūrī starp *Bingen*, *Alsenz* un *Monzingen* pilsētu. Apgabals atrodas trīs fiziogrāfiskajās zonās. Tālākajā ziemeļaustrumu daļā vīnkopības apgabalā iesniedzas *Hunsrück* (*Soonwald*) pakājes. Apgabala ziemeļu daļa pieder pie *Nördliches Oberrheintiefland* (Augšreinas ziemeļu zemienes), ko veido *Unteres Nahehügelland* un *Untere Naheebene* (Nāes pakalnu lejasdaļa un Nāes līdzenuma lejasdaļa), savukārt dienvidu daļa pieder pie *Saar-Nahe-Bergland* (Zāras-Nāes pakalniem) *Nordpfälzer Bergland* (Ziemeļpfalcas augstienē). Šī fiziogrāfiskā struktūra aptuveni atspoguļo reģiona ģeoloģiju. Vīndārzu apgabals atrodas vidēji 210 metru augstumā virs jūras līmeņa. Vīnkopība Nāes reģionā notiek arī stāvās un ļoti stāvās nogāzēs.

Senākie ieži šajā apgabalā veidojušies devonā. To vidū ir sacietējuši, seni jūras nogulumi (smilšakmens, slāneklis, kvarcīti), kā arī metamorfie ieži (zaļais slāneklis, filīts). Tomēr izplatītākie ir *Rotliegend* ieži, arī vulkāniskie *Rotliegend* ieži (latīts, andezīts un bazalts). Vīnogulāji aug arī terciāra nogulumos, ieskaitot upju un piekrastes smiltis un jūras merģeli.

Gada vidējā dienas temperatūra ir 9,3 °C, vidējā temperatūra augšanas sezonā ir 13,8 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 580 mm, un 60 % no tiem vērojami augšanas sezonā.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Ražošanas noteikumi

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

— 100 % vīnogu, ko izmanto produkta "Nahegauer Landwein" ražošanā, jābūt iegūtiem vienotā dokumenta 9. punktā uzskaitīto pašvaldību vai kadastrālo vienību teritorijā no vienotā dokumenta 8. punktā atļautajām vīna vīnogu šķirnēm.

— Atlikumcukuru saturs vīnā, ko tirgo ar nosaukumu "Landwein", nedrīkst pārsniegt maksimālo vērtību, kas pieļaujama vīnam ar norādi "pussauss".

— Tirgojot ar AĢIN "Nahegauer Landwein" apzīmētus produktus, kuru marķējumā norādīta vīnogu šķirne, drīkst norādīt tikai pastāvošus šķirņu nosaukumus. Atļauta sajaukšana ar jaunu šķirņu vīnogām. Ja produkts gatavots tikai no jaunu šķirņu vīnogām, to tirgojot, vīnogu šķirni etiķetē nedrīkst norādīt.

**Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju**

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein