C/2025/6098

12.11.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6098)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Nahegauer Landwein"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Isem il-prodott**

Nahegauer Landwein

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Ġermanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru Federali tal-Agrikoltura, l-Ikel u l-Identità Reġjonali [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Isem

L-Uffiċċju Federali għall-Agrikoltura u għall-Ikel (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtoritajiet Ġermaniżi jqisu li l-applikazzjoni tissodisfa r-rekwiżiti tar-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013 u (UE) 2024/1143.

L-emendi għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard skont id-definizzjoni stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

L-applikazzjoni għal emenda għall-IĠP Nahegauer Landwein ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, speċifikament:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija tal-prodott jew prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika;

(b) ma tirriskjax li tħassar ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Ġermaniżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Intestatura

Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed

Deskrizzjoni

Il-kundizzjonijiet analitiċi fil-futur se jippermettu li l-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum wara l-arrikkiment tkun ta' 12,5 % għall-inbid aħmar.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Żona ġeografika definita

Deskrizzjoni

L-irqajja' art li ġejjin huma inklużi fid-definizzjoni tal-IĠP Nahegauer Landwein:

Distrett	Nru tad-distrett	Roqgħa	Numeratur	Denominatur
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

Distrett	Nru tad-distrett	Roqgħa	Numeratur	Denominatur
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

Distrett	Nru tad-distrett	Roqgħa	Numeratur	Denominatur
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

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid

Deskrizzjoni

Żdiedu l-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid li ġejjin:

Varjetajiet ta' għeneb ħomor:

Malbec, Pinot Nova

L-iżbalji fl-ortografija ta' ċerti varjetajiet ġew ikkoreġuti wkoll u l-bidliet fl-ismijiet ġew aċċettati.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Awtoritajiet ta' kontroll

Deskrizzjoni

L-awtoritajiet ta' kontroll u l-kompiti tagħhom tneħħew mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ġew elenkati f'dokument separat.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

Nahegauer Landwein

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Isem/Ismijiet**

Nahegauer Landwein

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Ġermanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

(1) Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbid, abjad

Proprjetajiet organolettiċi

Apparenza viżiva

Skont diversi fatturi influwenti, il-kuluri tal-inbejjed bojod ġeneralment ivarjaw minn isfar ċar, xi kultant bi sfumaturi ħodor, għal isfar fl-aħdar, isfar lewn it-tiben u isfar dehbi. Skont il-varjetà ta' dwieli, jistgħu jippreżentaw ukoll sfumaturi kemxejn ħomor.

B'mod partikolari, l-inbejjed bojod iffermentati bil-maxx jistgħu jidhru wkoll ta' kulur oranġjo, bi sfumaturi ħomor u kannella.

Aroma

Skont il-varjetà ta' dwieli, l-inbejjed bojod għandhom fwieħa li primarjament tfakkar f'aromi primarji ta' frott frisk (eżotiku) xi kultant anke ta' frott imnixxef, iżda wkoll f'noti ta' fjuri, aromi pikkanti jew aromi veġetali, ta' pjanti b'noti minerali (eż. lavanja). Jista' jkun hemm ukoll noti ossidattivi, fenoliċi jew riduttivi deliberati ta' intensità delikata sa moderata.

Togħma

It-togħma tal-inbejjed bojod ġeneralment tvarja minn inbejjed ħfief, delikati, friski u vivaċi, sa vendemmji qawwija u bilanċjati b'noti mixwija fini, sa nbejjed kumplessi bi proporzjon bilanċjat bejn iz-zokkor u l aċidità. L-inbejjed ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn aċidità qawwija u mineralità.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

L-inbejjed bojod jista' jkollhom ukoll dardir naturali stabbli jew, perċettibbli meta jiġu aġitati (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, ma huwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali tista' tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11,5 %.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 6,0 % skont il-volum u 50° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid, aħmar

Proprjetajiet organolettiċi

Apparenza viżiva

Skont il-varjetà ta' dwieli u l-operazzjonijiet tal-kantina, l-inbejjed ħomor normalment ivarjaw minn aħmar ċar sa lewn ir-rubin u minn aħmar lewn il-granata sa iswed ħamrani fil-kulur, spiss bi sfumaturi blu, vjola u kannella.

Aroma

Skont il-varjetà ta' dwieli u l-operazzjonijiet tal-kantina, l-inbejjed ħomor tipikament ikollhom aromi tal-frott li jfakkru fiċ-ċirasa, fil-bakek ħomor jew suwed, fil-passolina sewda jew xi kultant fil-frott imnixxef.

Togħma

L-inbejjed ta' korpożità medja għandhom tendenza li jkollhom aċidità minn ratba sa notevoli u struttura tannika diskreta, bi grad għoli ta' togħma ta' frott. L-inbejjed korpużi għandhom aromi kkonċentrati ta' bakek ħomor jew suwed u jistgħu jippreżentaw ukoll aromi pikkanti u affumikati. Dawn l-inbejjed għandhom tendenza li jkollhom struttura aċiduża aktar ratba iżda tannini robusti, li jagħtuhom struttura tajba u kwalitajiet li jżommu.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

L-inbejjed jista' jkollhom ukoll dardir naturali stabbli jew, perċettibbli meta jiġu aġitati (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, ma huwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"

Aċidità totali minima:	“minAcidity”
Unità ta’ aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru):	“maxAcidity”
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru):	“maxSO2”

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali tista’ tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta’ 12,5 %.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 6,0 % skont il-volum u 50° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f’din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid, rożè u Blanc de Noir

Proprjetajiet organolettiċi

Apparenza viżiva

L-inbejjed rożè ġeneralment ikollhom kulur roża delikat jew kulur aħmar ċar għal ċar ħafna, filwaqt li l-inbejjed Blanc de Noir għandhom l-istess kulur tal-inbid abjad. L-inbejjed jista’ jkollhom ukoll dardir naturali stabbli jew, perċettibbli meta jiġu aġitati (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, ma huwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta’ għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Aroma

Peress li l-most jiġi żviluppat bl-istess mod bħall-inbid abjad, ġeneralment ikollu aroma ta’ frott u friska li tfakkar fil-frott jew bakek ħomor jew sofor ċari.

Togħma

L-inbejjed rożè huma differenti minn dawk ħomor billi ġeneralment ikunu friski b’qawwa alkoħolika aktar moderata u kontenut aktar baxx ta’ tannini. Dawn l-inbejjed normalment ikollhom struttura minn fina sa bilanċjata, u togħma kkaratterizzata minn aċidità delikata sa friska u vivaċi.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

L-inbejjed jista’ jkollhom ukoll dardir naturali stabbli jew, perċettibbli meta jiġu aġitati (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, ma huwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta’ għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f’% tal-volum):	“maxAlcoholStrength”
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f’% tal-volum):	“minAlcoholStrength”
Aċidità totali minima:	“minAcidity”
Unità ta’ aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru):	“maxAcidity”
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru):	“maxSO2”

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali tista’ tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta’ 11,5 %.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 6,0 % skont il-volum u 50° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid, Rotling

Proprjetajiet organolettiċi

Apparenza viżiva

Dawn l-inbejjed tipikament ikunu ta' kulur aħmar ċar ħafna sa aħmar ċar qawwi.

Aroma

Il-karatteristiċi tal-inbejjed Rotling huma qrib dawk deskritti għall-inbejjed rożè. L-aromi tagħhom huma l-aktar tal-frott, xi kultant daqsxejn pikkanti, b'noti ta' bakek, frotta taż-żerriegħa u frott taċ-ċitru.

Togħma

L-inbejjed Rotling ġeneralment ikollhom togħma delikata sa rikka u struttura aċiduża friska.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

L-inbejjed jista' jkollhom ukoll dardir naturali stabbli jew, perċettibbli meta jiġu aġitati (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, ma huwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	"maxAlcoholStrength"
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	"minAlcoholStrength"
Aċidità totali minima:	"minAcidity"
Unità ta' aċidità totali minima:	-
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	"maxAcidity"
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	"maxSO2"

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali tista' tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11,5 %.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-kontenut minimu tal-most: 6,0 % skont il-volum u 50° Oechsle.

Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

"html:description"

Mhux applikabbli

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Il-prodotti kollha

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	150
Unità ta' rendiment massimu:	Ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' dwieli tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— 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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Il-prodotti li jistgħu jġibu l-indikazzjoni ġeografika protetta Nahegauer Landwein iridu jiġu minn vinji li jinsabu fil-muniċipalitajiet u d-distretti li ġejjin:

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).

Id-demarkazzjoni preċiża tista' tidher fuq mapep li juru l-vinji fil-muniċipalitajiet imsemmija hawn fuq, definiti skont ir-roqgħa art. Il-mapep jistgħu jiġu kkonsultati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Il-Landwein jista' jiġi prodott f'żona għajr fir-reġjun li jipproduċi l-Landwein fejn inħasad l-għeneb u li huwa indikat fuq it-tikkettar, sakemm iż-żona tal-produzzjoni tkun tinsab fl-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☐ Reputazzjoni

☑ Kwalità nominali

☑ Karatteristika oħra

Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli

(1) Inbid

Sommarju tar-rabta

F'termini ssimplifikati, ir-reġjun tal-vitikultura jinsab fi trijangolu bejn l-ibliet ta' Bingen, Alsenz u Monzingen. Dan jifforma parti minn tliet żoni fiżjografiċi. Fil-Grigal estrem, l-għoljiet baxxi ta' Hunsrück (Soonwald) jestendu għal ġoż-żona tal-vitikultura. Il-parti tat-Tramuntana tappartjeni għan-Nördliches Oberrheintiefland (l-artijiet fil-baxx tat-Tramuntana tal-Parti ta' Fuq tar-Renu), magħmula mill-Unteres Nahehügelland u l-Untere Naheebene (l-għoljiet baxxi tan-Nahe u l-pjanura l-baxxa tan-Nahe), filwaqt li l-parti tan-Nofsinhar tappartjeni għas-Saar-Nahe-Bergland (l-għoljiet tas-Saar-Nahe) fin-Nordpfälzer Bergland (l-Artijiet fl-Għoli fit-Tramuntana tal-Pfalz). Din l-istruttura fiżjografika hija deskrizzjoni approssimattiva tal-ġeoloġija tar-reġjun. Bħala medja, iż-żona tal-vinji tinsab madwar 210 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Il-vitikultura fiż-żona ta' Nahe ssir ukoll fuq għoljiet weqfin jew weqfin ħafna.

L-eqdem blat fiż-żona jmur lura għall-perjodu Devonjan. Dan jinkludi depożiti marini qodma mwebbsin (ġebla tar-ramel, lavanja, kwarżiti) kif ukoll blat metamorfiku (greenschist, fillit). Madankollu, il-blat tar-Rotliegend, li jinkludi l-blat vulkaniku tar-Rotliegend (latiti, andesiti u bażalt), huwa bil-bosta l-aktar mifrux. Id-dwieli jikbru wkoll fuq depożiti terzjarji, inkluż fuq ramel fluvjatili u tal-kosta u marl tal-baħar.

It-temperatura medja annwali binhar hija ta' 9,3 °C, b'temperatura medja matul l-istaġun tat-tkabbir propju ta' 13,8 °C. Il-preċipitazzjoni medja annwali hija ta' 580 mm, b'60 % tal-preċipitazzjoni taqa' fl-istaġun tat-tkabbir.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Regoli tal-produzzjoni

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

— 100 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tan-Nahegauer Landwein irid jiġi mill-muniċipalitajiet jew mill-unitajiet kadastrali elenkati fil-punt 9 tad-dokument uniku u mill-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid awtorizzati fil-punt 8 tad-dokument uniku.

— Il-kontenut ta' zokkor residwu ta' nbid ikkummerċjalizzat bħala Landwein ma jistax jaqbeż il-valur massimu permissibbli għall-indikazzjoni "semixott".

— Fuq it-tikkettar tal-prodotti tal-IĠP Nahegauer Landwein li jiġu kkummerċjalizzati b'indikazzjoni tal-varjetà ta' dwieli jistgħu jintużaw biss ismijiet proprji. It-taħlit ma' razez ġodda huwa permess. Fejn prodott ikun sar esklużivament b'għeneb minn razez ġodda, dan irid jiġi kkummerċjalizzat mingħajr ma tiġi indikata l-varjetà tad-dwieli fuq it-tikketta.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein