C/2025/6098

12.11.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6098)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Nahegauer Landwein"

EU-referentienummer: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Naam van het product**

"Nahegauer Landwein"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Agrarische producten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Duitsland

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Bondsministerie van Landbouw, Voeding en Heimat)

Naam

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (federaal agentschap voor Landbouw en Voedselvoorziening)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Duitse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in het productdossier zijn standaardwijzigingen in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Nahegauer Landwein" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin sprake is van een wijziging op Unieniveau. Dus is er geen sprake van de volgende situaties:

a) de aanvraag omvat een wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met de geografische omgeving te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Duitse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Beschrijving van de wijn(en)

Beschrijving

Wat de analytische kenmerken betreft, mag het natuurlijke alcoholgehalte na verrijking van de rode wijn nu 12,5 % vol bedragen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Afbakening van het gebied

Beschrijving

Aan de BGA "Nahegauer Landwein" zijn de volgende percelen toegevoegd:

Kadastrale eenheid	Nr. kadastrale eenheid	Punt in dit verslag	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nr. kadastrale eenheid	Punt in dit verslag	Teller	Noemer
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

Kadastrale eenheid	Nr. kadastrale eenheid	Punt in dit verslag	Teller	Noemer
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

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijndruivenrassen

Beschrijving

De volgende wijndruivenrassen zijn toegevoegd:

Blauwe wijndruivenrassen:

Malbec, Pinot Nova

Ook zijn spelfouten met betrekking tot bepaalde rassen gecorrigeerd en zijn wijzigingen in de benaming in aanmerking genomen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Controle-instanties

Beschrijving

De controle-instanties en hun taken zijn uit het productdossier geschrapt en in een afzonderlijk document geregistreerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Nahegauer Landwein"

EU-referentienummer: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Naam van het product**

Nahegauer Landwein

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Duitsland

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Witte wijn

Organoleptische kenmerken

Kleur

Afhankelijk van verschillende invloedsfactoren varieert de kleur van de witte wijnen doorgaans van bleekgeel, soms met groentinten, tot groenachtig geel, strogeel en goudgeel. Afhankelijk van het druivenras kunnen zij ook lichte rode toetsen vertonen.

Met name met pulp gefermenteerde witte wijnen kunnen ook een oranje kleur vertonen, met roodachtige en bruine tinten.

Aroma

Afhankelijk van het druivenras hebben de witte wijnen een bouquet dat in eerste instantie primaire aroma's oproept van vers (exotisch) fruit, soms zelfs van gedroogd fruit, maar ook bloemige toetsen, kruidige aroma's of grassige plantaroma's met minerale toetsen (bv. van leisteen). Er kunnen ook specifieke oxidatieve, fenolachtige of reductieve toetsen zijn met een subtiele tot matige intensiteit.

Smaak

De smaak van witte wijnen varieert meestal van licht, subtiel, fris en levendig, over krachtig en rond met verfijnde geroosterde toetsen, tot complex met een evenwichtige suiker/ zuur-verhouding. De wijnen worden in de regel gekenmerkt door een knapperige zuurgraad en mineraliteit.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De witte wijnen kunnen ook een stabiele of, na schudden, merkbare natuurlijke troebelheid vertonen (die wordt veroorzaakt door bijvoorbeeld fermenterende gist, mostmoer of tannine- en kristalsediment). Vertroebeling die kunstmatig wordt gecreëerd door toevoeging van technische hulpstoffen of die wordt veroorzaakt door gebreken in de wijn, is echter niet toegestaan.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het natuurlijke alcoholgehalte mag worden verhoogd door verrijking tot een totaal alcoholgehalte van 11,5 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 6,0 % vol en 50° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode wijn

Organoleptische kenmerken

Kleur

Afhankelijk van het druivenras en de kelderactiviteiten varieert de kleur van de rode wijnen meestal van lichtrood tot robijn- en granaatrood tot roodzwart, vaak met blauwachtige, paarse en bruine tinten.

Aroma

Afhankelijk van het druivenras en de kelderactiviteiten hebben de rode wijnen gewoonlijk fruitige aroma's die doen denken aan kersen, rode bessen of bramen, zwarte bessen of soms gedroogd fruit.

Smaak

Middelvolle wijnen zijn vaak licht tot merkbaar zuur en hebben vaak een discrete tanninestructuur, met een hoge fruitigheid. Volle wijnen hebben geconcentreerde aroma's van rode bessen of bramen en kunnen ook kruidige en rokerige aroma's hebben. Deze wijnen hebben vaak een zachtere zuurstructuur maar stevige tanninen, waardoor ze een goede structuur en goede bewaarmogelijkheden hebben.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De wijnen kunnen ook een stabiele of, na schudden, merkbare natuurlijke troebelheid vertonen (die wordt veroorzaakt door bijvoorbeeld fermenterende gist, mostmoer of tannine- en kristalsediment). Vertroebeling die kunstmatig wordt gecreëerd door toevoeging van technische hulpstoffen of die wordt veroorzaakt door gebreken in de wijn, is echter niet toegestaan.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-

Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het natuurlijke alcoholgehalte mag worden verhoogd door verrijking tot een totaal alcoholgehalte van 12,5 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 6,0 % vol en 50° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Roséwijn Blanc de Noir

Organoleptische kenmerken

Kleur

De roséwijnen zijn gewoonlijke zachtroze tot bleek- of lichtrood van kleur, en de blanc de noir-wijnen hebben de kleur van witte wijn. De wijnen kunnen ook een stabiele of, bij schudden, zichtbare natuurlijke vertroebeling hebben (bv. door fermenterende gist, mostbezinksel of afzetting van tannine en kristallen). Vertroebeling die kunstmatig wordt gecreëerd door toevoeging van technische hulpstoffen of die wordt veroorzaakt door gebreken in de wijn, is echter niet toegestaan.

Aroma

Omdat de most op dezelfde manier wordt ontwikkeld als witte wijn, heeft die in de regel een fruitig en fris aroma dat doet denken aan rood of lichtgeel fruit en bessen.

Smaak

Roséwijnen verschillen van rode wijnen in die zin dat ze meestal fris zijn met een gematigder alcoholgehalte en een lager tanninegehalte. Deze wijnen hebben meestal een fijne tot ronde structuur en een smaak die zich kenmerkt door subtiele tot frisse, levendige zuren.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De wijnen kunnen ook een stabiele of, bij schudden, zichtbare natuurlijke vertroebeling hebben (bv. door fermenterende gist, mostbezinksel of afzetting van tannine en kristallen). Vertroebeling die kunstmatig wordt gecreëerd door toevoeging van technische hulpstoffen of die wordt veroorzaakt door gebreken in de wijn, is echter niet toegestaan.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het natuurlijke alcoholgehalte mag worden verhoogd door verrijking tot een totaal alcoholgehalte van 11,5 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 6,0 % vol en 50° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rotling-wijn

Organoleptische kenmerken

Kleur

Wijnen met doorgaans een lichte tot sterke lichtrode kleur.

Aroma

Rotling-wijnen hebben doorgaans geurkenmerken die vergelijkbaar zijn met die van roséwijnen. Hun aroma's zijn overwegend fruitig, soms subtiel kruidig, met toetsen van bessen, pitvruchten en citrusvruchten.

Smaak

Rotling-wijnen hebben meestal een delicate tot volle smaak en een frisse zuurstructuur.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De wijnen kunnen ook een stabiele of, bij schudden, zichtbare natuurlijke vertroebeling hebben (bv. door fermenterende gist, mostbezinksel of afzetting van tannine en kristallen). Vertroebeling die kunstmatig wordt gecreëerd door toevoeging van technische hulpstoffen of die wordt veroorzaakt door gebreken in de wijn, is echter niet toegestaan.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het natuurlijke alcoholgehalte mag worden verhoogd door verrijking tot een totaal alcoholgehalte van 11,5 % vol.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte en minimaal mostgewicht: 6,0 % vol en 50° Oechsle

Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

-

n.v.t.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/type

Alle producten

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	150
Eenheid voor maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Producten die de beschermde geografische aanduiding “Nahegauer Landwein” mogen dragen, moeten afkomstig zijn van wijngaarden in de volgende gemeenten en districten:

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).

De precieze afbakening blijkt uit de kaarten met afgebakende wijnbouwpercelen in de bovengenoemde gemeenten; die kunnen worden geraadpleegd op de website www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

De productie van Landwein mag in een ander gebied plaatsvinden dan in het Landwein-producerende gebied waarin de druiven zijn geoogst en dat op het etiket wordt vermeld, voor zover dit productiegebied in dezelfde of een aangrenzende deelstaat ligt.

10. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☐ de faam;

☑ een zekere kwaliteit;

☑ overige kenmerken.

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Eenvoudig gesteld bevindt het wijnbouwgebied zich in de driehoek tussen de plaatsen Bingen, Alsenz en Monzingen. Het maakt deel uit van drie fysiografische zones. In het uiterste noordoosten strekken de uitlopers van de Hunsrück (Soonwald) zich uit tot in het wijnbouwgebied. Het noordelijke gedeelte behoort tot de Nördliches Oberrheintiefland (noordelijke Boven-Rijnse laagvlakte), bestaande uit het Unteres Nahehügelland en het Untere Naheebene (lagere Nahe-heuvels en lagere Nahe-laagvlakte), en het zuidelijke gedeelte behoort tot het Saar-Nahe-Bergland (Saar-Nahe-hoogland) in het Nordpfälzer Bergland (Noord-Paltische hoogland). Deze fysiografische structuur is een ruwe schets van de geologie van het gebied. Het wijnbouwareaal ligt gemiddeld op een hoogte van circa 210 meter boven zeeniveau. Wijnbouw in de Nahe-streek vindt ook plaats op steile of zeer steile hellingen.

Het oudste gesteente in het gebied dateert uit het devoon. Dit omvat verharde, oude zeesedimenten (zandsteen, lei, kwartsiet) alsook metamorf gesteente (groenschist, fylliet). Rotliegend-gesteente, inclusief vulkanisch Rotliegend-gesteente (latiet, andesiet en basalt) zijn echter verreweg het meest wijdverbreid. Wijnstokken groeien ook op tertiaire sedimenten, waaronder op fluviatiel en kustzand en mariene mergel.

De gemiddelde dagtemperatuur is 9,3 °C, met een gemiddelde temperatuur in het groeiseizoen van 13,8 °C. Gemiddeld valt er 580 mm neerslag per jaar, waarvan 60 % in het groeiseizoen.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Productievoorschriften

Rechtskader

Organisatie verantwoordelijk voor het beheer van de BOB's en BGA's, indien de lidstaat daarin heeft voorzien

Type aanvullende vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste / afwijking

— 100 % van de druiven die worden gebruikt voor de productie van "Nahegauer Landwein" moet afkomstig zijn uit de gemeenten of kadastrale eenheden vermeld in punt 9 van het enig document en van de in punt 8 van het enig document toegestane druivenrassen.

— Het restsuikergehalte van een wijn die als "Landwein" op de markt wordt gebracht, mag niet hoger zijn dan de maximaal toelaatbare waarde voor de vermelding "halfdroog".

— Op het etiket van producten met de beschermde geografische aanduiding "Nahegauer Landwein" die op de markt worden gebracht met een vermelding van het druivenras, mogen alleen de echte namen worden gebruikt. Vermenging met nieuwe stammen is toegestaan. Wanneer een product uitsluitend van druiven van nieuwe stammen is gemaakt, moet het op de markt worden gebracht zonder vermelding van het druivenras op het etiket.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein