C/2025/6098

12.11.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6098)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Nahegauer Landwein"

Numer referencyjny UE: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Nazwa produktu**

„Nahegauer Landwein"

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Niemcy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Federalne Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Spraw Ojczyźnianych)

Nazwa

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze niemieckie zadeklarowały, że złożony wniosek spełnia wymogi rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmiany w specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Wniosek o zmianę ChOG „Nahegauer Landwein” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze niemieckie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Nagłówek

Opis wina lub win

Opis

Warunki analityczne pozwolą w przyszłości, aby naturalna objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu wynosiła 12,5 % w przypadku wina czerwonego.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Wyznaczony obszar geograficzny

Opis

W granicach ChOG „Nahegauer Landwein” znajdują się następujące działki:

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

Powiat	Nr powiatu	Działka	Licznik	Mianownik
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

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Odmiany winorośli

Opis

Dodano następujące odmiany winorośli:

Czerwone odmiany winorośli:

Malbec, Pinot Nova

Skorygowano również błędy w pisowni niektórych odmian i uwzględniono zmiany nazw.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Pozycja

Organy kontrolne

Opis

Organy kontrolne i ich zadania usunięto ze specyfikacji produktu i wymieniono w odrębnym dokumencie.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Nahegauer Landwein"

Numer referencyjny UE: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

Nahegauer Landwein

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Niemcy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1) Wino

6. **Opis wina lub win**

Opis produktu sektora wina

Wino, białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W zależności od różnych czynników, które mają wpływ na uprawy, barwy mieszczą się zwykle w zakresie od jasnożółtej, czasami z zielonymi refleksami, po zielonkawożółtą, słomkowożółtą i złocistożółtą. W zależności od odmiany winorośli możliwa jest również barwa delikatnie czerwona.

W szczególności wina białe fermentowane z wykorzystaniem zacieru mogą również występować w kolorze pomarańczowym, z refleksami czerwonawo-brązowymi.

Aromat

W zależności od odmiany winorośli w bukiecie win białych występują głównie pierwotne aromaty świeżych (egzotycznych) owoców, czasami nawet owoców suszonych, ale również nuty kwiatowe, aromaty przypraw lub trawy i aromaty roślinne z nutami mineralnymi (np. łupka). Mogą również występować celowe nuty utleniające, fenolowe lub redukcyjne o delikatnej do umiarkowanej intensywności.

Smak

Smak win białych jest zazwyczaj zróżnicowany – od lekkiego, delikatnego, świeżego i żywego przez roczniki o wyrazistym i okrągłym smaku z delikatnymi nutami tostowymi po złożone wina o zrównoważonym stosunku cukru do kwasowości. Wina charakteryzują się na ogół orzeźwiającą kwasowością i mineralnością.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W winach białych występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 6,0 % obj. i 50° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Opis produktu sektora wina

Wino, czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W zależności od odmiany winorośli i czynności w piwnicach winiarskich wina czerwone zazwyczaj mają barwę od jasnoczerwonej do rubinowej i barwy granatu po barwę czerwonoczarną, często z odcieniami niebieskiego, fioletu i brązu.

Aromat

W zależności od odmiany winorośli i czynności w piwnicach winiarskich wina czerwone mają zazwyczaj owocowe aromaty przywodzące na myśl czereśnie, czerwone lub czarne owoce jagodowe, czarne porzeczki lub czasami owoce suszone.

Smak

Wina średnio intensywne zwykle charakteryzują się łagodną lub wyczuwalną kwasowością i dyskretną strukturą taninową oraz są wyraźnie owocowe. Wina pełne ciała mają skoncentrowane aromaty czerwonych lub czarnych owoców jagodowych i mogą mieć również aromaty korzenne i dymne. Wina te mają zazwyczaj łagodniejszą strukturę kwasową, lecz są bogate w taniny, co nadaje im dobrą strukturę i cechy sprzyjające przechowywaniu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W winach występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-

Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 12,5 %.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 6,0 % obj. i 50° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino, rosé i Blanc de Noir

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe mają zwykle barwę jasnoróżową do bladoczerwonej lub jasnoczerwonej, natomiast wina Blanc de Noir mają barwę wina białego. W winach występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Aromat

Ponieważ moszcz przygotowuje się w taki sam sposób jak wino białe, wina te mają na ogół owocowy i świeży aromat przywodzący na myśl czerwone lub jasnożółte owoce oraz owoce jagodowe.

Smak

Wina różowe różnią się od win czerwonych tym, że są na ogół świeże, o bardziej umiarkowanej zawartości alkoholu i niższej zawartości tanin. Wina te mają zazwyczaj delikatną lub okrągłą strukturę oraz smak charakteryzujący się delikatną lub świeżą, wyraźną kwasowością.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W winach występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 6,0 % obj. i 50° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Opis produktu sektora wina

Wino, Rotling

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te mają zwykle barwę od bladoczerwonej do intensywnie jasnoczerwonej

Aromat

Właściwości win Rotling są zbliżone do cech opisanych w odniesieniu do win różowych. Ich aromat jest głównie owocowy lub czasami nieco korzenny z nutami jagód, owoców ziarnkowych i cytrusowych.

Smak

Cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz orzeźwiająca struktura kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W winach występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna zawartość moszczu: 6,0 % obj. i 50° Oechsle.

Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

-

Nie dotyczy

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wszystkie produkty

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	150
Jednostka maksymalnej wydajności:	Hektolitr z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Nahegauer Landwein" muszą pochodzić z winnic położonych w następujących gminach i powiatach:

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).

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w wymienionych wyżej gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Wino Landwein może być produkowane na obszarze innym niż określony obszar uprawy, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym kraju związkowym lub w sąsiednim kraju związkowym.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☐ renomie

☑ określonej jakości

☑ innych właściwościach

Kategorie produktów sektora wina

1) Wino

Streszczenie związku

W uproszczeniu obszar uprawy winorośli znajduje się w trójkącie między miastami Bingen, Alsenz i Monzingen. Stanowi część trzech stref fizjograficznych. Na północno-wschodnim skraju obszaru uprawy winorośli znajduje się pasmo górskie Hunsrück (Soonwald). Północna część należy do obszaru Nördliches Oberrheintiefland (Północnej Niziny Górnoreńskiej), składającego się z Unteres Nahehügelland i Untere Naheebene, podczas gdy południowa część należy do Saar-Nahe-Bergland w Nordpfälzer Bergland (Pogórzu Północnopalatynackim). Ta struktura fizjograficzna w zarysie odzwierciedla budowę geologiczną regionu. Obszar winnic znajduje się średnio około 210 m n.p.m. Uprawa winorośli na obszarze Nahe odbywa się również na stromych lub bardzo stromych zboczach.

Najstarsze skały na tym obszarze pochodzą z okresu dewonu. Należą do nich stwardniałe, stare osady morskie (piaskowiec, łupek, kwarcyt), a także skały metamorficzne (zieleńce, fyllity). Jednak zdecydowanie najbardziej rozpowszechnione są skały Rotliegend, w tym wulkaniczne skały Rotliegend (latyt, andezyt i bazalt). Winorośl rośnie również na osadach trzeciorzędowych, w tym na piaskach rzecznych i przybrzeżnych oraz marglach morskich.

Średnia roczna temperatura w ciągu dnia wynosi 9,3 °C, a średnia temperatura w samym sezonie wegetacyjnym wynosi 13,8 °C. Średnie roczne opady wynoszą 580 mm, z czego 60 % przypada na sezon wegetacyjny.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu / odstępstwa

Przepisy dotyczące produkcji

Ramy prawne:

Ustanawiane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

— 100 % winogron wykorzystywanych do produkcji „Nahegauer Landwein” musi pochodzić z gmin lub jednostek katastralnych wymienionych w pkt 9 jednolitego dokumentu oraz z odmian winorośli dopuszczonych na mocy pkt 8 jednolitego dokumentu.

— Zawartość cukru resztkowego w winie wprowadzanym do obrotu jako „Landwein” nie może przekraczać maksymalnej dopuszczalnej wartości dla oznaczenia „półwytrawny”.

— Na etykietach produktów objętych ChOG „Nahegauer Landwein” wprowadzanych do obrotu ze wskazaniem odmiany winorośli można używać wyłącznie nazw rzeczywistych. Dopuszcza się mieszanie z nowymi szczepami. W przypadku gdy produkt został wytworzony wyłącznie z winogron z nowych odmian, musi on być wprowadzany do obrotu bez wskazywania na etykiecie odmiany winorośli.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein