C/2025/6098

12.11.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6098)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Nahegauer Landwein”

Numărul de referință al UE: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Denumirea produsului**

„Nahegauer Landwein”

2. Tipul indicației geografice

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Germania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumirea

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministerul Federal al Agriculturii, Alimentației și Identității Regionale)

Denumirea

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Oficiul federal pentru agricultură și alimentație)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritățile germane declară că cererea depusă respectă cerințele Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013 și (UE) 2024/1143.

Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cererea de modificare a IGP „Nahegauer Landwein” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a produselor sau a categoriei de produse desemnate prin indicația geografică;

(b) nu există riscul de anulare a legăturii cu mediul geografic;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile germane consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Descrierea vinului (vinurilor)

Descriere

După îmbogățire, datorită condițiilor analitice, tăria alcoolică naturală în volume a vinului roșu ajunge la 12,5 %.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Delimitarea arealului

Descriere

În delimitarea IGP „Nahegauer Landwein” sunt incluse următoarele parcele cadastrale:

Districtul	Numărul districtului	Parcela	Numărătorul	Numitorul
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

Districtul	Numărul districtului	Parcela	Numărătorul	Numitorul
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

Districtul	Numărul districtului	Parcela	Numărătorul	Numitorul
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

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Soiuri de struguri de vin

Descriere

Au fost adăugate următoarele soiuri:

Soiuri de struguri negri:

Malbec, Pinot Nova

De asemenea, au fost corectate greșelile de ortografie existente la anumite soiuri, iar modificările de denumire au fost preluate.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Autorități de control

Descriere

Autoritățile de control și atribuțiile acestora sunt eliminate din caietul de sarcini al produsului și sunt prezentate într-un document separat.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Nahegauer Landwein”

Numărul de referință al UE: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Nahegauer Landwein”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Germania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Produs viticol

Vin, alb

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

În funcție de diverși factori de influență, culorile vinurilor albe variază de la galben pal, uneori cu reflexii verzi, la galben-verzui, galben-pai și galben auriu. În funcție de soiul de struguri, acestea pot prezenta și nuanțe pale de roșu.

În special, vinurile albe fermentate în contact cu tescovina pot avea, de asemenea, o culoare portocalie, cu reflexii roșiatice și maronii.

Miros

În funcție de soiul de struguri, vinurile albe au un buchet care amintește în primul rând de aromele primare de fructe proaspete (exotice), uneori chiar de fructe uscate, dar și de note de flori, arome picante sau ierboase, arome vegetale cu note minerale (de exemplu, ardezie). De asemenea, pot exista note oxidative, fenolice sau reductive deliberate, de intensitate delicată până la moderată.

Gust

Gustul vinurilor albe variază, de obicei, de la vinuri ușoare, delicate, proaspete și vioaie la vinuri puternice și rotunde, cu note de prăjit fine, până la vinuri complexe cu un raport echilibrat zahăr/aciditate. Vinurile se caracterizează, în general, printr-o aciditate pronunțată și mineralitate.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Vinurile albe pot avea, de asemenea, un aspect tulbure natural stabil sau, atunci când sunt agitate, un aspect tulbure natural perceptibil (de exemplu, de la drojdia de fermentație, drojdia din must sau tanin, precum și de la sedimentele sub formă de cristale). Cu toate acestea, nu este permis ca aspectul tulbure să fie creat în mod artificial, prin adăugarea de adjuvanți tehnologici, sau să fie cauzat de defecte ale vinului.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică naturală poate fi crescută, prin îmbogățire, până la o tărie alcoolică totală în volume de 11,5 %.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 6,0 % vol. și 50° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

În funcție de soiul de struguri și de operațiunile din cramă, culoarea vinurilor roșii variază de obicei de la roșu deschis la rubiniu și roșu grena până la negru-roșiatic, adesea cu reflexii albăstrui, violet și maro.

Miros

În funcție de soiul de struguri și de operațiunile din cramă, vinurile roșii prezintă în mod tipic arome fructate care amintesc de cireșe, de bace roșii sau negre, de coacăze negre sau uneori de fructe uscate.

Gust

Vinurile cu corpolență medie tind să aibă o aciditate ușoară până la perceptibilă și o structură taninoasă discretă, cu un gust fructat pregnant. Vinurile corpolente au arome concentrate de bace roșii sau negre și pot prezenta, de asemenea, arome picante și de afumat. Aceste vinuri tind să aibă o structură acidă mai ușoară, dar taninuri robuste, ceea ce le conferă o structură bună și calități de conservare.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Vinurile pot avea, de asemenea, un aspect tulbure natural stabil sau, atunci când sunt agitate, un aspect tulbure natural perceptibil (de exemplu, de la drojdia de fermentație, drojdia din must sau tanin, precum și de la sedimentele sub formă de cristale). Cu toate acestea, nu este permis ca aspectul tulbure să fie creat în mod artificial, prin adăugarea de adjuvanți tehnologici, sau să fie cauzat de defecte ale vinului.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”

Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică naturală poate fi crescută, prin îmbogățire, până la o tărie alcoolică totală în volume de 12,5 %.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 6,0 % vol. și 50° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze, Blanc de Noir

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

În general vinurile roze au o culoare roz până la roz pal sau roșu deschis, în timp ce vinurile Blanc de Noir au culoarea vinului alb. Vinurile pot avea, de asemenea, un aspect tulbure natural stabil sau, atunci când sunt agitate, un aspect tulbure natural perceptibil (de exemplu, de la drojdia de fermentație, drojdia din must sau tanin, precum și de la sedimentele sub formă de cristale). Cu toate acestea, nu este permis ca aspectul tulbure să fie creat în mod artificial, prin adăugarea de adjuvanți tehnologici, sau să fie cauzat de defecte ale vinului.

Miros

Întrucât musturile sunt maturate în același mod ca și în cazul vinului alb, ele au, în general, o aromă fructată și proaspătă, care amintește de fructe și bace roșii sau galbene deschis.

Gust

Vinurile roze diferă de vinurile roșii prin faptul că sunt în general proaspete, cu o tărie alcoolică mai moderată și un conținut mai scăzut de tanin. Aceste vinuri au, de obicei, o structură de la fină până la rotundă și un gust caracterizat printr-o aciditate de la delicată până la proaspătă și vioaie.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Vinurile pot avea, de asemenea, un aspect tulbure natural stabil sau, atunci când sunt agitate, un aspect tulbure natural perceptibil (de exemplu, de la drojdia de fermentație, drojdia din must sau tanin, precum și de la sedimentele sub formă de cristale). Cu toate acestea, nu este permis ca aspectul tulbure să fie creat în mod artificial, prin adăugarea de adjuvanți tehnologici, sau să fie cauzat de defecte ale vinului.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică naturală poate fi crescută, prin îmbogățire, până la o tărie alcoolică totală în volume de 11,5 %.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 6,0 % vol. și 50° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin, Rotling

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Aceste vinuri au, de regulă, o culoare roșu deschis până la roșu deschis intens.

Miros

Vinurile Rotling respectă, de obicei, specificațiile vinurilor roze. Aromele lor sunt predominant fructate, uneori ușor picante, cu note de bace, de fructe semințoase și de citrice.

Gust

Vinurile Rotling au, în general, un gust de la delicat până la bogat și o structură acidă proaspătă.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Vinurile pot avea, de asemenea, un aspect tulbure natural stabil sau, atunci când sunt agitate, un aspect tulbure natural perceptibil (de exemplu, de la drojdia de fermentație, drojdia din must sau tanin, precum și de la sedimentele sub formă de cristale). Cu toate acestea, nu este permis ca aspectul tulbure să fie creat în mod artificial, prin adăugarea de adjuvanți tehnologici, sau să fie cauzat de defecte ale vinului.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	„minAcidity”
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică naturală poate fi crescută, prin îmbogățire, până la o tărie alcoolică totală în volume de 11,5 %.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 6,0 % vol. și 50° Oechsle

Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției*

„html:description”

Nu se aplică

7.2. *Producții maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Toate produsele

Producție maximă:

Producție maximă:	150
Unitatea de măsură pentru producția maximă/randamentul maxim:	hectolitri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Produsele care poartă indicația geografică protejată „Nahegauer Landwein" trebuie să provină de pe plantații de viță-de-vie localizate în următoarele localități și districte municipale:

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).

Delimitarea exactă poate fi văzută pe hărțile care arată plantațiile de viță-de-vie din localitățile sus-menționate, delimitate per parcelă. Hărțile pot fi vizionate la adresa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Vinul de tip „Landwein" poate fi produs într-un alt areal decât arealul viticol specificat în care au fost recoltați strugurii și care este indicată pe etichetă, cu condiția ca arealul de producție să fie situat în același stat federal sau într-un stat federal învecinat.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☐ reputație

☑ o anumită calitate

☑ alte caracteristici

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

În mod simplificat, arealul viticol este situat în triunghiul format între orașele Bingen, Alsenz și Monzingen. Acesta face parte din trei zone fiziografice. În nord-estul extrem, dealurile Hunsrück (Soonwald) se întrepătrund cu arealul viticol. Partea de nord aparține Nördliches Oberrheintiefland (câmpia nordică a Rinului Superior), formată din Unteres Nahehügelland și Untere Naheebene (dealurile Nahe inferioare și câmpia Nahe inferioară), în timp ce partea de sud aparține Saar-Nahe-Bergland (dealurile Saar-Nahe) din Nordpfälzer Bergland (Munții Palatini de Nord). Această structură fiziografică este o schiță aproximativă a geologiei regiunii. În medie, plantația de viță-de-vie este situată la aproximativ 210 metri deasupra nivelului mării. Viticultura din arealul Nahe este practicată, de asemenea, pe pante abrupte sau foarte abrupte.

Cele mai vechi roci din zonă datează din perioada devoniană. Printre acestea se numără zăcămintele marine întărite și antice (gresie, ardezie, cuarțite), precum și rocile metamorfice (șisturi verzi, filit). Cu toate acestea, rocile Rotliegend, inclusiv rocile Rotliegend vulcanice (latite, andezit și bazalt), sunt de departe cele mai răspândite. Vița-de-vie crește, de asemenea, pe depozite terțiare, inclusiv pe nisipuri fluviale și costiere și pe marne marine.

Temperatura anuală medie din timpul zilei este de 9,3 °C, iar în timpul perioadei de vegetație se înregistrează o temperatură medie de 13,8 °C. Precipitațiile medii anuale ating 580 mm și sunt înregistrate în proporție de 60 % în sezonul de vegetație.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

Reguli de fabricație

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

— Strugurii utilizați pentru producția de „Nahegauer Landwein” trebuie să provină în proporție de 100 % din localitățile sau din unitățile cadastrale enumerate la punctul 9 din documentul unic și din soiurile de struguri autorizate la punctul 8 din documentul unic.

— Conținutul de zahăr rezidual al unui vin comercializat ca „Landwein” nu poate depăși valoarea maximă admisă pentru indicația „demisec”.

— Numai denumirile reale pot fi utilizate pe eticheta produselor cu IGP „Nahegauer Landwein” comercializate cu indicarea soiului de struguri. Amestecarea cu specii noi este permisă. În cazul în care un produs a fost obținut exclusiv din struguri din specii noi, acesta trebuie comercializat fără indicarea soiului de viță-de-vie pe etichetă.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein