C/2025/6098

12.11.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/6098)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Nahegauer Landwein“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Názov výrobku**

„Nahegauer Landwein“

2. Druh zemepisného označenia

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Spolkové ministerstvo poľnohospodárstva, výživy a regionálnej identity [Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat]

Názov

Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Nemecké orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Žiadosť o zmenu CHZO „Nahegauer Landwein“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Nemecké orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Opis vína (vín)

Opis

Analytické podmienky v budúcnosti v prípade červeného vína umožnia prirodzený obsah alkoholu po obohatení 12,5 obj. %.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Vymedzená zemepisná oblasť

Opis

Vymedzenie CHZO „Nahegauer Landwein“ zahŕňa tieto pozemky:

Okres	Č. okresu	Parcela	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Parcela	Čitateľ	Menovateľ
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

Okres	Č. okresu	Parcela	Čitateľ	Menovateľ
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

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Muštové odrody

Opis

Doplnili sa tieto muštové odrody:

Modré muštové odrody:

Malbec, Pinot Nova

Takisto sa opravili pravopisné chyby pri niektorých odrodách a prijali sa zmeny názvov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Kontrolné orgány

Opis

Zo špecifikácie výrobku sa vypustili kontrolné orgány a ich úlohy a uviedli sa v samostatnom dokumente.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Nahegauer Landwein“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DE-A1293-AM02 – 22.8.2025

1. **Názov**

Nahegauer Landwein

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Víno, biele

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

V závislosti od rôznych pôsobiacich činiteľov sa farba bielych vín zvyčajne pohybuje na škále od bledožltej, niekedy so zelenými odleskami, po zelenkavožltú, slamovožltú a zlatožltú. V závislosti od muštovej odrody môžu mať aj nepatrný červený nádych.

Najmä biele vína z kvasenej zápary môžu mať aj oranžovú farbu s červenkastými a hnedými odtieňmi.

Aróma

V závislosti od muštovej odrody sa biele vína vyznačujú buketom pripomínajúcim najmä primárne arómy čerstvého (exotického) ovocia, niekedy aj sušeného ovocia, ale takisto kvetinové tóny, koreniste arómy alebo trávové, rastlinné arómy s minerálnymi tónmi (napr. bridlica). Môžu sa vyskytnúť aj zámerné oxidačné, fenolové alebo redukčné tóny jemnej až strednej intenzity.

Chuť

Chuť bielych vín sa zvyčajne pohybuje od ľahkej, delikátnej, sviežej a živej po silné a plné ročníky s jemnými praženými tónmi, až po komplexné vína s vyváženým pomerom obsahu cukru a kyslosti. Vína sa všeobecne vyznačujú sviežou kyslosťou a mineralitou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Biele vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 11,5 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 6,0 obj. % a 50° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, červené

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

V závislosti od muštovej odrody a postupu zrenia sa farba červených vín zvyčajne pohybuje od svetločervenej po rubínovú a od granátovej po červenočiernu, často s modrastými, fialovými a hnedými odtieňmi.

Aróma

Červené vína sa v závislosti od muštovej odrody a postupu zrenia vyznačujú ovocnými arómami pripomínajúcimi čerešne, červené alebo čierne bobuľové ovocie, čiernu ríbezľu alebo niekedy aj arómy sušeného ovocia.

Chuť

Vína so strednou plnosťou sú zvyčajne jemne až nápadne kyslé a s miernou tanínovou štruktúrou, s vysokým stupňom ovocnosti. Telnaté vína sa vyznačujú koncentrovanými arómami červeného alebo čierneho bobuľového ovocia aj korenistými a dymovými arómami. Tieto vína zvyčajne majú jemnejšiu štruktúru kyselín, ale robustné taníny, vďaka ktorým majú dobrú štruktúru a dlhú chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–

Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 12,5 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 6,0 obj. % a 50° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, ružové a Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Farba ružových vín je zvyčajne jemne ružová až bledo alebo svetločervená, zatiaľ čo vína Blanc de Noir majú farbu ako biele vína. Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Aróma

Keďže mušt sa vinifikuje rovnakým spôsobom ako pri bielych vínach, tieto vína majú zvyčajne ovocnú a sviežu arómu pripomínajúcu červené alebo svetložlté plody a bobuľové ovocie.

Chuť

Ružové vína sa od červených vín líšia tým, že sú zvyčajne svieže s miernejším obsahom alkoholu a nižším obsahom tanínov. Tieto vína zvyčajné majú jemnú až zaoblenú štruktúru a chuť sa vyznačuje delikátnou až sviežou, živou kyslosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 11,5 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 6,0 obj. % a 50° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno, Rotling

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Tieto vína majú zvyčajne bledočervenú až intenzívnu svetločervenú farbu.

Aróma

Vlastnosti vín Rotling sú blízke vlastnostiam opísaným pri ružových vínach. Ich arómy sú prevažne ovocné, niekedy jemne korenisté s tónmi bobuľového a jadrového ovocia a citrusových plodov.

Chuť

Vína Rotling majú zvyčajne jemnú až bohatú chuť a sviežu štruktúru kyselín.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 11,5 obj. %.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálny obsah muštu: 6,0 obj. % a 50° Oechsle.

Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

–

Neuplatňuje sa

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Všetky výrobky

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	150
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Výrobky, ktoré môžu byť označené chráneným zemepisným označením „Nahegauer Landwein“, musia pochádzať z vinohradov, ktoré sa nachádzajú v týchto obciach a okresoch:

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).

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Landwein sa môže vyrábať aj v inej oblasti než v oblasti výroby vína Landwein, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☐ Dobrá povesť

☑ Daná kvalita

☑ Iné vlastnosti

Kategórie vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Zjednodušene možno povedať, že vinohradnícka oblasť sa nachádza v trojuholníku medzi mestami Bingen, Alsenz a Monzingen. Tvorí časť z troch fyziografických oblastí. Na krajnom severovýchode do vinohradníckej oblasti zasahuje úpätie pahorkatiny Hunsrück (Soonwald). Severná časť patrí k nížine Nördliches Oberrheintiefland (severná hornorýnska nížina), tvoria ju pahorkatina Unteres Nahehügelland a rovina Untere Naheebene (pahorkatina a rovina na dolnom toku rieky Nahe), kým južná časť patrí k vrchovine Saar-Nahe-Bergland (sársko-nažská vrchovina) v rámci vrchoviny Nordpfälzer Bergland (severofalcká vrchovina). Táto fyziografická štruktúra predstavuje hrubý náčrt geológie regiónu. Vinohradnícka oblasť sa nachádza v priemernej nadmorskej výške približne 210 m. Vinič v oblasti Nahe sa pestuje aj na strmých alebo veľmi strmých svahoch.

Najstaršie horniny v tejto oblasti pochádzajú z obdobia devónu. Patria sem stvrdnuté dávne morské usadeniny (pieskovce, bridlice, kremence), ako aj premenené horniny (zelená bridlica, fylit). Zďaleka najrozšírenejšie sú však horniny rotliegendského obdobia vrátane vulkanických rotliegendského obdobia (latit, andezit a čadič). Vinič sa pestuje aj na treťohorných usadeninách vrátane riečnych a pobrežných pieskov a morských slieňov.

Pokiaľ ide o podnebné podmienky, priemerná ročná denná teplota sa pohybuje na úrovni 9,3 °C, pričom priemerná teplota počas samotného vegetačného obdobia je 13,8 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 580 mm, pričom 60 % ich spadne počas vegetačného obdobia.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Pravidlá výroby

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty.

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

— 100 % hrozna použitého na výrobu „Nahegauer Landwein“ musí pochádzať z obcí alebo katastrálnych jednotiek uvedených v bode 9 jednotného dokumentu a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8 jednotného dokumentu.

— Obsah zvyškového cukru vína predávaného pod názvom „Landwein“ nesmie prekročiť maximálnu povolenú úroveň pre označenie „polosuché“.

— Na etiketách výrobkov s CHZO „Nahegauer Landwein“ uvádzaných na trh s označením odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami sa povoľuje. V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody na etikete.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein