C/2025/6098

12.11.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6098)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Nahegauer Landwein“

Referenčna številka EU: PGI-DE-A1293-AM02 – 22. avgust 2025

1. **Ime proizvoda**

„Nahegauer Landwein“

2. Vrsta geografske označbe

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Nemčija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Zvezno ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in regionalno identiteto (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat)

Ime

Zvezni urad za kmetijstvo in prehrano (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Nemški organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe specifikacije proizvoda so standardne spremembe v skladu z opredelitvijo iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zahtevek za spremembo ZGO „Nahegauer Landwein“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe na ravni Unije, saj:

(a) ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato nemški organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Razdelek

Opis vina ali vin

Opis

Po analitskih izhodiščih volumenski delež naravnega alkohola po obogatitvi za rdeča vina lahko v prihodnje znaša 12,5 %.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Razdelek

Razmejeno geografsko območje

Opis

V razmejitev območja proizvodnje vin z ZGO „Nahegauer Landwein“ so vključene naslednje zemljiške parcele:

Občinski del	Št. občinskega dela	Kat. območje	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Kat. območje	Števec	Imenovalec
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

Občinski del	Št. občinskega dela	Kat. območje	Števec	Imenovalec
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

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Razdelek

Sorte vinske trte

Opis

Dodane so bile naslednje sorte vinske trte:

rdeče sorte vinske trte

malbec, pinot nova.

Popravljene so bile tudi napake v zapisu nekaterih sort in sprejete spremembe imen.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Razdelek

Nadzorni organi

Opis

Nadzorni organi in njihove naloge so bili črtani iz specifikacije proizvoda in navedeni v ločenem dokumentu.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Nahegauer Landwein“

Referenčna številka EU: PGI-DE-A1293-AM02 – 22. avgust 2025

1. **Ime ali imena**

Nahegauer Landwein

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Nemčija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

(1) Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Vino, belo

Organoleptične lastnosti

Videz

Odvisno od različnih dejavnikov, ki na to vplivajo, barve belih vin običajno segajo od bledo rumene, včasih z zelenimi odsevi, do zelenkasto rumene, slamnato rumene in zlato rumene. Glede na sorto vinske trte imajo lahko tudi rahlo rdeče odtenke.

Bela vina, pridelana z maceriranjem, so lahko tudi oranžne barve z rdečkastimi in rjavimi odsevi.

Vonj

Odvisno od uporabljene sorte imajo bela vina cvetico, ki spominja predvsem na primarne arome svežega (eksotičnega) sadja, včasih celo suhega sadja, pa tudi cvetlične note, začimbne arome ali travnate, rastlinske arome z mineralnimi notami (npr. skrilavec). Prisotne so lahko tudi namerne oksidativne, fenolne ali reduktivne note rahle do zmerne intenzivnosti.

Okus

Okus belih vin običajno sega od lahkih, nežnih, svežih in živahnih preko močnih in bogatih vin s prefinjenimi praženimi notami do kompleksnih vin z uravnoteženim razmerjem med sladkorji in kislinami. Za vina so na splošno značilne sveže kisline in mineralnost.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Razvije se lahko opazna naravna motnost (npr. zaradi vinskih kvasovk, grozdnih droži ali usedlin taninov in kristalov), ki je bodisi stalna bodisi se pokaže ob pretresanju. Ni pa dovoljena motnost, ustvarjena umetno z dodajanjem pomožnih tehnoloških sredstev ali nastala zaradi pomanjkljivosti v vinu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež naravnega alkohola se z obogatitvijo lahko poveča do največjega skupnega alkohola 11,5 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 6,0 vol. % in 50 °Oechsle.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino, rdeče

Organoleptične lastnosti

Videz

Odvisno od uporabljene sorte in kletarskih postopkov barva rdečih vin običajno sega od svetlo rdeče do rubinasto in granatno rdeče ter rdeče črne, pogosto z modrikastimi, vijoličnimi in rjavimi odsevi.

Vonj

Odvisno od uporabljene sorte vinske trte in kletarskih postopkov imajo rdeča vina običajno sadne arome, ki spominjajo na češnje, rdeče ali črno jagodičje, črni ribez ali včasih suho sadje.

Okus

Vina srednjega telesa imajo običajno blago do izrazito vsebnost kislin in diskretno taninsko strukturo z izrazito sadnostjo. Vina polnega telesa imajo koncentrirane arome rdečega ali črnega jagodičja, zaznavne pa so lahko tudi začimbne in dimaste arome. Ta vina imajo običajno nežnejšo strukturo kislin, vendar močne tanine, zaradi česar imajo dobro strukturo in so primerna za staranje.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Razvije se lahko opazna naravna motnost (npr. zaradi vinskih kvasovk, grozdnih droži ali usedlin taninov in kristalov), ki je bodisi stalna bodisi se pokaže ob pretresanju. Ni pa dovoljena motnost, ustvarjena umetno z dodajanjem pomožnih tehnoloških sredstev ali nastala zaradi pomanjkljivosti v vinu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-

Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež naravnega alkohola se lahko z obogatitvijo poveča, tako da delež skupnega alkohola znaša največ 12,5 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 6,0 vol. % in 50 °Oechsle.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino, rosé in belo vino iz rdečega grozdja

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina rosé so običajno nežno rožnata do bledo ali svetlo rdeča, bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*) pa imajo barvo belega vina. Razvije se lahko opazna naravna motnost (npr. zaradi vinskih kvasovk, grozdnih droži ali usedlin taninov in kristalov), ki je bodisi stalna bodisi se pokaže ob pretresanju. Ni pa dovoljena motnost, ustvarjena umetno z dodajanjem pomožnih tehnoloških sredstev ali nastala zaradi pomanjkljivosti v vinu.

Vonj

Ker mošt zori enako kot za belo vino, imajo ta vina običajno sadno in svežo aromo, ki spominja na rdeče ali svetlo rumeno sadje in jagodičje.

Okus

Vina rosé se od rdečih vin razlikujejo po tem, da so na splošno sveža z zmernejšimi alkoholom in tanini. Ta vina imajo običajno prefinjeno do bogato strukturo in okus, za katerega so značilne nežne do sveže in živahne kisline.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Razvije se lahko opazna naravna motnost (npr. zaradi vinskih kvasovk, grozdnih droži ali usedlin taninov in kristalov), ki je bodisi stalna bodisi se pokaže ob pretresanju. Ni pa dovoljena motnost, ustvarjena umetno z dodajanjem pomožnih tehnoloških sredstev ali nastala zaradi pomanjkljivosti v vinu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež naravnega alkohola se z obogatitvijo lahko poveča do največjega skupnega alkohola 11,5 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 6,0 vol. % in 50 °Oechsle.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdečkasto vino (*rotling*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Ta vina so običajno bledo do intenzivno svetlo rdeče barve.

Vonj

Lastnosti rdečkastih vin (*rotling*) so podobne lastnostim, opisanim za vina rosé. Njihove arome so pretežno sadne, včasih nežno začimbne, z notami jagodičja, pečkatega sadja in agrumov.

Okus

Običajno imajo nežen do bogat okus in svežo strukturo kislin.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Razvije se lahko opazna naravna motnost (npr. zaradi vinskih kvasovk, grozdnih droži ali usedlin taninov in kristalov), ki je bodisi stalna bodisi se pokaže ob pretresanju. Ni pa dovoljena motnost, ustvarjena umetno z dodajanjem pomožnih tehnoloških sredstev ali nastala zaradi pomanjkljivosti v vinu.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež naravnega alkohola se z obogatitvijo lahko poveča do največjega skupnega alkohola 11,5 vol. %.

Najmanjši delež naravnega alkohola in najmanjši delež mošta: 6,0 vol. % in 50 °Oechsle.

Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

-

Ni relevantno.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina / kategorija / sorta / vrsta vina

Vsi proizvodi

Največji donos:

Največji donos:	150
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— Perle

— Sauvignac

— Kernling

— Gm 6414-39

— Regent

— Gm 7838-1

— Bacchus

— Phoenix – phönix

— Satin noir

— Chardonnay

— Cabernet jura

— Gm 7519-3

— Suvitage

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Proizvodi z zaščiteno geografsko označbo „Nahegauer Landwein“ morajo izvirati iz vinogradov v naslednjih občinah in občinskih delih:

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).

Natančna razmejitev je razvidna z zemljevidov, na katerih so označeni vinogradi v navedenih občinah, razmejenih s parcelami. Zemljevidi so dostopni na spletnem naslovu: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

„Landwein“ (deželno vino) se lahko vinificira zunaj območja pridelave, na katerem je bilo grozdje potrgano in je navedeno na etiketi, pod pogojem, da vinifikacija poteka v isti ali sosednji zvezni deželi.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☐ slovesu,

☑ določeni kakovosti,

☑ drugih značilnostih.

Kategorije proizvodov vinske trte

(1) Vino

Povzetek povezave

Poenostavljeno leži vinorodno območje v trikotniku med mesti Bingen, Alsenz in Monzingen. Je del treh fizioografskih območij. Na skrajnem severovzhodu v vinorodno območje sega vznožje gričevja Hunsrück (Soonwald). Severni del pripada pokrajini Nördliches Oberrheintiefland (severno Zgornjerensko nižavje), ki jo sestavljata Unteres Nahehügelland in Untere Naheebene (gričevje ob spodnjem toku reke Nahe in ravnica ob spodnjem toku reke Nahe), medtem ko južni del pripada gričevju Saar-Nahe-Bergland (gričevje ob rekah Saar in Nahe) v višavju Nordpfälzer Bergland (severno pfalško višavje). Ta fizioografska struktura je grob oris geologije regije. Vinogradniško območje v povprečju leži na približno 210 metrih nadmorske višine. Vinogradništvo na območju Nahe se izvaja tudi na strmih ali zelo strmih pobočjih.

Najstarejše kamnine na območju segajo v obdobje devona. Med njimi so strnjene starodavne morske usedline (peščenjak, skrilavec, kvarciti) in metamorfne kamnine (zeleni skrilavec, filit). Vendar so daleč najbolj razširjene kamnine rotliegend, vključno z ognjeniškimi (latit, andezit in bazalt). Trta raste tudi na terciarnih usedlinah, vključno z rečnim in obalnim peskom ter morskim laporjem.

Povprečna letna dnevna temperatura je 9,3 °C, povprečna temperatura v rastni dobi pa 13,8 °C. Povprečna letna količina padavin je 580 mm, pri čemer 60 % padavin pade med rastno dobo.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve / odstopanja

proizvodni pogoji

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatne zahteve / odstopanja

dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve / odstopanja

— 100 % grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo vina „Nahegauer Landwein“, mora izvirati iz občin ali katastrskih občin iz točke 9 enotnega dokumenta in iz odobrenih sort vinske trte iz točke 8 enotnega dokumenta.

— Ostanek sladkorja v vinu, ki se trži kot vino „Landwein“ (deželno vino), ne sme presegati največje dovoljene vrednosti za izraz „polsuho“.

— Pri označevanju proizvodov z ZGO „Nahegauer Landwein“, ki se tržijo z navedbo sorte vinske trte, se lahko uporabljajo samo dejanska imena. Zvrščanje z žlahtniteljskimi sortami je dovoljeno. Če je bil proizvod proizveden izključno iz grozdja žlahniteljskih sort, ga je treba tržiti brez navedbe sorte vinske trte na etiketi.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein