C/2025/6098

12.11.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6098)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Nahegauer Landwein”

EU:s referensnummer: PGI-DE-A1293-AM02 – 22 augusti 2025

1. **Produktens namn**

”Nahegauer Landwein”

2. Typ av geografisk beteckning

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Tyskland

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Förbundsministeriet för jordbruk, livsmedel och regional identitet (*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*)

Namn

Förbundsverket för jordbruk och livsmedel (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*)

6. **Klassificering som standardändring**

De tyska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av produktspecifikationen utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De tyska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Beskrivning av vinet eller vinerna

Beskrivning

Villkoren för analytiska egenskaper kommer i framtiden att tillåta en naturlig alkoholhalt efter berikning på 12,5 volymprocent för rött vin.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsat geografiskt område

Beskrivning

Följande jordlotter ingår i det avgränsade geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein”:

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

Distrikt	Distriktnr	Jordlott	Täljare	Nämnare
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

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Druvsorter

Beskrivning

Följande druvsorter har lagts till:

Blå druvsorter:

malbec, pinot nova

Dessutom har felstavningar av vissa druvsorter rättats till och namnändringar har godkänts.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kontrollmyndigheter

Beskrivning

Kontrollmyndigheterna och deras uppgifter har strukits ur produktspecifikationen och förtecknas nu i ett separat dokument.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Nahegauer Landwein”

EU:s referensnummer: PGI-DE-A1293-AM02 – 22 augusti 2025

1. **Namn**

Nahegauer Landwein

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Tyskland

4. **Klassificering av vinet med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vin – vitt

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Beroende på olika påverkande faktorer varierar de vita vinernas färg vanligtvis från ljust gul, ibland med gröna skiftningar, till gröngul, halmgul och gyllengul. Beroende på druvsort kan även lätt röda nyanser förekomma.

Mäskjästa vita viner kan även se orange ut, med röda och bruna toner.

Doft

Beroende på druvsorten har de vita vinerna en bouquet som främst för tankarna till primära aromer av färsk (exotisk) frukt, ibland även av torkad frukt, men också blommiga toner, kryddaromer eller aromer av gräs eller växter med mineraltoner (t.ex. skiffer). Det kan också finnas avsiktliga oxidativa, fenoliska eller reducerande toner av låg till måttlig intensitet.

Smak

De vita vinernas smak varierar generellt från lätt, delikat, frisk och livlig till kraftfulla och runda årgångar med lätt rostade inslag till komplexa viner med en god balans mellan socker och syra. Vinerna kännetecknas i allmänhet av en frisk syra och mineralitet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Vita viner kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 11,5 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 6,0 volymprocent och 50 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – rött

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Beroende på druvsort och lagring varierar de röda vinernas färg vanligtvis från ljusröd till rubinröd och granatröd till rödsvart, ofta med blåaktiga, violetta och bruna inslag.

Arom

Beroende på druvsort och lagring har de röda vinerna i regel fruktiga aromer som påminner om körsbär, röda eller svarta bär, svarta vinbär eller ibland torkad frukt.

Smak

Medelfylliga viner tenderar att ha en mjuk till märkbar syra och en diskret tanninstruktur med hög fruktighet. Fylliga viner har koncentrerade aromer av röda eller svarta bär och kan även uppvisa kryddiga och rökiga aromer. Dessa viner har i regel en mjukare syra, men robusta tanniner som ger dem en god struktur och hållbarhet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”

Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 12,5 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 6,0 volymprocent och 50 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – rosé, blanc de noir

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosévinerna har vanligen en ljusrosa till blekröd eller ljusröd färg. Blanc de noir-vinerna har samma färg som vita viner. Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Arom

Eftersom druvmusten utvecklas på samma sätt som vita viner har de i allmänhet en fruktig och frisk arom som påminner om röda eller ljusgula frukter och bär.

Smak

Roséviner skiljer sig från röda viner genom att de i allmänhet är friska med en måttligare alkoholhalt och lägre tanninhalt. Dessa viner har oftast en fin till rund struktur och en smak som karaktäriseras av en delikat till frisk, livlig syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 11,5 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 6,0 volymprocent och 50 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – rotling

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa viner har vanligen en blekröd till intensivt ljusröd färg.

Arom

Rotlingvinernas egenskaper ligger nära rosévinernas. Aromerna är övervägande fruktiga, ibland något kryddiga, med inslag av bär, kärnfrukter och citrusfrukter.

Smak

Rotlingvinerna har oftast en mild till rik smak och en frisk syrastruktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 11,5 volymprocent.

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta mustvikt: 6,0 volymprocent och 50 oechslegrader.

Mustvikten i jäskärlet måste registreras.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta begränsningarna för denna framställning*

”html:description”

Ej tillämpligt

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

Alla produkter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	150
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

De produkter som får bära den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein” måste komma från vinodlingar som är belägna i följande kommuner och distrikt:

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).

Den exakta avgränsningen framgår av kartorna över vinodlingarna i de ovannämnda kommunerna, som avgränsas per jordlott. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Landwein får produceras i ett annat område än den Landwein-producerande region där druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☐ anseende

☑ viss kvalitet

☑ annan egenskap

Kategorier av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Förenklat uttryckt ligger vinodlingsområdet i en triangel mellan städerna Bingen, Alsenz och Monzingen. Det ingår i tre fysiografiska områden. I den nordostligaste delen sträcker sig bergsutlöpare från Hunsrück (Soonwald) in i vinodlingsområdet. Den norra delen tillhör låglandet vid övre Rhen (Nördliches Oberrheintiefland), som består av kullarna Unteres Nahehügelland och slätten Untere Naheebene. Den södra delen tillhör bergstrakten Saar-Nahe (Saar-Nahe-Bergland), som i sin tur tillhör höglandet Nordpfälzer Bergland. Denna fysiografiska struktur är en grov översikt av regionens geologi. I genomsnitt ligger vinodlingsområdet omkring 210 meter över havet. Vinodlingen i Nahe-området sker även på branta eller väldigt branta sluttningar.

De äldsta bergarterna i området är från devon-perioden. Här ingår härdade, äldre marina avlagringar (sandsten, skiffer, kvartsit) liksom metamorfa bergarter (grönskiffer, fyllit). Rotliegend-sten, inbegripet vulkanisk Rotliegend-sten (latit, andesit och basalt) är dock absolut vanligast. Vinstockarna växer också på avsättningar från tertiärperioden, bland annat bestående av fluvial sand, kustnära sand och marin märgel.

Medeltemperaturen dagtid är på årsbasis 9,3 °C och under själva odlingssäsongen 13,8 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden är 580 mm, varav omkring 60 % faller under odlingssäsongen.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Produktionsregler

Rättslig ram

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

— 100 % av de druvor som används för att framställa ”Nahegauer Landwein” måste komma från de kommuner eller enheter i fastighetsregistret som anges i punkt 9 i det sammanfattande dokumentet och från de godkända druvsorterna enligt punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

— Restsockerhalten i ett vin som saluförs som ”Landwein” får inte överskrida det högsta tillåtna värdet för beteckningen ”halvtorr”.

— Endast verkliga namn får användas i märkningen för produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Nahegauer Landwein” som saluförs med uppgift om druvsort. Blandning med nya varianter tillåts. Om en produkt har framställts uteslutande av druvor från nya varianter måste den saluföras utan att druvsort anges i märkningen.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein