



C/2024/1032

24.1.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/1032)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Nahe”

PDO-DE-A1271-AM01

Data przekazania informacji: 26 października 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis zmian

- a) Opis wina/produktów winiarskich oraz właściwości analitycznych (poprzednio pkt 2.1, obecnie pkt 3.1 specyfikacji) lub właściwości organoleptycznych (poprzednio pkt 2.2, obecnie pkt 3.3 specyfikacji)

Minimalną naturalną zawartość alkoholu i minimalną masę moszczu w winie objętym ChNP „Nahe” podano w odrębnym punkcie. W treści nie wprowadza się żadnych zmian. W celu wyjaśnienia dodano zdanie dotyczące prowadzenia ewidencji przez producentów wina: „Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana”.

Wprowadzono zmiany dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu oraz minimalnej masy moszczu w przypadku wina gatunkowego (Qualitätswein) produkowanego z winogron odmiany Dornfelder w latach występowania wyjątkowych warunków pogodowych. Standardowe wartości dla Qualitätswein produkowanego z winogron odmiany Dornfelder: zawartość alkoholu 8,8 % obj. i 68° w skali Oechslego.

DODANIE:

„W przypadku odmiany winorośli Dornfelder decyzją rady uznanego stowarzyszenia na rzecz ochrony wina »Nahe« (Schutzgemeinschaft Nahe) w latach występowania wyjątkowych warunków pogodowych minimalna naturalna zawartość alkoholu i minimalna masa moszczu może zostać ustalona na poziomie 8,3 % obj. alkoholu i 65° w skali Oechslego. Takie ustalenia mają zastosowanie wyłącznie do rocznika, w którym przyjęto taką decyzję. Decyzja stowarzyszenia na rzecz ochrony zostanie odpowiednio opublikowana zgodnie z miejscową praktyką”.

Poszczególne produkty zostały wymienione z nazwy wraz z opisem ich właściwości organoleptycznych.

DODANIE:

„Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP »Nahe« wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.”

- b) Wyznaczenie obszaru (poprzednio pkt 3, obecnie pkt 4 specyfikacji)

Zmieniono granice obszaru wina objętego ChNP „Nahe”.

DODANIE:

„Obszar objęty ChNP »Nahe« znajduje się w kraju związkowym Nadrenia-Palatynat w regionie rzeki Nahe, która jest lewym dopływem Renu. Rozciąga się on w górę rzeki od punktu, w którym Nahe wpływa do Renu na wysokości Bingerbrücku do obszaru tuż przed Kirnem oraz do dolin pobocznych Guldenbach, Gräfenbach, Glan i Alsenz”.

Wymieniono poszczególne gminy i powiaty, w tym ich numery katastralne.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Przeredagowano ustęp dotyczący możliwości wytwarzania produktów objętych ChNP „Nahe”.

Brzmienie oryginału było następujące: „Qualitätswein (wino gatunkowe), Prädikatswein (wino z wyróżnikiem), Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) lub Qualitätsperlwein (gatunkowe wino półmusujące) opatrzone chronioną nazwą »Nahe« muszą być produkowane na obszarze uprawy, na innym obszarze uprawy w Nadrenii-Palatynacie lub na obszarze uprawy w sąsiednim kraju związkowym”.

Otrzymuje następujące brzmienie: „Qualitätswein (wino gatunkowe), Prädikatswein (wino z wyróżnikiem), Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) lub Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) opatrzone chronioną nazwą pochodzenia »Nahe« mogą być produkowane na obszarze innym niż obszar uprawy, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym lub sąsiednim kraju związkowym”.

W treści nie wprowadza się żadnych zmian.

c) Odmiany winorośli (obecnie wymienione w pkt 8 specyfikacji)

Poprzednio w pkt 7 wymienione były następujące odmiany winorośli:

Wina białe

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Hibernat, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzpal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Elbling, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling, Würzer.

Wina czerwone i różowe

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Merlot, Müllerrebe, Neronet, Palas, Regent, Rondo, Rotberger, Saint-Laurent, Syrah.

ZMIANA

Nagłówki „wino białe” oraz „wino czerwone i różowe” zostały zastąpione nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli”.

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli

„Adelfränkisch, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musque, Chenin Blanc, Comtessa, Divona, Donauriesling, Floreal, Gelber Kleinberger, Gm 6414-39, Gm 6423-12, Gm 7519-3, Gm 7539-4, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Muscaris, Ortlieber, Osteiner, Pamina, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Semillion, Sibera, Soreli, Souvignier Gris, Thurling, Viognier, Voltis.”

Czerwone odmiany winorośli

„Artaban, Cabaret noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, FR 628-2005 r, Gamay noir, Gm 6423-7, Gm 7517-29, Gm 7519-1, Gm 7520-1, Gm 7816-7, Gm 7838-1, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Monarch, Muskat-Trollinger, Pinotin, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, VB 91-26-5, Vidoc.”

d) Obowiązujące wymogi

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych:

W pkt 10 specyfikacji produktu przedstawiono dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania – poprzednio były one ujęte w pkt 9.

Mniejsze jednostki geograficzne:

DODANIE:

„Ponadto w rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka). Rejestrem zarządza Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu. Ustanowiono rejestr winnic, który prowadzi się na podstawie:

- § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (Weingesetz);
- § 29 federalnego rozporządzenia o winach (Weinverordnung);
- ustawy Nadrenii-Palatynatu o wyznaczaniu miejsc i obszarów oraz o rejestrze winnic (ustawa o winnicach) (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz);
- § 2 ust. 16 rozporządzenia Nadrenii-Palatynatu w sprawie obowiązków w dziedzinie przepisów dotyczących wina (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Granice mniejszych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwych organów zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach, które muszą powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności (BLE)”.

Dodano przepis dotyczący nazewnictwa określający, że dozwolone jest stosowanie prawnie regulowanych elementów nazwy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wymogi, które musi spełnić organizacja zarządzająca ChNP/ChOG

Dodano wymóg dotyczący etykietowania:

Na etykietach produktów objętych ChNP „Nahe” 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.

e) Organ kontrolny

W pkt 10 specyfikacji produktu zmieniono numer faksu organu kontrolnego. Powodem był fakt, że podmiotem odpowiedzialnym za zezwolenia na nowe nasadzenia nie jest już Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz – LWK), lecz Federalny Urząd Rolnictwa i Żywności (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung – BLE). Ponadto jako organ kontrolny dodano Urząd Kontroli Nadrenii-Palatynatu (Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz).

DODANIE:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (Urząd Kontroli Nadrenii-Palatynatu)
Mainzer Strasse 112
56068 Koblenz
DEUTSCHLAND

Tel. +49 026191490

Faks +49 02619149190

E-mail: poststelle@lua-rlp.de

Skreślono następujące zdanie w pkt 11.2.3 „Kontrola jakości” specyfikacji: „Obowiązkową kontrolę przeprowadza się w odniesieniu do każdego wina Qualitätswein (wino gatunkowe), Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) i Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów)”.

f) Inne zmiany

Zmiany redakcyjne zgodne z wymogami unijnymi. Obejmuje to wszelkie zmiany wprowadzone w celu odzwierciedlenia obowiązujących przepisów, poprzez odniesienie do obowiązujących przepisów lub skreślenie danego sformułowania. W akapicie „Związek z obszarem” doprecyzowano i przeformułowano opisy kategorii „wino”, „wino półmusujące” i „gatunkowe wino musujące”. Nie ma potrzeby zgłaszania zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie wywiera ona wpływu na związek z obszarem geograficznym (por. art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33).

Wprowadzono następujące zmiany:

Dodano tekst w pkt 9.4.1 specyfikacji produktu w kategorii „Wino”. Zdanie to pierwotnie miało następujące brzmienie: „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2.”. Obecnie zdanie to otrzymuje brzmienie: „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 i nie mogą być wzbogacane”.

W pkt 9.4.2 specyfikacji produktu w kategorii „wino półmusujące” zmieniono jedno zdanie. Zdanie, które zmieniono, miało następujące brzmienie: „Jest produkowane w procesie fermentacji lub poprzez dodanie endogenicznego dwutlenku węgla.”. Zmienione zdanie ma następujące brzmienie: „Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.”.

W pkt 9.4.3 specyfikacji produktu w kategorii „gatunkowe wino musujące” dodano opis pierwszej fermentacji. Poprzednio, zgodnie z opisem, gatunkowe wino musujące mogło być produkowane jedynie w drodze drugiej fermentacji bazowego wina musującego. Zmiana ta oznacza, że gatunkowe wino musujące może być produkowane w drodze pierwszej fermentacji.

2. Powody, dla których wprowadzono zmiany

a) Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne

Minimalną naturalną zawartość alkoholu i minimalną naturalną masę moszczu podano w osobnym punkcie w celu zapewnienia większej przejrzystości specyfikacji produktu. Usunięcie tabeli przeliczeniowej oznacza, że nie ma już podstawy prawnej do podawania minimalnej naturalnej masy moszczu. Ponieważ jednak producenci w praktyce stosują Óchslegrade (skala masy moszczu), będzie ona nadal figurować w specyfikacji produktu. Dlatego określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą powiązane spójnikiem „i”. Pokazuje to wyraźnie, że producenci, którzy chcą wprowadzać do obrotu produkty objęte ChNP „Nahe”, muszą przestrzegać zarówno wymogu dotyczącego minimalnej naturalnej zawartości alkoholu, jak i minimalnej naturalnej masy moszczu. Aby uniknąć nieporozumień dotyczących prowadzenia ewidencji przez producentów wina, stowarzyszenie na rzecz ochrony (*Schutzgemeinschaft*) musi dodać zdanie wyjaśniające, że producenci wina mają obowiązek rejestrować wyłącznie masę moszczu.

Niewielkie zmniejszenie minimalnej zawartości alkoholu i minimalnej masy moszczu wina w przypadku winogron odmiany Dornfelder ma na celu umożliwienie wcześniejszego przeprowadzania zbiorów i w związku z tym ograniczenie do minimum negatywnych skutków nowych szkodliwych organizmów. Przykładowo w 2014 r. muszka płamoskrzydła stała się zagrożeniem dla wcześniej dojrzewających czerwonych odmian winorośli. Opóźnianie zbiorów ze względu na obowiązującą do tej pory minimalną masę moszczu grozi znacznym obniżeniem jakości i ilości winogron zbieranych w takich latach.

W większym stopniu uszczegółowiono opisy właściwości organoleptycznych, aby lepiej odzwierciedlały właściwości poszczególnych produktów.

Dodając całkowitą zawartość alkoholu win produkowanych bez wzbogacania, skorzystano z klauzuli otwartej w rozporządzeniu UE.

b) Wyznaczenie obszaru

Zmiany dotyczące wytyczenia granic obszaru są dobrze przemyślane i mają na celu zapobieżenie wystąpieniu istotnych czynników niekorzystnych dla uprawy winorośli, dla rolnictwa oraz dla ukształtowanego na przestrzeni czasu krajobrazu kulturowego regionu Nahe. Wynika to z faktu, że uprawa winorośli w Nahe rozwijała się przez stulecia w określonych granicach geograficznych przedmiotowych jednostek katastralnych, tak jak to miało miejsce na wszystkich tradycyjnych europejskich obszarach uprawy winorośli, i ma na celu uniknięcie niedogodności opisanych szczegółowo poniżej:

Ponieważ środki ochrony roślin stosowane w uprawie winorośli nie zawsze są kompatybilne z innymi uprawami, ogrodzone winnice są niezbędne z punktu widzenia zapewnienia jakości.

Dlatego umieszczenie obok siebie winnic i obszarów o innym przeznaczeniu często powoduje problemy, których należy w miarę możliwości unikać: im bardziej ogrodzona jest winnica i im mniej jest punktów stykowych między gruntami wykorzystywanymi pod uprawę winorośli a obszarami o innym przeznaczeniu (uprawa roli, pastwiska, sadownictwo itp.), tym mniej występuje negatywnych skutków dla uprawy winorośli i jakości wina. Wynika to ze szczególnych wymagań dotyczących gospodarowania obszarem uprawy winorośli w porównaniu z obszarami o innym przeznaczeniu, w szczególności w kontekście ochrony roślin. Stosowane środki ochrony roślin niekiedy znacznie się różnią, w szczególności jeśli chodzi o cele ich stosowania, zatwierdzenie i okresy karencji dla poszczególnych upraw.

Nawet jeżeli stosowane jest odpowiednie wyposażenie techniczne i przestrzegane są zasady dobrej praktyki rolniczej, może mieć miejsce niezamierzone znoszenie na sąsiednie działki o innym przeznaczeniu, co może powodować niepożądane szkody w roślinności na obszarach niedocelowych lub pogorszyć jakość i zbywalność produktów ze względu na obecność niektórych pozostałości. Na przykład stosowanie na sąsiednich terenach herbicydów ogólnoustrojowych, prowadzące do niepożądanego znoszenia, może mieć wpływ na zawiązywanie się owoców, jeżeli zanieczyszczenie nastąpi, zanim winorośl zakwitnie. W przypadku stosowania herbicydów kontaktowych niepożądane znoszenie może spowodować poparzenia dotkniętych części liści/pędów. I odwrotnie: problemy mogą się pojawić, jeśli fungicydy stosowane w uprawie winorośli zostaną zniesione na sąsiednie grunty orne. Ponieważ środki ochrony roślin nie są dopuszczone do stosowania w niektórych uprawach na tym obszarze, badania pozostałości mogą wykazać – na podstawie dokładnych analiz i niskich maksymalnych dopuszczalnych poziomów pozostałości – że dany produkt nie nadaje się do wprowadzenia do obrotu. To samo dotyczy preparatów miedziowych stosowanych w ekologicznej produkcji wina. Takie przypadki w praktyce zdarzają się często i dlatego należy ich unikać. Oznacza to, że grunty orne mogą ulec uszkodzeniu w wyniku zastosowania środków ochrony roślin w sąsiednich winnicach, podobnie jak grunty pod uprawę winorośli i uprawiane tam winogrona mogą ulec uszkodzeniu w wyniku zastosowania środków ochrony roślin na sąsiadujących gruntach ornych. Wiele metod gospodarowania i ochrony na obszarze uprawy winorośli jest możliwych lub skutecznych, jeżeli są stosowane w połączonych winnicach:

- Strategie ochrony roślin o niskim oddziaływaniu na środowisko, przynoszące korzyści jakościowe, środowiskowe i ekonomiczne, mają istotne znaczenie dla zapewnienia zrównoważonej produkcji win wysokiej jakości.
- Metody powszechnie stosowane i utrwalone na przestrzeni lat, takie jak ochrona winogron przy użyciu feromonów, będą skuteczne tylko wówczas, gdy w zamkniętych winnicach dozowniki feromonu niezbędne do ograniczenia rozmnażania szkodników oraz ich zdeorientowania rozpowszechnią się w możliwie najszerszym zakresie, przy jednoczesnym ograniczeniu w możliwie największym stopniu kosztownej praktyki podwójnego montowania dozowników na krawędziach (granice z innymi uprawami, zastosowaniami lub roślinnością).
- Ogrodzone winnice są również niezbędne zarówno z technicznego, jak i ekonomicznego punktu widzenia, aby chronić dojrzałe winogrona przed zjedzeniem lub innego rodzaju zniszczeniem przez ptaki, ponieważ jest to jedyny sposób na zapewnienie skutecznej ochrony.
- Ogrodzone winnice pomagają również zapobiegać szkodom powodowanym przez zwierzęcą łowną. W ostatnich latach na obszarze Nahe znacznie upowszechniły się szkody wyrządzone przez dzikie zwierzęta, zarówno w uprawach rolnych, jak i winnicach. Szkody spowodowane są głównie przez dziki, ale również przez sarny i jelenie. Ograniczenie populacji dzików jest konieczne z punktu widzenia uprawy winorośli, zwłaszcza z uwagi na fakt, że co do zasady plantatorzy winorośli w Nadrenii-Palatynacie nie są uprawnieni do odszkodowania za szkody wyrządzone w winnicach przez dzikie zwierzęta. Ogrodzone winnice zmniejszają również ryzyko wystąpienia ognisk afrykańskiego pomoru świń, który stanowi poważne zagrożenie dla hodowli zwierząt gospodarskich w Niemczech. Zwalczanie dzików w ogrodzonych winnicach jest łatwiejsze i mniej kosztowne niż na obszarach przeznaczonych pod uprawę zróżnicowanych roślin (np. winogron, roślin uprawnych i owoców), które zapewniają zwierzętom schronienie i źródło pożywienia.
- Praktyka nawadniania kropelkowego, którą stosuje się w uprawie winorośli w szczególności w młodych winnicach, nabiera coraz większego znaczenia, a ogrodzone winnice stanowią atut, jeśli chodzi o budowanie i eksploatację niezbędnej infrastruktury (studnie, rury itp.). W takich winnicach zarówno zbiorowe pozyskiwanie wody, jak i wspólne korzystanie z linii przesyłowych i dystrybucyjnych jest efektywniejsze i tańsze.

- Wymagania dotyczące układu rzędów w winnicach różnią się od wymagań mających zastosowanie np. w rolnictwie. Jeżeli dawne winnice nie byłyby już wykorzystywane do uprawy winorośli, wykorzystanie gruntów pod uprawy rolne lub pastwiska mogłoby być niemożliwe lub bardzo trudne ze względu na strukturę rzędową nastawioną na uprawę winorośli. Struktura rzędowa w winnicach jest zazwyczaj przeznaczona dla pojazdów i maszyn, które są mniejsze i lżejsze od tych wykorzystywanych w uprawach rolnych. Gdyby wszystkie te rzędy musiały być wzmocnione w celu przystosowania ich do większych obciążeń, spowodowałyby to większe obciążenie finansowe dla wszystkich właścicieli gruntów w okolicy. Krajobraz kulturowy, który zmienił się z biegiem czasu, oraz naturalna sceneria, w tym tradycyjne winnice, są charakterystyczne dla wina objętego ChNP „Nahe” i jego renomy.
- W oczach mieszkańców, przedstawicieli regionalnego przemysłu winiarskiego, specjalistów, a także konsumentów region ten charakteryzuje się uprawą winorośli w tradycyjnych położonych na zboczach winnicach, które kształtują krajobraz.
- Wykorzystanie tych gruntów pod tradycyjne uprawy rolne zmieniłoby naturalną scenerię i tym samym krajobraz kulturowy, który kształtował się na przestrzeni wieków.
- Nieprzypadkowy jest również fakt, że w reklamach wina do prezentacji regionu winiarskiego regularnie wykorzystuje się zdjęcia wykonane w tradycyjnych winnicach.
- Temat wina – w powiązaniu z regionem, w którym prowadzona jest tradycyjna uprawa winorośli, oraz tradycyjnymi winnicami – odgrywa również istotną rolę w obszarze turystyki.
- Wiele win prezentowanych w specjalistycznych publikacjach, które w dużym stopniu kształtują postrzeganie i renomę wina objętego ChNP „Nahe”, często pochodzi z tradycyjnych winnic położonych na zboczach (m.in. Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen oraz Schlossböckelheimer Felsenberg).
- Te „miękkie” czynniki oznaczają, że wino objęte ChNP „Nahe” niesie ze sobą duży pozytywny ładunek emocjonalny – zarówno dla przedsiębiorców, jak i dla konsumentów. Kupowanie i picie wina z obszaru Nahe przywołuje na myśl te zbocza, wyzwalając emocje i przywołując wspomnienia (na przykład z wakacji lub wspomnienia pięknych krajobrazów). To sprawia, że wino objęte ChNP „Nahe” jest wyjątkowe i niepowtarzalne.
- Wiele tradycyjnych winnic byłoby zagrożonych zarośnięciem przez niepożądane zarośla, ponieważ winnice te nie nadają się do innych zastosowań niż uprawa winorośli ze względu na ich niewielkie rozmiary, charakterystykę i fakt, że często bardzo trudno jest do nich dojechać większymi maszynami. Na takich nieużytkach mogą później spontanicznie zacząć rosnąć rośliny żywicielskie (np. jeżyny) dla niepożądanych szkodników, takich jak muszka plamoskrzydła, zagrażając w ten sposób zdrowiu i jakości winogron w sąsiednich winnicach.

Z przedstawionego wyżej uzasadnienia jasno wynika, że uprawa winorośli na zwartym i najlepiej ogrodzonym terenie ma szereg zalet dla właścicieli i operatorów winnic, a także dla środowiska. Dlatego też nie należy zwiększać odsetka winnic rozproszonych w kilku miejscach, który obecnie jest bardzo niski, z uwagi na wiele niekorzystnych czynników, które opisano powyżej.

Ustęp dotyczący produkcji produktów objętych ChNP „Nahe” został przeredagowany w celu odzwierciedlenia odpowiednich przepisów.

c) Odmiany winorośli

Poprzedni wykaz odmian winorośli był niekompletny. dodane zostały wszystkie odmiany wymienione w wykazie BLE i uprawiane na obszarze Nahe, ponieważ udowodniły one już swoją wartość na obszarze uprawy winorośli. Wina produkowane z tych odmian spełniają wymogi specyfikacji produktu.

W nowej wersji odmiany winorośli będą wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”), ponieważ w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu nie chodzi o wymogi dotyczące produktu końcowego, ale o określenie, czy można uprawiać daną odmianę czy nie.

d) Obowiązujące wymogi

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych:

Należy uzupełnić przepisy dotyczące etykietowania, aby obejmowały mniejsze jednostki geograficzne, w celu dostosowania ich do obowiązującego ustawodawstwa.

Nowe przepisy dotyczące nazw mają na celu wyjaśnienie tych pojęć stosowanych w nazwach w prawie krajowym, które nie są chronione przez e-Ambrosia.

Wymogi, które musi spełnić organizacja zarządzająca ChNP/ChOG:

Przepisy dotyczące etykietowania chronią produkty objęte ChNP przed ewentualną utratą wartości. Elementy wizualne etykiety są bardzo ważne dla konsumentów. Gdyby produkt objęty ChNP został wprowadzony do obrotu z etykietą, na której widniałby nowy szczep, konsumenci albo nie rozumieliby, co oznacza oznaczenie, albo mogliby odnieść wrażenie, że są to produkty z uprawy eksperymentalnej, o której nie informuje etykieta, co utrudniałoby im podjęcie decyzji o tym, czy kupić ten produkt, czy też nie. Konsumenci mogą nie być świadomi, że są to odmiany sklasyfikowane, które już dowiodły swojej wartości, przez co mogą ocenić produkt negatywnie i nie mieć możliwości spróbowania. Wywierane w ten sposób negatywne wrażenie może mieć wpływ na całą gamę produktów „Nahe” ze względu na oznakowanie tych produktów jako wino objęte ChNP „Nahe”, a zatem również na sprzedaż tych produktów.

e) Organ kontrolny

Zmianie uległ numer faksu Izby Rolniczej Nadrenii-Palatynatu.

Należy dodać organ kontrolny, ponieważ przeprowadza on odpowiednie kontrole.

Zmieniono brzmienie dotyczące zezwoleń na nowe nasadzenia w celu odzwierciedlenia obowiązujących przepisów.

Skreślono zdanie, aby uniknąć powielania.

f) Inne zmiany

Należy dokonać zmian redakcyjnych w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.1 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino”, aby odróżnić Prädikatsweine (wina z wyróżnikiem) od Qualitätsweine (win gatunkowych).

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.2 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino półmusujące”, aby odzwierciedlić faktyczne procedury związane z produkcją wina półmusującego.

W pkt 9.4.3 specyfikacji produktu w kategorii „gatunkowe wino musujące” dodano odniesienie do procesu pierwszej fermentacji; zgodnie z poprzednią wersją opisu tej kategorii takie wino mogło być produkowane wyłącznie w procesie drugiej fermentacji. Nie było to zgodne z praktyką, ponieważ obecnie możliwe jest wytwarzanie gatunkowego wina musującego w procesie pierwszej fermentacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Nahe

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Qualitätsschaumwein (gatunkowe wino musujące)

8. Perlwein (wino półmusujące)

4. Opis wina lub win

1. Qualitätswein (wino gatunkowe), białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

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 zależności od odmiany winorośli w zapachu wyczuwalne są głównie świeże, owocowe aromaty pierwotne, czasami owoców egzotycznych (np. jabłek, agrestu, brzoskwiń, owoców cytrusowych, gruszki, moreli, pigwy, czarnej porzeczki, ananasów, melona lub melona miodowego, mango, marakui) lub suszonych owoców (np. rodzynek), ale również nuty kwiatowe (np. kwiaty czarnego bzu, róże), aromaty korzenne (np. orzechy laskowe, orzechy włoskie, migdały, gałka muskatołowa, pieprz, wanilia, goździk lub cynamon) lub aromaty warzywne (np. świeża trawa, mięta, siano lub herbata), którym towarzyszą ziemiste nuty mineralne (np. łupek), w zależności od rodzaju gleby w winnicy. W zależności od zastosowanej metody produkcji wina bukiet ten może być uzupełniony w szczególności aromatami drzewiastymi, wędzonymi, aromatem wanilii, orzecha kokosowego i prażenia, a także aromatami krzemienia, trufli, zbrązowiałych jabłek lub aromatem orzechów i karmelizacji (np. miodu lub siodu).

Smak jest zazwyczaj zróżnicowany – od lekkiego, delikatnego, świeżego i żywego przez roczniki o wyrazistym i okrągłym smaku z delikatnymi nutami tostowymi po złożone wina słodkie i szlachetne. Różnice pomiędzy poszczególnymi terroir Nahe szczególnie dobrze odzwierciedlają wina Riesling. Wina charakteryzują się na ogół orzeźwiająca kwasowością i mineralnością.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Qualitätswein (wino gatunkowe), czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te są produkowane jako wina odmianowe i kupażowane.

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

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 (jeżyny, owoce bzu czarnego), czarne porzeczki lub czasami suszone owoce. W zależności od czynności w piwnicach winiarskich i tego, czy wino dojrzewa w drewnie, w bukcie mogą się pojawić aromaty korzenne, takie jak wanilia, nuty tostowe, czekolada i orzech kokosowy, natomiast leżakowanie w środowisku beztlenowym może dodawać nuty przypominające krzemień lub trufle.

Wina średnio intensywne zwykle charakteryzują się łagodną lub wyczuwalną kwasowością i dyskretną strukturą taniową 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. W szczególności w winach dojrzewających w dębowych beczkach lub kadziach często można wyczuć delikatne nuty tostowe.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Qualitätswein (wino gatunkowe), różowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina różowe, Weißherbst i Blanc de Noir

Wina te mają zwykle delikatną barwę różową lub bladoczerwoną do jasnoczerwonej. Wina Weißherbst są zawsze winami jednodmianowymi, natomiast wina Blanc de Noir produkowane są ze świeżych czerwonych winogron w taki sam sposób jak wino białe, w związku z czym mają zakres barw win białych.

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. W zależności od użytej odmiany winorośli w winach mogą być również obecne nuty korzenne lub ziołowe, a jeśli wina dojrzewają w drewnie – nuty wanilii i orzecha kokosowego oraz aromaty tostowe. 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.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Qualitätswein (wino gatunkowe), Rotling

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te mają zwykle barwę od bladoczerwonej do intensywnie jasnoczerwonej, a ich właściwości sensoryczne 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. Cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz orzeźwiająca struktura kwasowości.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Prädikatswein Kabinett (wino z wyróżnikiem „Kabinett”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina „Nahe” z wyróżnieniem „Kabinett” są zazwyczaj winami delikatnymi, świeżymi i owocowymi, wytwarzanymi z dojrzałych winogron, o umiarkowanej zawartości alkoholu. Wyraźnie wyrażają cechy odmian winorośli, z których są produkowane, w połączeniu z ogólnie umiarkowanym lub wyrazistym odczuciem kwasowości. Wina te charakteryzują się na ogół owocowymi aromatami białych, żółtych i egzotycznych owoców i mogą się w nich pojawiać nuty zielonej trawy i nuty korzenne. Jeśli chodzi o ich barwę, zastosowanie ma opis dotyczący odpowiedniego rodzaju wina gatunkowego (Qualitätswein).

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Prädikatswein Spätlese (wino z wyróżnikiem „Spätlese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Zakres barwy tych win – w zależności od odmiany winorośli i rodzaju wina – przypomina wina Qualitätsweine (wina gatunkowe), ale barwa jest zazwyczaj bardziej intensywna w wyniku dojrzewania.

Ponieważ w przypadku win Spätlese masa moszczu jest większa niż w przypadku win z wyróżnikiem „Kabinett”, wina Spätlese charakteryzują się zwykle intensywnymi, wyraźnymi dojrzałymi aromatami owocowymi, zwykle połączonymi z aromatami typowymi dla danej odmiany, lecz wyróżniają się większą krągłością i skoncentrowaniem oraz harmonijnym stosunkiem owocowej słodyczy do kwasowości.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. Prädikatswein Auslese (wino z wyróżnikiem „Auslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Dzięki stosowaniu w pełni dojrzałych lub przejrzałych winogron wina Auslese charakteryzują się zazwyczaj głęboką barwą i intensywnymi właściwościami charakterystycznymi dla odmiany. Oprócz winogron, które dojrzewały dłużej na winorośli, można również wykorzystać winogrona, w których doszło do koncentracji cukru w wyniku porażenia szlachetną pleśnią (*Botrytis cinerea*).

W ich zapachu dominują głównie intensywne aromaty owocowe z nutami owoców egzotycznych, a nawet aromaty suszonych owoców, których intensywność zwiększa się w miarę dojrzewania. Czasami wyczuwalne są również subtelną nuty miodowe i korzenne. Wina te mają zwykle wyraźny smak żółtych i tropikalnych owoców. Szczególnie w przypadku win Riesling ogólnie wysokiej zawartości cukru resztkowego towarzyszy wyraźnie wyczuwalna kwasowość.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. Wino z wyróżnikiem (Beerenauslese i Trockenbeerenauslese)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te są produkowane z winogron w pełni dojrzałych lub przejrzałych, suszonych winogron lub winogron porażonych szlachetną pleśnią (zbotrytyzowane winogrona) o wysokiej zawartości cukru. Mają zwykle intensywną barwę, która w miarę dojrzewania staje się bursztynowa, oraz lekko oleistą konsystencję.

Coraz częstsze stosowanie winogron zbotrytyzowanych oznacza, że niektóre aromaty typowe dla użytych odmian mają tendencję do zanikania, podczas gdy aromaty miodu, suszonych owoców, rodzynek, karmelu i owoców egzotycznych zwykle stają się bardziej dominujące.

Smak charakteryzuje się zwykle wyraźną słodyczą oraz umiarkowaną lub wyrazistą strukturą kwasową i niską lub umiarkowaną zawartością alkoholu.

Wina Trockenbeerenauslese różnią się od win Beerenauslese tym, że są znacznie bardziej skoncentrowane, a ich aromat i barwa są bardziej intensywne z uwagi na większy wpływ zbotrytyzowanych lub rodzynekowych winogron. W zależności od użytej odmiany winorośli wina te mogą mieć również skoncentrowaną kwasowość.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

9. Prädikatswein Eiswein (wino z wyróżnikiem „Eiswein”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina z wyróżnikiem „Eiswein” są produkowane z winogron, które podczas zbioru i tłoczenia były naturalnie zamrożone. W celu wymrożenia wilgoci w winnicy winogrona muszą być zasadniczo zdrowe i dojrzałe. Wina te charakteryzują się zazwyczaj wyższą kwasowością i wyraźniejszymi aromatami charakterystycznymi dla odmiany. Mają zwykle intensywną barwę i zazwyczaj charakteryzują się intensywną owocową słodyczą i skoncentrowaną kwasowością. Charakteryzują się one w szczególności aromatami żółtych i egzotycznych owoców, uzupełnionymi słodkawymi, korzennymi aromatami, takimi jak miód i suszone owoce.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. Perlwein (wino półmusujące)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina półmusujące są na ogół świeże, owocowe i rześkie. Charakteryzują się one umiarkowaną zawartością alkoholu i delikatnymi lub wyraźnymi bąbelkami.

W zależności od odmiany/odmian winorośli i rodzaju wina mogą one przybierać barwę od bladożółtej z zielonkawymi odcieniami do limonkowożółtej w przypadku stosowania białych odmian winorośli oraz od delikatnie różowej do jasnoczerwonej lub głębokiej czerwieni w przypadku stosowania czerwonych odmian winorośli. W zależności od odmiany winorośli charakteryzują się one zazwyczaj głównie owocowym, a niekiedy delikatnie pikantnym aromatem i mają wyraźne cechy charakterystyczne dla odmiany. Często wykorzystywane odmiany aromatyczne wytwarzają w szczególności kwiatowe aromaty i nuty jagód oraz owoców czerwonych lub egzotycznych.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. Qualitätsschaumwein (gatunkowe wino musujące)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Umiarkowana zawartość cukru w winogronach pozwala zachować wyższy stopień kwasowości i w połączeniu z expedition liqueur nadaje winu Sekt (gatunkowe wino musujące) pełny i zrównoważony smak.

W zależności od zastosowanego wina podstawowego lub rodzaju wina przybiera ono zazwyczaj barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do limonkowożółtej lub od delikatnie różowej do jasnoczerwonej lub głębokiej czerwieni. Gatunkowe wina musujące, w tym wina oznaczone jako „Cremants”, charakteryzują się zwykle aromatami typowymi dla danej odmiany oraz efektem sensorycznym utrzymania ich na osadzie po drugiej fermentacji. Zazwyczaj wyraża się to poprzez lekko orzechowe nuty brioszki, a także palone i pikantne aromaty. Ogólnie rzecz biorąc, Qualitätsschaumwein (gatunkowe wino musujące) jest świeże, owocowe i kwasowe oraz cechuje się niezbyt wyczuwalną zawartością alkoholu. Zawartość cukru resztkowego waha się od ledwo wyczuwalnej do bardzo wysokiej.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Nahe” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Wszystkie produkty

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

2. Wszystkie produkty

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

3. Wszystkie produkty

Praktyka uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wszystkie produkty

105 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar objęty ChNP „Nahe” znajduje się w kraju związkowym Nadrenia-Palatynat w regionie rzeki Nahe, która jest lewym dopływem Renu. Rozciąga się on w górę rzeki od punktu, w którym Nahe wpływa do Renu na wysokości Bingerbrücku do obszaru tuż przed Kirnem oraz do dolin pobocznych Guldenbach, Gräfenbach, Glan i Alsenz.

Do chronionej nazwy pochodzenia „Nahe” należą następujące gminy i powiaty:

Alsenz (4597), Altenbamburg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippenheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)), Bad Sobernheim (Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)), Bockenaus (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), Guldenbach (1927), Waldhilsheim (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), Rummelsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim (1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhäuser (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), Warmstroth (Wald-Erbach (1905), Warmstroth (1904)), Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592) and Wolfstein (4658).

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

Qualitätswein (wino gatunkowe), Prädikatswein (wino z wyróżnikiem), Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) lub Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) opatrzone chronioną nazwą pochodzenia „Nahe” mogą być produkowane na obszarze innym niż obszar uprawy, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym lub sąsiednim kraju związkowym.

7. **Odmiany winorośli**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Aromera

Artaban

Auxerrois - Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blütenmuskateller

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Jura
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calardis Blanc
Calardis Musqué
Chardonnay
Chenin Blanc
Comtessa
Dakapo
Deckrot
Divico
Divona
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenfelser
FR 628-2005 r
Faberrebe
Floreal
Freisamer
Gamay Noir
Gelber Kleinberger
Gelber Muskateller
Gm 6414-39
Gm 6423-12
Gm 6423-7
Gm 7517-29
Gm 7519-1
Gm 7519-3
Gm 7520-1
Gm 7539-4
Gm 7816-7
Gm 7838-1
Goldmuskateller - Muskateller
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Grünfränkisch

Hegel
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Kleiner Fränkischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner
Laurot
Merlot
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Neronet
Optima 113 - Optima
Orion
Ortega
Ortlieber
Osteiner
Palas
Pamina
Perle
Phoenix - Phönix
Pinotin
Prinzipal
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rondo
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvitage
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schönburger
Semillon
Septimer
Sibera
Siegerrebe
Solaris
Soreli
Souvignier Gris
Staufer
Syrah
Thurling
VB 91-26-5
Vidoc
Viognier
Voltis - Colmar 2011 G
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger
Weißer Riesling - Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling
Würzer

8. Opis związku lub związków

8.1. 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 Górno-reńskiej), składającego się z Unteres Nahehügelland i Untere Naheebene, podczas gdy południowa część należy do Saar-Nahe-Bergland w Nordpfälzer Bergland (Pogórze 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, na przykład na Rotenfels obok Bad Münster am Stein oraz na Steinbergu niedaleko Niederhausen. Średnie nachylenie na obszarze uprawy winorośli Nahe wynosi 12,5 % (winnice położone na zboczach).

Najstarsze skały na tym obszarze pochodzą z okresu dewonu. Należą do nich stwardniałe, stare osady morskie (piaskowiec, łupek, kwarcyt), a także skały metamorficzne (zieleniec, fylity). 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.

Plantatorzy winorośli uprawiają duże, połączone działki, co oznacza, że mechanizacja dobrze się sprawdza i obszary te można uprawiać w sposób opłacalny. Dużą wagę przywiązują do różnorodności odmian winorośli i możliwości ich uprawy, jakie stwarzają poszczególne profile glebowe. W ten sposób powstaje bogactwo aromatów dla konsumenta. W ciągu ostatnich 20 lat rozwój sektora wina nabrał szczególnego tempa, o czym świadczy rosnąca liczba uznanych młodych producentów. Czynniki ludzkie opiera się na wielowiekowej tradycji uprawy winorośli.

8.2. Kategorie produktu

Związki wymienione w pkt 9.1–9.3 specyfikacji produktu odnoszą się do produkcji produktów bazowych z winogron, które różnią się charakterem ze względu na różnorodność gleb i metod przetwarzania. Po zbiorach winogrona klasyfikuje się w odpowiednich klasach jakości na użytek produkcji wina.

8.3. Wino

Wina gatunkowe muszą spełniać minimalne wymagania dla danej kategorii odmiany winorośli, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu, i mogą być wzmacniane.

„Prädikatsweine” (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu i nie mogą być wzbogacane. W przypadku uprawy produktu podstawowego (winogron) przeznaczonych do produkcji win z wyróżnikiem, w trakcie sezonu wegetacyjnego plantator winorośli może stosować specjalne zabiegi pielęgnacyjne, takie jak usuwanie liści wokół winogron lub przerzedzanie gron, aby uzyskać lepszą jakość i większą intensywność składników winogron. Ponadto wina z wyróżnikiem są efektem stosowania przez producentów zróżnicowanych technologicznie metod dojrzewania, a więc dodatkowego oddziaływania czynnika ludzkiego.

8.4. Perlwein (wino półmusujące)

W przypadku gatunkowego wina półmusującego z określonych regionów produkt bazowy musi spełniać minimalne wymagania dotyczące wina gatunkowego z danego regionu, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.

8.5. Qualitätsschaumwein (gatunkowe wino musujące)

Produkt bazowy musi spełniać kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. W zależności od etapu wzrostu i lokalizacji winogrona z wybranych winnic wykorzystywane do produkcji wina bazowego przeznaczonych do produkcji wina musującego należy zbierać wcześniej, aby zachować orzeźwiająca kwasowość gatunkowego wina musującego z określonych regionów. Wino jest produkowane w procesie pierwszej lub drugiej fermentacji w zbiorniku lub w butelce. Jeżeli do produkcji stosuje się specjalną tradycyjną metodę fermentacji w butelce, wino musujące otrzymuje się w wyniku poddania produktu drugiej fermentacji alkoholowej w butelce. W takim przypadku produkt musi dojrzewać w butelce przez co najmniej dziewięć miesięcy.

9. Dodatkowe wymagania zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymagania)

Wszystkie produkty

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina muszą przejść kontrolę urzędową (zob. pkt 11 specyfikacji), aby na etykietach można było używać określeń tradycyjnych określonych w pkt 5 specyfikacji, tj. Qualitätswein (wino gatunkowe), Prädikatswein (wino z wyróżnikiem), Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) oraz Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów). Na etykiecie należy umieścić wydany w związku z tym numer kontroli (*amtliche Prüfungsnummer*). Zastępuje on numer partii.

Oprócz istniejącej chronionej nazwy wina, wino i produkty sektora wina muszą być opatrzone etykietą zawierającą jedno z określeń tradycyjnych wymienionych w punkcie 5 lit. a) specyfikacji produktu. Stosowanie określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 5 lit. b) specyfikacji produktu nie jest obowiązkowe.

Określone w przepisach elementy nazwy mogą być stosowane zgodnie z przepisami mającymi zastosowanie.

Ponadto w rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka). Rejestrem zarządza Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu. Ustanowiono rejestr winnic, który prowadzi się na podstawie:

- § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (Weingesetz);
- § 29 federalnego rozporządzenia o winach (Weinverordnung);
- ustawy Nadrenii-Palatynatu o wyznaczeniu miejsc i obszarów oraz o rejestrze winnic (ustawa o winnicach) (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz);
- § 2 ust. 16 rozporządzenia Nadrenii-Palatynatu w sprawie obowiązków w dziedzinie przepisów dotyczących wina (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Granice mniejszych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwych organów zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach, które muszą powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności (BLE).

Wszystkie produkty

Ramy prawne:

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

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach produktów objętych ChNP „Nahe” 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.

Link do specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein