



C/2024/1165

26.1.2024

**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/2024/1165)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Nahegauer Landwein”

PGI-DE-A1293-AM01

Data przekazania informacji: 26 października 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis zmian

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

Minimalną naturalną zawartość alkoholu i minimalną masę moszczu w winie „Nahegauer Landwein” 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”.

Przedstawiono również opis organoleptyczny różnych produktów.

b) Wyznaczenie obszaru

Zmieniono granice obszaru objętego ChOG „Nahegauer Landwein”.

Sporządzono wykaz poszczególnych gmin wraz z ich numerami katastralnymi.

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.

Obszar, na którym może być produkowane wino Landwein, został zmieniony. Do tej pory produkcja „Nahegauer Landwein” była możliwa jedynie na obszarze uprawy Nahe. Przepisy w tym zakresie zostały dostosowane do wymogów prawnych i obecnie umożliwiają produkcję „Nahegauer Landwein” również na innych obszarach tego samego kraju związkowego lub w sąsiednim kraju związkowym: „Wino Landwein może być produkowane na obszarze innym niż określony obszar uprawy, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym kraju związkowym lub w sąsiednim kraju związkowym”.

c) Odmiany winorośli

W pkt 8 (poprzednio pkt 7) specyfikacji produktu wymieniono 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, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Elbling, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, 5/6 Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling, Würzer.

Wina czerwone i różowe

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

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, Dec-krot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Merlot, Müllerrebe, Neronet, Palas, Regent, Rondo, Rotberger, Saint-Laurent, Syrah.

ZMIANY

W przyszłości odmiany winorośli będą wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”).

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli

„Adelfränkisch, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Mus-que, 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

Wymogi, które musi spełnić organizacja zarządzająca ChNP/ChOG

Następujący przepis, który odzwierciedla obowiązujące przepisy, zostanie utrzymany nawet po wprowadzeniu zmian w prawodawstwie: 100 % winogron wykorzystanych do produkcji musi pochodzić z obszaru, od którego pochodzi nazwa Landwein, a zawartość cukru resztkowego nie może przekraczać maksymalnych dopuszczalnych wartości dla win „półwytrawnych”. Zasady te są obecnie określone jako wymóg ustanowiony przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG (stowarzyszenie na rzecz ochrony), a nie jako wymóg wynikający z prawa krajowego. Wartość 100 % jest obecnie wyraźnie określona i uwzględniono ją w wykazie określającym wyznaczony obszar oraz w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu:

zdanie „Wina »Nahegauer Landwein« mogą być produkowane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic znajdujących się na obszarze uprawy winorośli oraz z zatwierdzonych odmian winorośli.” otrzymuje brzmienie: „100 % winogron wykorzystywanych do produkcji »Nahegauer Landwein« musi pochodzić z gmin lub jednostek katastralnych wymienionych w pkt 4 specyfikacji produktu oraz z odmian winorośli dopuszczonych na mocy pkt 8 specyfikacji produktu.”

Sformułowanie dotyczące wymaganej zawartości cukru resztkowego nie zostało zmienione.

Dodano wymóg dotyczący etykietowania:

Na etykietach produktów objętych ChOG „Nahegauer Landwein” 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).

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.

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 Öchslegrade (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 „Nahegauer Landwein”, 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 postanowiło dodać zdanie wyjaśniające, że producenci wina mają obowiązek rejestrować wyłącznie minimalną masę moszczu.

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

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 uprawami 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 ornym.

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 utrwalone na przestrzeni lat i powszechnie stosowane, 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 jedyne rozwiązanie na zapewnienie skutecznej ochrony.
 - Ogrodzone winnice pomagają również zapobiegać szkodom powodowanym przez zwierzyne 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. Zwalczenie 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, spowodowałoby to większe obciążenie finansowe dla wszystkich właścicieli gruntów w okolicy.
- Krajobraz kulturowy, który zmieniał się z biegiem czasu, oraz naturalna sceneria, w tym tradycyjne winnice, są charakterystyczne dla wina objętego ochroną nazwa pochodzenia „Nahegauer Landwein” 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 ChOG „Nahegauer Landwein”, 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 wina objęte ChOG „Nahegauer Landwein” 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, wyzwala emocje i przywołuje wspomnienia (na przykład z wakacji lub wspomnienia pięknych krajobrazów). To sprawia, że ChOG „Nahegauer Landwein” 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 płamoskrzydła, 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.

Obszar, na którym można produkować „Nahegauer Landwein”, nie zostanie zatem określony w specyfikacji produktu w sposób bardziej ścisły niż jest to dozwolone przez prawo.

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

Wymogi, które musi spełnić organizacja zarządzająca ChNP/ChOG

Przepisy krajowe nie zawierają już zasady 100 % ani zasady dotyczącej zawartości cukru resztkowego. Uwzględniono je zatem jako wymogi określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG (stowarzyszenie na rzecz ochrony). Poprawki wprowadzone do tekstu (w których np. wyraźnie podano wartość 100 %) mają na celu wyjaśnienie istoty pierwotnego przepisu. W treści nie wprowadza się żadnych zmian.

Przepisy dotyczące etykietowania chronią produkty objęte ChOG przed ewentualną utratą wartości.

Elementy wizualne etykiety są bardzo ważne dla konsumentów. Gdyby produkt objęty ChOG 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 „Nahegauer Landwein” ze względu na oznakowanie tych produktów jako wino objęte ChOG „Nahegauer Landwein”, a zatem również na sprzedaż tych produktów.

e) Organ kontrolny

Zmieniono numer faksu.

Zmieniono brzmienie w celu odzwierciedlenia obowiązujących przepisów.

f) Inne zmiany

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

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Nahegauer Landwein

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. Wino, białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W zależności od różnych czynników, które mają wpływ na uprawy, 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 szczególności wina białe fermentowane z wykorzystaniem zacieru mogą również występować w kolorze pomarańczowym, z refleksami czerwono-brązowymi. W winach białych występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

W zależności od odmiany winorośli w bukiecie win białych występują głównie pierwotne aromaty świeżych (egzotycznych) owoców, czasami nawet owoców suszonych, ale również nuty kwiatowe, aromaty przypraw lub trawy i aromaty roślinne z nutami mineralnymi (np. łupka). Mogą również występować celowe nuty utleniające, fenolowe lub redukcyjne o delikatnej do umiarkowanej intensywności.

Smak win białych jest zazwyczaj zróżnicowany – od lekkiego, delikatnego, świeżego i żywego przez roczniki o wyrazistym i okrągłym smaku z delikatnymi nutami tostowymi po złożone wina o zrównoważonym stosunku cukru do kwasowości. Wina charakteryzują się na ogół orzeźwiającą kwasowością i mineralnością.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 11,5 %.

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)	

2. Wino, czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

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, fioletu i brązu. W winach występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

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, czarne porzeczki lub czasami owoce suszone.

Wina średnio intensywne zwykle charakteryzują się łagodną lub wyczuwalną kwasowością i dyskretną strukturą taninową 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.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 12 %.

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. Wino, różowe i Blanc de Noir

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina różowe mają zwykle barwę jasnoróżową do bladoczerwonej lub jasnoczerwonej, natomiast wina Blanc de Noir mają barwę wina białego. W winach występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

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. 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.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 11,5 %.

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. Wino, 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. W winach występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 11,5 %.

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. Wino
150 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Nahegauer Landwein” muszą pochodzić z winnic położonych w następujących gminach i powiatach:

Alsenz (4597), Altenbamburg (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)), Bockenu (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), Guldenthal (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)), Martenstein (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), 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).

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.

Wino Landwein może być produkowane na obszarze innym niż określony obszar uprawy, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym kraju związkowym lub w 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
Floreale
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

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 Górnořeńskiej), 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.

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

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

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:

- 100 % winogron wykorzystywanych do produkcji „Nahegauer Landwein” musi pochodzić z gmin lub jednostek katastralnych wymienionych w pkt 4 specyfikacji produktu oraz z odmian winorośli dopuszczonych na mocy pkt 8 specyfikacji produktu.

- Zawartość cukru resztkowego w winie wprowadzanym do obrotu jako „Landwein” nie może przekraczać maksymalnej dopuszczalnej wartości dla oznaczenia „półwytrawny”.
- Na etykietach produktów objętych ChOG „Nahegauer Landwein” 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
