

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Nahe (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Rheinland-Pfalz Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	1 Kaiser-Friedrich-Str. 55116 Mainz Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-06131 - 16 - 0
<i>Fax:</i>	0049-06131 - 16-4646
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@mulewf.rlp.de

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	gU Nahe_111216.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung des HVGartenWi. vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)).
-------------------------	---

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Nahe (de)
<i>Entsprechende(r) Begriff(e):</i>	
<i>Traditionell verwendeter Name:</i>	Nein
<i>Rechtsgrundlage für die übermittelten Änderungen:</i>	Artikel 118s der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
<i>Diese technischen Unterlagen enthalten Änderungen im Einklang mit:</i>	
<i>Art der geografischen Angabe:</i>	g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE

<i>Analysemerkmale:</i>	
2.1. Analytisch Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen: • Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5%vol bei Beerenauslese etc. bzw. 7,0%vol bei Qualitätswein • Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol • Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009	
Geschmacksangabe bei Stillwein	Zuckergehalt:
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4g/l oder 9g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12g/l oder - 18g/l, sofern der in g je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.

lieblich	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.
Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

• • Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen

• • Gehalte an flüchtige Säure:

- 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
- 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
- 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
- 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.

• • Gesamtschwefeldioxidgehalte:

A. Weine

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

- 150 mg/l bei Rotwein;
- 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

- 200 mg/l bei Rotwein und
- 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
- 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;
- 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt
- 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt;

B. Sekt b.A.

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.

• • Gehalte an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. bei in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Organoleptische Eigenschaften:

2.2. Organoleptisch

An der Nahe werden insbesondere Weißweine und daneben auch Rosé- und Rotweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Nahe“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden. Die Erzeugnisse der Nahe erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften.

- § Die Weißweine der Nahe haben Pfirsich-Aprikosen-Nuancen mit markanten Fruchtsäuren (Devon) bis hin zum gelben Apfel (dunkler kalkhaltiger Tongestein-untereres Rotliegend) mit oft würziger-kräutiger Note. Die Weine dessen Reben auf hellen Sandstein stehen haben deutliche Primäraromen nach grünen Apfel, Zitrus und Stachelbeer mit herzhafter Fruchtsäure. Die Weine des oberen Rotliegenden sind geprägt von Aromausprägungen nach Aprikose, Honigmelone, Mango bis hin zu Trockenfrüchten. Aus Reben die auf Sand und Kies stehen, entwickeln sich leichtere, filigrane Weine mit einem zarten Duft nach Zitrone, Grapefruit und gelben Apfel.

- § Der Roséwein wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholreiche Art und seinen geringeren Taningehalt.
- § Die Rotweine der Nahe sind in der Farbe hell- bis dunkelrot. Die Fruchtaromen erinnern an Kirsche, Trockenfrüchte und Blaubeeren.

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Winzersekt (**)
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)
Qualitätssperlwein (**)
Qualitätswein
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat(*))

b. Buchstabe b)

Weissherbst
Classic

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

Art des önologischen Verfahrens:	Spezifisches önologisches Verfahren
<i>Beschreibung des Verfahrens:</i>	
5.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potentieller Alkohol / °Öchsle)	
5.1.1. Qualitätswein	
Rebsorte Riesling	7,0%vol / (57° Öchsle)
Rebsorte Dornfelder	8,8%vol / (68° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,5%vol / (60° Öchsle)
5.1.2. Prädikatswein	
5.1.2.1. Kabinett	
alle Rebsorten	9,5%vol / (73° Öchsle)
5.1.2.2. Spätlese	
Rebsorte Riesling	10,3%vol / (78° Öchsle)
Rebsorten Müller-Thurgau und Silvaner	10,9%vol / (82° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	11,7%vol / (87° Öchsle)
alle Rotweinsorten	10,9%vol / (82° Öchsle)
5.1.2.3. Auslese	
Rebsorte, Riesling	11,4%vol / (85° Öchsle)
Rebsorten Müller-Thurgau und Silvaner	12,5%vol / (92° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	13,0%vol / (95° Öchsle)
alle Rotweinsorten	12,5%vol / (92° Öchsle)
5.1.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten	16,9%vol / (120° Öchsle)

5.1.2.5. Trockenbeereenauslese alle Rebsorten 21,5%vol / (150° Öchsle)	
5.1.2.6. Eiswein alle Rebsorten	16,9%vol / (120° Öchsle)
5.1.3. Sekt b. A., Winzersekt	
Alle Rebsorten	7,0%vol / (57° Öchsle)
5.2. Anreicherung	
Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15%vol enthaltener Alkohol angereichert werden.	
Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.	
5.3. Süßung	
Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.	
5.4. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken	
ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.	
5.5. Mischung und Verschnitt	
Außer zur Herstellung von Rotling gem. § 32 Abs. 2 WeinV ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweitrauben mit Erzeugnissen aus Weißweitrauben nicht zulässig.	
5.6. Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.	

b. Höchsterträge

<i>Höchstsertrag:</i>
Der Hektarhöchstsertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

5. ABGEGRENZTES GEBIET

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Alsenz, Altenbamberg, Auen, Bad Kreuznach, Bad Münster am Stein-Ebernburg, Bad Sobernheim, Bärweiler, Bayerfeld-Steckweiler, Becherbach bei Kirn, Bingen am Rhein, Ortsteil Bingerbrück, Bockenau, Boos (Bad Kreuznach), Braunweiler, Breitenheim, Bretzenheim, Burgsponheim, Callbach, Dalberg, Desloch, Dielkirchen, Dorsheim, Duchroth, Eckenroth, Feilbingert, Finkenbach-Gersweiler, Gaugrehweiler, Gerbach, Guldental, Gutenberg, Hargesheim, Hergenfeld, Hochstätten, Hohenöllen, Hüffelsheim, Kalkofen, Kirschroth, Langenlonsheim, Langenthal, Laubenheim, Lauschied, Lettweiler, Mandel, Mannweiler-Cölln, Martinstein, Meddersheim, Meisenheim, Merxheim, Monzingen, Münsterappel, Münster-Sarmsheim, Niederhausen, Niederhausen an der Appel, Niedermoschel, Norheim, Nussbaum, Oberhausen an der Appel, Oberhausen an der Nahe, Obermoschel, Oberndorf, Oberstreit, Odernheim am Glan, Offenbach-Hundheim, Raumbach, Rehborn, Rockenhausen, Roth (Bad Kreuznach), Roxheim, Rüdesheim, Rummelsheim, Sankt Katharinen, Schloßböckelheim, Schöneberg (Bad Kreuznach), Schweppenhausen, Simmertal, Sommerloch, Spabrücken, Sponheim, Staudernheim, Stromberg, Traisen, Unkenbach, Waldalgesheim, Waldböckelheim, Walddlaubersheim, Wallhausen, Warmsroth, Weiler bei Bingen, Weiler bei Monzingen, Weinsheim (Bad Kreuznach), Windesheim, Winterborn, Wolfstein.
Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen „Nahe“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

a. NUTS-Gebiet

DEB	RHEINLAND-PFALZ
DE	DEUTSCHLAND

b. Karten des abgegrenzten Gebiets

<i>Anzahl beigefügte Karten</i>	0
---------------------------------	---

6. WEINTRAUBEN

a. Inventar der wichtigsten Rebsorten

13 Regent
12 Blauer Limberger
11 Schwarzriesling
09 Kerner
08 Weißer Burgunder
07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
05 Grüner Silvaner
04 Dornfelder
03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau
01 Weißer Riesling

b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten

Domina N
Hölder B
Grüner Silvaner B
Cabernet Dorsa N
Hibernal
Grüner Veltliner B
Scheurebe B
Hegel
Nerone N
Roter Muskateller
Roter Elbling Rs
Rotberger N
Merlot N
Ortega
Rondo
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Mitos
Cabernet Dorio

Grauer Burgunder G
Prinzipal
Weißer Riesling B
Kerner B
Kernling
Muskat-Ottonel
Kanzler B
Deckrot N
Dornfelder N
Palas
Würzer B
Solaris B
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Chardonnay B
Schönburger Rs
Auxerrois B
Rieslaner B
Dakapo N
Johanniter B
Reichensteiner B
Bacchus B
Regner B
Regent N
Juwel B
Müller Thurgau B
Morio-Muskat B
Phoenix
Acolon
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Saphira
Ehrenfelser B
Blauer Limberger N
Roter Traminer Rs
Staufer
Optima 113 B
Faberrebe B

Blauer Frühburgunder N
Albalonga B
Perle Rs
Blauer Spätburgunder N
Freisamer B
Septimer B
Siegerrebe Rs
Sauvignon Blanc B
Orion
Blauer Portugieser N
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N
Müllerrebe N

c. Andere Sorten

Accent
Cabernet Franc
Syrah

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Angaben zum geografischen Gebiet

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Weinbaugebiet Nahe liegt vereinfacht betrachtet im Dreieck der Ortschaften Bingen-Alsenz-Monzingen. Das Gebiet hat Anteil an drei naturräumlichen Einheiten. Im äußersten Nordosten reichen Ausläufer des Hunsrücks (Soonwald) in das Weinbaugebiet. Der Norden gehört zum Nördlichen Oberrheintiefland (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene), der südliche Teil des Anbaugebietes ist zum Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland) zu rechnen. Die naturräumliche Gliederung zeichnet in groben Umrissen die Geologie nach. Im Durchschnitt liegt die Rebfläche im Weinbaugebiet Nahe auf etwa 210 Metern über NN. Weinanbau an der Nahe wird auch in Steil- oder Steiltlagen betrieben, wie beispielsweise am Rotenfels bei Bad Münster am Stein oder am Steinberg bei Niederhausen. Die durchschnittliche Hangneigung für die Rebfläche der Nahe beträgt 12,5% (Hanglage).

8.1.2. Geologie

Die ältesten Gesteine im Weinbaugebiet Nahe stammen aus dem Devon. Es handelt sich hierbei einerseits um alte, verfestigte Meeresablagerungen (Sandsteine, Tonschiefer, Quarzite), andererseits um metamorphe Gesteine (Grünschiefer, Phyllite). Die mit Abstand weiteste Verbreitung besitzen jedoch Gesteine aus dem Rotliegend, auch vulkanische Rotliegend-Gesteine (Latite, Andesite und Basalte) sind zu finden. Auch auf tertiären Ablagerungen wurzeln Rebstöcke. Sowohl fluviale Sande, als auch Küstensande und marine Mergel sind vertreten.

8.2. Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,3° C, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur sogar 13,8 ° C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 580 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen.

8.3. Menschliche Einflüsse

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d.h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen ist möglich. Die Winzer lieben die Vielfalt der Rebsorten und deren Entwicklungspotential durch die verschiedenartigen Bodenprofile, wodurch dem Konsumenten eine breite Aromenvielfalt geboten werden kann. Die Weinwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren eine besondere Dynamik entwickelt. Eine zunehmende Zahl junger Top-

Erzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Angaben zum Erzeugnis:

8.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 - 8.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

8.4.1. Erzeugnisarten „Wein“

Qualitätsweine müssen die im Punkt 5.1.1. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 5.1.2. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauförmern eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

8.4.2. Erzeugnisart „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die unter Punkt 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3. Erzeugnisart „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b.A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt; ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

An der Nahe werden insbesondere Weißweine daneben auch Rosé- und Rotweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Nahe“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden. Die Vielfalt der Bodentypen ist einzig an der Nahe zu finden und prägt die unterschiedlichen Weine. Die Weiß-weine der Nahe, haben Pfirsich-Apri-kosen-Nuancen mit markanten Frucht-säuren (Devon) bis hin zum gelben Apfel (dunkler kalkhaltiger Tongestein-unteres Rotliegend) mit oft würziger-kräutiger Note. Die Weine dessen Reben auf hellen Sandstein stehen haben deutliche Primäraromen nach grünen Apfel, Zitrus und Stachelbeer mit herzhafter Frucht-säure. Die Weine des oberen Rotliegen-den sind geprägt von Aromaausprä-gungen nach Aprikose, Honigmelone, Mango bis hin zu Trockenfrüchten. Aus Reben die auf Sand und Kies stehen, entwickeln sich leichtere, filigrane Weine mit einem zarten Duft nach Zitrone, Grapefruit und gelben Apfel.

Der Roséwein wird aus roten Rebsorten hell gekellert. Er ist von heller bis blass-roter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, leichte Art und seinen geringeren Taningehalt.

Die Rotweine der Nahe sind in der Farbe hell- bis dunkelrot. Die Fruchtaromen erinnern an Kirsche, Trockenfrüchte und Blaubeeren.

Kausaler Zusammenhang:

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Weinbaugebiet liegt vereinfacht betrachtet im Dreieck der Ortschaften Bingen-Alsenz-Monzingen. Das Gebiet hat Anteil an drei naturräumlichen Einheiten. Im äußersten Nordosten reichen Ausläufer des Hunsrücks (Soonwald) in das Weinbaugebiet. Der Norden gehört zum Nördlichen Oberrheintiefland (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene), der südliche Teil des Anbaugebietes ist zum Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland) zu rechnen. Die naturräumliche Gliederung zeichnet in groben Umrissen die Geologie nach. Im Durchschnitt liegt die Rebfläche im Weinbaugebiet auf etwa 210 Metern über NN. Weinbau an der wird auch in Steil- oder Steilstlagen betrieben, wie beispielsweise am Rotenfels bei Bad Münster am Stein oder am Steinberg bei Niederhausen.

Die ältesten Gesteine im Weinbaugebiet stammen aus dem Devon. Es handelt sich hierbei einerseits um alte, verfestigte Meeresablagerungen (Sandsteine, Tonschiefer, Quarzite), andererseits um metamorphe Gesteine (Grünschiefer, Phyllite). Die mit Abstand weiteste Verbreitung besitzen jedoch Gesteine aus dem Rotliegend, auch vulkanische Rotliegend-Gesteine (Latite, Andesite und Basalte) sind zu finden. Auch auf tertiären Ablagerungen wurzeln Rebstöcke. Sowohl fluviatile Sande, als auch Küstensande und marine Mergel sind vertreten.

Die Wetterdaten stellen mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,3° C, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur sogar 13,8 ° C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 580 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen.

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d.h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen ist möglich. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Bezug auf die Produktspezifikation

Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes, sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine der Nahe einzuhalten sind, vor.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
Um die traditionellen Begriffe, die mit der Ursprungsbezeichnung "Nahe" verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung bestanden haben. Die dabei zugeteilte Prüfungsnummer muss auf dem Etikett angegeben werden.	

9. BELEGE**a. Sonstige Unterlagen:**

--

VI. SONSTIGE ANGABEN**1. ANGABEN ZUR ZWISCHENGESCHALTETEN STELLE**

<i>Name der zwischengeschalteten Stelle:</i>	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
<i>Anschrift:</i>	1 Rochusstraße 53123 Bonn Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-22899529 - 3755
<i>Fax:</i>	0049-22899529 - 4432
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@bmelv.bund.de

2. ANGABEN ZUR INTERESSIERTEN PARTEI

--

3. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Link:</i>	
--------------	--

4. SPRACHE DES ANTRAGS:

Deutsch

5. LINK ZU E-BACCHUS

Nahe auch ergänzt durch den Namen einer kleineren geografischen Einheit
