Ref. Ares(2011)1393748 - 21/12/2011

RheinlandPfalz
MINISTERIUM FÜR
UMWELT, LANDWIRTSCHAFT,
ERNÄHRUNG, WEINBAU
UND FORSTEN

„Nahe“

Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

…

„Nahe“ Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Nahe“

2. Beschreibung des Weines/der Weine

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:

  a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,

  b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,

  c) 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,

  d) 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:

  a) 150 mg/l bei Rotwein;

  b) 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

  a) 200 mg/l bei Rotwein und

  b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;

  c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;

  d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt

  e) 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.

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- 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 Fruchtsäure. Die Weine des oberen Rotliegenden sind geprägt von Aromaausprägungen 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. **Abgrenzung des Gebietes**

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, Rümmelsheim, Sankt Katharinen, Schloßböckelheim, Schöneberg (Bad Kreuznach), Schweppenhausen, Simmertal, Sommerloch, Spabrücken, Sponheim, Staudernheim, Stromberg, Traisen, Unkenbach, Waldalgesheim, Waldböckelheim, Waldlaubersheim, 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.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,

Prädikatswein *ergänzt durch*:

Kabinett,

Spätlese,

Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein,

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,

Sekt b.A. oder Winzersekt

5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

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. Trockenbeerenauslese 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 Rotweintrauben mit Erzeugnissen aus Weißweintrauben 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.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

7. Rebsorten

Keltertraubensorten der Art vitis vinifera, aus denen die Weine der „Nahe“ gewonnen werden:

- Weißweinsorten

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Hibernal, 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, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling; Weißer Riesling, Würzer

- Rot- und Roséweinsorten

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

8. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

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 Steilstlagen 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 fluviatile 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.

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 Ausbauformen 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.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Punkt 4 dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Punkt 10) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

10. Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

10.1. Name und Anschrift

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Burgenlandstr. 7

55543 Bad Kreuznach

Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon 06 71 / 7 93 - 0

Telefax 06 71 / 7 93 11 99

e-Mail: info@lwk-rlp.de

10.2. Aufgaben:

10.2.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist die zuständige Stelle für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und gewährleistet somit die Einhaltung der unter Punkt 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Nahe verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.2.2. Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertrages geprüft.

10.2.3. Qualitätsweinprüfung

Als Auftragsangelegenheit des Landes führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die amtliche Qualitätsprüfung durch. Jeder Qualitätswein b.A., Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrages.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

10.2.4. Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Nahe ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

Antrag auf Eintragung einer Ursprungsbezeichnung

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	**3**
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Rheinland-Pfalz
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Tel., Fax, E-Mail	0049-06131 - 16 - 0 0049-06131 - 16-4646 poststelle@mulewf.rlp.de

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)*	Bundesrepublik Deutschland
~~- Drittlandsbehörde~~*	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Tel., Fax, E-Mail	Telefon: 0049-22899529 - 3755 Telefax: 0049-22899529 - 4432 E-Mail: poststelle@bmelv.bund.de

*** Nichtzutreffendes streichen**

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung*	**Nahe**
- ~~Geografische Angabe~~*	
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	10
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

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)).

*** Nichtzutreffendes streichen**

Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Wein
Qualitätsschaumwein
Perlwein

Einziges Dokument

gemäß Anhang II der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	4
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Rheinland-Pfalz
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Deutschland
- Drittlandsbehörde*	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1, 53123 Bonn Deutschland

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	Nahe
~~- Geografische Angabe~~*	
Beschreibung des Weins/der Weine	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.

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

	Die Vielfalt der Bodentypen ist einzig an der Nahe zu finden und prägt die unterschiedlichen Weine. Die Weißweine der Nahe, haben Pfirsich-Aprikosen-Nuancen mit markanten Fruchtsäuren (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 Fruchtsäure. Die Weine des oberen Rotliegenden sind geprägt von Aromaausprägungen 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, 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.

***Nichtzutreffendes streichen**

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Artikel 118u Absatz 1 Buchstabe a, der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse der Nahe sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:
Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,
Prädikatswein *ergänzt durch*:

- Kabinett,
- Spätlese,
- Auslese,
- Beerenauslese,
- Trockenbeerenauslese,
- Eiswein,

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,
Sekt b.A. oder Winzersekt

Besondere önologische Verfahren **(fakultativ)**

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, Rümmelsheim, Sankt Katharinen, Schloßböckelheim, Schöneberg (Bad Kreuznach), Schweppenhausen, Simmertal, Sommerloch, Spabrücken, Sponheim, Staudernheim, Stromberg, Traisen, Unkenbach, Waldalgesheim, Waldböckelheim, Waldlaubersheim, Wallhausen, Warmsroth, Weiler bei Bingen, Weiler bei Monzingen, Weinsheim (Bad Kreuznach), Windesheim, Winterborn, Wolfstein.

Hektarhöchstertrag

Der Hektarhöchstertrag beträgt 105 hl/ha

Zugelassene Keltertraubensorten

Keltertraubensorten der Art vitis vinifera, aus denen die Weine der „Nahe“ gewonnen werden:

- Weißwein

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Hibernal, 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, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling; Weißer Riesling, Würzer

- Rot- und Roséwein

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

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.

Sonstige Bedingungen **(fakultativ)**

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.