



C/2024/1032

24.1.2024

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(C/2024/1032)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission veröffentlicht (<sup>1</sup>).

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Nahe“

PDO-DE-A1271-AM01

Datum der Mitteilung: 26.10.2023

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Beschreibung der Veränderungen**

- a) Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und analytische (bisher 2.1, künftig in Nummer 3.1 der Produktspezifikation) und/oder organoleptische (bisher 2.2, künftig in Nummer 3.3 der Produktspezifikation) Eigenschaften

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das Mindestmostgewicht von der g.U. Nahe wird in einer gesonderten Nummer aufgeführt. Inhaltlich erfolgen keine Änderungen. Es wird ein klarstellender Satz zur Kellerbuchführung eingefügt, der folgendermaßen lautet: „Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.“

Änderung des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und des Mindestmostgewichtes für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen. Standardwerte für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder: 8,8 Vol.-% Alkohol und 68° Öchsle.

ERGÄNZUNG

„Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das Mindestmostgewicht der Rebsorte Dornfelder kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Nahe in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen auf 8,3 Vol.-% Alkohol und 65° Öchsle festgelegt werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Weinjahrgang beschränkt. Der Beschluss der Schutzgemeinschaft Nahe wird durch eine geeignete ortsübliche Veröffentlichung bekanntgegeben.“

Die verschiedenen Erzeugnisse werden namentlich benannt mit Ausführungen zur Organoleptik.

ERGÄNZUNG

„Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten“

- b) Abgrenzung des Gebietes (bisher 3, künftig in Nummer 4 der Produktspezifikation):

Das Gebiet der g.U. Nahe wird neu abgegrenzt.

ERGÄNZUNG:

„Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz im Bereich des linken Rhein-Nebenflusses Nahe und erstreckt sich von der Mündung der Nahe in den Rhein bei Bingerbrück flussaufwärts bis kurz vor Kirn sowie in die Nebentäler von Guldenbach, Gräfenbach, Glan und Alsenz.“

Die einzelnen Gemeinden und ihre Ortsteile einschließlich der Gemarkungsnummern werden aufgeführt.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein) einsehbar sind.

(<sup>1</sup>) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Der Passus zur Herstellungsmöglichkeit von Erzeugnissen der g.U. Nahe wird umformuliert.

Der ursprüngliche Passus lautet: „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.“

Zukünftig soll der Passus folgendermaßen lauten: „Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Nahe‘ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.“

Eine inhaltliche Änderung findet nicht statt.

c) Keltertraubensorte (künftig Nummer 8 der Produktspezifikation)

In Nummer 7 sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißweinsorten

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.

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.

ÄNDERUNG

Zukünftig heißt es „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weißwe Rebsorten

„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.“

Rote Rebsorten

„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) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

In Nummer 9 der Produktspezifikation (künftig Nummer 10) werden die weiteren Anforderungen hinsichtlich der Etikettierung aufgeführt.

Kleinere geografische Einheiten:

#### ERGÄNZUNG

„Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.“

Es wird die bezeichnungsrechtliche Regelung eingefügt, dass gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente entsprechend dem geltenden Recht verwendet werden dürfen.

Geltende Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Aufnahme einer Etikettierungsvorschrift:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig. Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

#### e) Kontrollbehörde

In Nummer 10 der Produktspezifikation erfolgten eine Änderung der Faxnummer und eine Korrektur der Aufgabe der Kontrollbehörde. Denn die Zuständigkeit für Neuanpflanzungsgenehmigungen ist von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (LWK) auf die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) übergegangen. Zudem wird das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz als Kontrollbehörde ergänzt.

#### ERGÄNZUNG:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz  
Mainzer Straße 112  
56068 Koblenz  
DEUTSCHLAND

Tel. 0261-9149-0

Telefax: 0261-9149-190

E-Mail: poststelle@lua-rlp.de

In Nummer 11.2.3 der Produktspezifikation „Qualitätsprüfung“ wird der folgende Satz gestrichen: „Jeder Qualitätswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein b. A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen.“

## f) Sonstiges

Redaktionelle Änderungen gemäß EU-Vorgaben. Hierzu zählen alle Änderungen, die geltendes Recht abbilden. Dies kann durch einen Verweis auf geltendes Recht oder durch Streichung der entsprechenden Passage erfolgen. Im Absatz „Zusammenhang mit dem Gebiet“ werden die Beschreibungen der Kategorien „Wein“, „Perlwein“ und „Qualitätsschaumwein“ präzisiert und umformuliert. Hierbei ist nicht die Notwendigkeit der Einreichung einer Unionsänderung gegeben, da durch die Änderungen nicht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgehoben wird (vgl. Art.14 der Verordnung (EU) 2019/33).

Konkret werden die folgenden Änderungen vorgenommen:

In Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein“ wird eine Ergänzung vorgenommen. Der ergänzte Satz lautet ursprünglich: „Prädikatsweine müssen die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen.“ Zukünftig lautet der Satz: „Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.“

In Nummer 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ wird eine Umformulierung vorgenommen. Der zu ändernde Satz lautet: „Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.“ Umformuliert soll dieser Satz künftig lauten: „Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.“

In 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung hinzugefügt. Bisher war die Herstellung von Qualitätsschaumwein nach der Beschreibung nur durch eine zweite Gärung des Sektgrundweins möglich. Durch die Änderung wird die Herstellungsmöglichkeit von Qualitätsschaumwein auf die erste Gärung ausgeweitet.

## 2. Begründung der Veränderungen

### a) Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürlich Mindestmostgewicht wird in einer eigenen Nummer aufgeführt, um die Produktspezifikation übersichtlicher zu gestalten. Durch den Wegfall der Umrechnungstabelle gibt es keine rechtliche Grundlage mehr zur Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes. Da die Erzeuger in der Praxis allerdings mit der Einheit Öchslegrade arbeiten, wird diese Einheit weiterhin in der Produktspezifikation beibehalten. Deshalb werden die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und die Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes durch das Bindewort „und“ verbunden. Daraus ergibt sich eindeutig, dass sowohl der Wert des natürlichen Mindestalkoholgehaltes, als auch der Wert des natürlichen Mindestmostgewichtes durch die Erzeuger einzuhalten sind, um Erzeugnisse als g.U. Nahe vermarkten zu können. Um Missverständnissen hinsichtlich der Kellerbuchführung vorzubeugen, hat die Schutzgemeinschaft sich entschieden einen klarstellenden Satz einzufügen, der darauf Bezug nimmt, dass nur das Mostgewicht im Kellerbuch geführt werden muss.

Die geringfügige Reduzierung des Mindestalkoholgehaltes und des Mindestmostgewichtes der Rebsorte Dornfelder soll eine zeitlich frühere Ernte ermöglichen, um negative Einflüsse durch neue Schadorganismen zu minimieren. Im Jahrgang 2014 zum Beispiel wurde die Kirschessigfliege zur Bedrohung für frühreife rote Rebsorten. Ein Zuwarten mit der Ernte wegen des bisher geltenden Mindestmostgewichtes birgt in derartigen Jahren die Gefahr erheblicher qualitativer und quantitativer Verluste bei der Ernte.

Die organoleptischen Beschreibungen wurden differenziert ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können.

Durch die Ergänzung des Gesamtalkoholgehaltes bei Weinen ohne Anreicherung wird von der Öffnungsklausel der EU-Verordnung Gebrauch gemacht.

### b) Abgrenzung des Gebietes

Die beabsichtigte Gebietsabgrenzung erfolgt nicht leichtfertig, sondern zur Vermeidung von erheblichen Nachteilen für den Weinbau und die Landwirtschaft sowie die Region Nahe im Hinblick auf die historisch gewachsene Kulturlandschaft, da sich der Weinbau an der Nahe über Jahrhunderte hinweg ebenso wie alle traditionellen europäischen Weinbaugebiete, innerhalb bestimmter geografscher Grenzen der jeweiligen Gemarkungen entwickelt hat, um die Nachteile der nachfolgend genauer erläuterten Gründe zu vermeiden:

Die durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau sind nicht immer kompatibel zu anderen Kulturen und benötigen daher zur Qualitätssicherung ein geschlossenes Rebgelände:

- Ein abwechselndes Nebeneinander von Rebflächen und anderen Nutzungen verursacht Probleme, die so weit wie möglich vermieden werden sollen: Je geschlossener ein Weinbergsgelände ist und je weniger Berührungspunkte der Weinbau mit anderen Nutzungen (Ackerbau, Grünland, Obstbau, etc.) hat, desto weniger negative Auswirkungen auf den Anbau und die Qualität der Weine sind damit verbunden. Dies liegt an den besonderen Bewirtschaftungs-erfordernissen des Weinbaus im Vergleich zu den anderen Nutzungen, insbesondere beim Pflanzenschutz. Die eingesetzten Pflanzenschutzmittel und besonders deren Zielsetzungen, kulturartspezifische Zulassung, Wartezeiten etc. unterscheiden sich zum Teil erheblich.

Wenn es trotz guter technischer Ausrüstung und trotz der Einhaltung der Regeln der guten fachlichen Praxis zu einer ungeplanten Abdrift der Mittel auf benachbarte Flurstücke mit anderer Nutzung kommt, kann es zu unerwünschten vegetativen Schäden auf der Nicht-Zielfläche, zu Qualitätseinbußen oder zum Verlust der Vermarktungsfähigkeit des Erzeugnisses aufgrund bestimmter Pflanzenschutzmittelrückstände führen. Kommt es zum Beispiel bei einem Einsatz von systemischen Herbiziden auf Nachbarflächen zu einer unerwünschten Abdrift, kann dies Einfluss auf den Fruchtansatz haben, wenn die Kontamination im Zeitraum bis zur Reblüte erfolgt. Bei Einsatz von Kontaktherbiziden würden infolge unerwünschter Abdrift benetzte Teile der Laubwand oder Stockriebe verätzt werden. Umgekehrt kann es durch Abdrift von im Weinbau eingesetzten Fungiziden zu Problemen auf benachbarten Ackerflächen kommen. Diese sind teilweise für die dort angebauten Kulturen nicht zugelassen, so dass es bei Rückstandsuntersuchungen infolge der guten Analytik und niedrigen Rückstandshöchstmengen dazu kommen kann, dass die erzeugten Produkte nicht verkehrsfähig sind. Das Gleiche gilt für die im ökologischen Weinbau eingesetzten Kupferpräparate. Derartige Fälle sind in der Praxis immer wieder festzustellen und daher zu vermeiden. Es kann also sowohl zu Schäden auf Ackerflächen kommen durch Pflanzenschutzarbeiten in benachbarten Weinbergen als auch umgekehrt zu Schäden auf Weinbergflächen und an den dort wachsenden Trauben durch Pflanzenschutzarbeiten auf benachbartem Ackergelände. Viele Bewirtschaftungs- und Schutzmethoden im Weinbau sind erst dann möglich bzw. erst dann effektiv, wenn sie in einem abgerundeten Rebgelände stattfinden:

- Schonende Pflanzenschutzstrategien, die qualitative, ökologische und ökonomische Vorteile mit sich bringen, sind wichtig zur Sicherstellung der nachhaltigen Produktion von hochwertigen Weinen.
- Weit verbreitete und seit Jahren etablierte Methoden wie z. B. die Traubenwicklerbekämpfung durch Pheromone funktionieren nur, wenn in geschlossenen Rebflächen die für die Beschränkung der Vermehrung und die Verwirrung der Schädlinge nötigen Pheromondispenser möglichst flächendeckend und mit möglichst geringer, weil kostspieliger Doppelaushängung an den Rändern (Grenzen zu anderen Kulturen, Nutzungsarten oder sonstigem Bewuchs) ausgebracht werden.
- Auch für die Vogelabwehr zur Sicherung der reifen Trauben vor Fraß- oder sonstigen, auch qualitätsmindernden, Schäden sind geschlossene Rebgelände sowohl fachlich als auch ökonomisch nötig, da nur so ein effektiver Schutz ermöglicht wird.
- Geschlossenes Rebgelände hilft auch Wildschäden zu vermeiden: In den vergangenen Jahren haben die Wildschäden an der Nahe an landwirtschaftlichen Kulturen und im Weinbau deutlich zugenommen. Die größten Schäden werden dabei vom Schwarzwild, aber auch von Reh- und Rotwild verursacht. Die Begrenzung insbes. der Schwarzwildpopulation ist aus Sicht des Weinbaus nicht zuletzt deshalb notwendig, da Wildschäden in Weinbergen in Rheinland-Pfalz in der Regel nicht entschädigungspflichtig sind. Zudem wird dadurch das Risiko des Auftretens der anzeigepflichtigen und für die Nutztierhaltung in Deutschland ein erhebliches Risiko darstellenden Afrikanische Schweinepest vermindert. Die Bekämpfung von Schwarzwild ist in geschlossenem Rebgelände eher möglich und weniger aufwendig als in Gemarkungen mit sich abwechselnden Kulturen, wie Weinbau, Ackerbau und Obstbau, mit den sich dort bietenden Rückzugsräumen und Nahrungsquellen.
- Vor dem Hintergrund der zunehmenden Bedeutung der Tröpfchenbewässerung von Weinbergen, die insbesondere bei Junganlagen zum Anwachsen der Reben genutzt werden, sind geschlossene Rebareale für den Aufbau und den Betrieb der dafür benötigten Infrastruktur (Brunnen, Leitungen etc.) von großem Vorteil. Sowohl die gemeinsame Beschaffung des Wassers als auch die gemeinsame Nutzung von Transport- sowie Verteilungsleitungen werden dadurch effizienter und günstiger.

- Die Anforderungen an ein Wegenetz im Weinbau sind anders gestaltet als zum Beispiel im Ackerbau. Würden ehemals weinbaulich genutzte Weinbauareale nicht mehr weinbaulich genutzt, würde das auf den Weinbau ausgerichtete Wegenetz eine Ackerbau- und Grünlandnutzung deutlich erschweren bzw. verhindern. Das Wegenetz im Weinbau ist in der Regel auf nicht so große und schwere Fahrzeuge und Maschinen ausgerichtet wie im Ackerbau. Wenn nun alle Wirtschaftswege auf eine höhere Belastung ausgelegt werden müssten, würde dies zu einer stärkeren finanziellen Belastung aller Grundstückseigentümer in einer Gemarkung führen. Die historisch gewachsene Kulturlandschaft und das Landschaftsbild mit den traditionellen Weinbergslagen ist prägend für den geschützten Ursprung Nahe und dessen Reputation:
- Der Weinbau in traditionellen und landschaftsprägenden Hanglagen prägt bei den Anwohnern des Gebietes, bei den Mitgliedern der Weinwirtschaft der Region, in der Fachwelt und auch bei den Verbrauchern den Charakter der Weinregion.
- Die Verlagerung des Anbaus in traditionelles Ackergelände hätte eine Veränderung des über Jahrhunderte gewachsenen Landschaftsbildes und damit der gewachsenen Kulturlandschaft zur Folge.
- Nicht ohne Grund verwenden die Weinwerbungen bei der Darstellung der Weinregion regelmäßig Bilder, die in traditionellen Weinbergslagen aufgenommen wurden.
- Auch im Bereich des Tourismus spielt das Thema Wein in Verbindung mit der traditionellen Weinbauregion sowie den traditionellen Weinbergslagen eine tragende Rolle.
- Viele Weine, die in Fachpublikationen dargestellt werden und die Wahrnehmung und Reputation der g.U. Nahe daher stark prägen, stammen häufig aus traditionellen Hanglagen (Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen, Schlossböckelheimer Felsenberg, etc.)
- Durch diese weichen Faktoren ist die g.U. Nahe bei Handel und Verbraucher emotional positiv aufgeladen und besetzt. Beim Kauf und Konsum von Wein von der Nahe assoziieren die Verbraucher Bilder insbesondere mit diesen Hanglagen. Diese Bildwirkungen bedeuten, dass die Bilder bei Kunden Emotionen und Erinnerungen (z.B. an einen Urlaub oder an die schöne Landschaft) auslösen. Dies macht die g.U. Nahe unverwechselbar und einzigartig.
- Vielen traditionellen Weinbergsflächen würde eine unerwünschte Verbuschung drohen, da sie aufgrund ihrer geringen Größe, Beschaffenheit und oftmals schlechten Erreichbarkeit für größere Maschinen, für andere Nutzungen als für den Weinbau nicht geeignet sind. Auf den dann nicht bewirtschafteten Flächen können sich durch Selbstansiedelung Wirtspflanzen, wie Brombeeren, für unerwünschte Schädlinge, wie die Kirschessigfliege, etablieren, die wiederum die Gesundheit und Qualität der Trauben auf benachbarten Weinbauflächen gefährden.

Aus den zuvor genannten Gründen ergibt sich, dass eine Bewirtschaftung der Weinberge auf abgerundetem und möglichst abgeschlossenem Gelände Vorteile verschiedenster Art für die Eigentümer und Bewirtschafter von Weinbauflächen sowie die Umwelt hat. Deswegen soll der Anteil der jetzt schon vereinzelt bestehenden Streuweinberge mit den hier dargelegten vielfältigen Nachteilen nicht zunehmen.

Die Umformulierung des Passus zur Herstellung der Erzeugnisse der g.U. Nahe erfolgt, um die gesetzliche Formulierung abzubilden.

#### c) Keltertraubensorten

Die Aufzählung der Rebsorten ist unvollständig und wird um alle nach der BLE-Liste klassifizierten und sich im Anbau an der Nahe befindlichen Rebsorten ergänzt, da sich diese Sorten im Anbaugebiet bereits bewährt haben. Die aus diesen Sorten hergestellten Weine erfüllen die Vorgaben der Produktspezifikation.

Zukünftig werden die Rebsorten unter der Überschrift „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißweinsorten“ und „Rot- und Roséweinsorten“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit geregelt wird, nicht hingegen das Enderzeugnis.

d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

Die Bestimmungen zur Etikettierung sollen um engere geografische Bezeichnungen ergänzt werden, um das geltende Recht abzubilden.

Die eingefügte bezeichnungsrechtliche Regelung hat klarstellenden Charakter im Hinblick auf bezeichnungsrechtliche Begrifflichkeiten des nationalen Rechts, die nicht über eAmbrosia geschützt sind.

Geltende Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation:

Die Etikettierungsvorschrift schützt die g.U.- Erzeugnisse vor einem möglichen Wertverlust. Die Optik eines Etiketts ist für den Verbraucher sehr wichtig. Werden g.U. Erzeugnisse mit der Angabe der Zuchtstämme auf dem Etikett vermarktet, dann weiß der Verbraucher entweder nicht, was diese Angabe bedeuten soll oder es mutet für ihn so an, als ob es sich um Erzeugnisse aus dem Versuchsanbau handelt, ohne entsprechenden Hinweis und somit auch ohne die Möglichkeit für den Verbraucher sich bewusst für oder gegen den Kauf zu entscheiden. Dass es sich tatsächlich um klassifizierte Sorten handelt, die ihre Güte bereits bewiesen haben, ist dem Verbraucher unter Umständen nicht bewusst. Dies wiederum kann zu einer negativen Beurteilung durch den Verbraucher führen, ohne dass die Erzeugnisse probiert wurden. Der so entstandene negative Eindruck kann sich durch die Etikettierung als g.U. Nahe Erzeugnis auf die gesamten g.U. Erzeugnisse der Nahe auswirken und somit auch Einfluss auf den Absatz der g.U. Nahe Erzeugnisse haben.

e) Kontrollbehörde

Die Faxnummer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz hat sich geändert.

Das Landesuntersuchungsamt ist als Kontrollbehörde zu ergänzen, da es in diesem Bereich Kontrollaufgaben erfüllt.

Die Korrektur hinsichtlich der Neugenehmigungen erfolgt, um das geltende Recht abzubilden.

Der Satz wird gestrichen, um eine Doppelung zu vermeiden.

f) Sonstiges

Es mussten redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

Die Umformulierung in Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein“ wird vorgenommen, um eine Unterscheidung der Prädikatsweine zu den Qualitätsweinen zu treffen.

Die Umformulierung in 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ erfolgt, um die tatsächlichen Vorgänge bei der Perlweinbereitung in der Formulierung wiederzugeben.

In Nummer 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung eingefügt, da nach der bisherigen Beschreibung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ ein solcher nur durch zweite Gärung hergestellt werden konnte. Dies entspricht nicht mehr der gängigen Praxis, die nunmehr die Möglichkeiten hat „Qualitätsschaumwein“ auch mittels einer ersten Gärung herzustellen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Nahe

2. **Art der geografischen angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

#### 4. Beschreibung des Weins / der Weine

##### 1. Qualitätswein, weiß

###### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Farben reichen in der Regel von blassgelb mit zum Teil grünen Reflexen über grünlich-gelb bis hin zu strohgelb und goldgelb. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten.

Je nach Rebsorte erinnert der Duft insbesondere an (exotisch) fruchtig frische Primäraromen (z. B. Apfel, Stachelbeere, Pfirsich, Zitrusfrüchte Birne, Aprikose, Quitte, schwarze Johannisbeere, Ananas, (Honig-)Melone, Mango, Maracuja) bis hin zu Trockenfrüchten (Rosinen) bzw. Dörrobst, aber auch an blumige Noten (z. B. Holunderblüte, Rosen), würzige Aromen (z. B. Haselnuss, Walnuss, Mandel, Muskat, Pfeffer, Vanille, Nelke, Zimt) oder pflanzlich, vegetative Aromen (z. B. frisches Gras, Minze, Heu, Tee), untermalt je nach Bodenart auf dem die Reben gewachsen sind mit erdig mineralischen Noten (z. B. Schiefer). Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch insbesondere holzig, rauchige Aromen, Vanille-, Kokosnuss- und Röstaromen sowie Feuerstein, Trüffel, oxidierten Apfel, nussigen Aromen und karamellisierten Aromen (z. B. Honig, Malz).

Das geschmackliche Spektrum reicht in der Regel von leichten, filigranen, frischen, spritzigen, über kräftige, gehaltvolle Gewächse mit feinen Röstaromen bis hin zu komplexen, fruchtsüßen und edelsüßen Weinen. Weine aus der Rebsorte Riesling sind besonders geeignet um die Unterschiede der verschiedenen Terroirs der Nahe widerzuspiegeln. Die Weine sind in der Regel von prägnanter Säure und Mineralität geprägt.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

##### 2. Qualitätswein, rot

###### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Weine werden sowohl als Rebsortenwein als auch im Cuvée angebaut.

Je nach Rebsorte und Ausbaustil reichen die Farben der Rotweine meist von hellrot über rubin- und granatrot bis schwarzrot, oft mit bläulich, violetten Anteilen und Braunreflexen.

Je nach Rebsorte und Ausbaustil erinnert der Duft der Rotweine insbesondere an fruchtige Aromen, die an Kirschen, rote und schwarze Beerenfrüchte (Brombeeren, Holunder), Cassis oder auch an Trockenfrüchten erinnern. Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen insbesondere würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung; bei reduktivem Ausbau können Noten hinzukommen, die an Feuerstein oder Trüffel erinnern.



Weine mit einem mittleren Gehalt haben meist eine milde bis spürbare Säure und zurückhaltende Tanninstruktur bei hoher Fruchtigkeit. Körperreiche Weine können neben einer konzentrierten roten oder schwarzen (Beeren-)Frucht auch würzige und rauchige Aromen zeigen. Diese Weine haben meist eine weichere Säurestruktur, aber prägendes Tanningerüst, das diesen Weinen eine gewisse Struktur und Nachhaltigkeit verleiht. Vor allem Weine, die in Barriquefässern und Tonneaus gereift sind, sind meist geprägt durch feine Röstaromen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

### 3. Qualitätswein rosé

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Roséweine, Weißherbst, Blanc de Noir(s)

Die Weine zeigen meist eine zartrosa, bzw. blass- bis hellrote Farbe. Der Weißherbst wird immer reinsortig gekeltert. Blanc de Noir(s)-Weine werden aus frischen Rotweintrauben wie ein Weißwein gekeltert und weisen dabei das Farbspektrum von Weißweinen auf.

Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf, das an rote oder hellgelbe Früchte und Beeren erinnert. Je nach verwendeter Rebsorte können insbesondere würzige Aromen bzw. Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten. Roséweine unterscheiden sich von den Rotweinen durch ihre in der Regel frische, weniger alkoholreiche Art und ihre geringeren Tanningehalten. Die Weine weisen in der Regel eine feine bis gehaltvolle Struktur auf und haben geschmacklich eine meist feine bis frische, lebendige Säure.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

## 4. Qualitätswein, Rotling

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Weine von meist blass- bis kräftig hellroter Farbe, die sich in der Regel sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen. Ihre Aromen sind insbesondere fruchtgeprägt, teilweise dezent würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit frischer Säurestruktur.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

## 5. Prädikatswein Kabinett

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Naheweine mit dem Prädikat „Kabinett“ sind in der Regel feine, frische und fruchtige Weine aus reifen Trauben mit moderatem Alkoholgehalt. Sie zeigen eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer meist moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Die Weine zeichnen sich meistens durch fruchtige Aromen weißer, gelber und exotischer Früchte aus und können grün-grasige bis würzige Aspekte vermitteln. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. Prädikatswein Spätlese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Das Farbspektrum orientiert sich je nach Rebsorte und Weinart an den Qualitätsweinen, fällt aber aufgrund des Ausreifengrades meist deutlicher ausgeprägt aus.

Aufgrund höherer Mostgewichte als Kabinettweine weisen Spätleseweine grundsätzlich intensive, klare, reife Fruchtaromen aus, meist gepaart mit einer ausgeprägten Sortentypizität, mit mehr Fülle und Körper und einem harmonischen Säure- Fruchtsüßeverhältnis.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7. Prädikatswein Auslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Durch die Verwendung voll- bis überreifer Trauben zeigt sich bei Ausleseweinen in der Regel eine kräftige Farbe sowie eine intensive Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden.

Im Duft dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, bis hin zu Aromen von Dörrobst, die sich mit zunehmender Alterung der Weine verstärken. Auch dezente honigartige und würzige Noten können vorkommen. Die Weine sind in der Regel von klarem Geschmack nach gelben und tropischen Früchten. Insbesondere bei Weinen der Rebsorte Riesling wird der meist hohe Restzuckergehalt von einer deutlich wahrnehmbaren Säure begleitet.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

## 8. Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Weine werden aus voll- bis überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen und mit *Botrytis cinerea* behafteten Trauben mit hoher Zuckergradation hergestellt. Sie zeigen in der Regel eine intensive Farbe, mit zunehmender Alterung auch bernsteinfarben, und eine schwach ölige Konsistenz.

Mit zunehmenden Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen.

Der Geschmack ist in der Regel geprägt durch eine deutliche, vollmundige Süße, bei moderater bis kräftiger Säurestruktur sowie geringen bis moderaten Alkoholgehalten.

Trockenbeerenauslesen unterscheiden sich von Beerenauslesen durch einen höheren Grad der Konzentration und eine Intensivierung der Aromen und Farbgebung durch eine stärkere Prägung durch edelfaule oder rosinenartige Beeren. Zudem können sie je nach Rebsorte eine konzentriertere Säure aufweisen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

## 9. Prädikateswein Eiswein

## KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Naheweine mit dem Prädikat „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert. Das Ausfrieren von Wasser im Weinberg setzt weitgehend gesunde, reife Trauben voraus. Eisweine weisen in der Regel höhere Säuregehalte und eine stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas auf. Die Weine weisen meist eine intensive Farbe auf und sind grundsätzlich geprägt von einer hohen fruchtigen Süße sowie konzentrierten Säure. Es kommen insbesondere die Aromen gelber und exotischer Früchte vor, ergänzt durch süßlich-würzige Aromen wie Honig und getrocknete Früchte.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

10. Perlwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Perlweine sind in der Regel frisch, fruchtig und spritzig. Sie weisen einen moderaten Alkoholgehalt und eine feine bis deutliche Perlage auf.

Je nach Rebsorte(n) und Weinart umfasst das Farbspektrum bei Verwendung weißer Rebsorten grundsätzlich blassgelb Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb sowie grundsätzlich zartrosa, hellrot bis dunkelrot bei Verarbeitung von roten Rebsorten. In Abhängigkeit von der Rebsorte zeichnen sie sich durch ein meist fruchtiges, zuweilen auch feinwürziges Aroma und eine merkbare Sortentypizität aus. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten zeigen sich insbesondere blumige Aromen sowie Noten von Beeren und roten oder exotischen Früchten.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

11. Qualitätsschaumwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Eine moderate Zuckergradation der Trauben konserviert den höheren Säuregehalt und verleiht dem Sekt in Verbindung mit der Versanddosage einen vollen, ausbalancierten Geschmack.

Je nach verwendetem Grundwein bzw. verwendeter Weinart ist das Farbspektrum meist blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch zartrosa, hellrot bis dunkelrot. Die Qualitätsschaumweine und als Cremants bezeichnete Qualitätsschaumweine sind grundsätzlich durch Rebsortenaromen, aber auch von dem sensorischen Einfluss des Hefelagers nach der zweiten Gärung geprägt. Dies kann sich grundsätzlich in leicht nussigen und Briöche-Noten bis hin zu Röst- und würzigen Aromen zeigen. Qualitätsschaumweine sind in der Regel frisch, fruchtig, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

## 5. Weinbereitungsverfahren

### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

#### 1. Alle Erzeugnisse

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

#### 2. Alle Erzeugnisse

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

#### 3. Alle Erzeugnisse

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

### 5.2. Höchsterträge

#### 1. Alle Erzeugnisse

105 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz im Bereich des linken Rhein-Nebenflusses Nahe und erstreckt sich von der Mündung der Nahe in den Rhein bei Bingerbrück flussaufwärts bis kurz vor Kirn sowie in die Nebentäler von Guldenbach, Gräfenbach, Glan und Alsenz.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe gehören folgende Gemeinden und deren Ortsteile:

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)), 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), Guldenal (Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)), Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal

(2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln (Cölln (4600), Mannweiler (4599)), Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nußbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim (Offenbach (4701)), Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmlsheim (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).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein) einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Nahe“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

## 7. Keltertraubensorte(n)

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. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. 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 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).

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 fluviale Sande als auch Küstensande und marine Mergel sind vertreten.

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,3 °C dar, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 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. 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 Toperzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhundert alte Weinbautradition.

#### 8.2. *Kategorien von Erzeugnissen*

Die in Nummer 9.1 - 9.3 der Produktspezifikation 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.

#### 8.3. *Wein*

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die unter 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. 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 Ausbaumformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

#### 8.4. *Perlwein*

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführt sind, erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

#### 8.5. *Qualitätsschaumwein*

Das Grundprodukt muss die unter 3.2 der Produktspezifikation benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, die 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. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

### 9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

*Alle Erzeugnisse*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die vorstehend in Nummer 5 der Produktspezifikation dargestellten traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Nummer 11 der Produktspezifikation) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in Nummer 5 Buchstabe a der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 Buchstabe b der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

*Alle Erzeugnisse*

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

### **Link zur Produktspezifikation**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)