C/2024/1165

26.1.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/1165)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Nahegauer Landwein»

PGI-DE-A1293-AM01

Fecha de la notificación: 26 de octubre de 2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Descripción de los cambios**

a) Descripción de los productos vitivinícolas y las características analíticas u organolépticas

El grado alcohólico natural mínimo y el peso mínimo del mosto natural de «Nahegauer Landwein» se establecen en un punto aparte. No hay cambios de contenido. Para mayor claridad, se inserta la siguiente frase sobre la contabilidad de la bodega: «Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.».

También se aporta una descripción organoléptica de los distintos productos.

b) Delimitación de la zona

Se modifica la delimitación de la zona de la IGP «Nahegauer Landwein».

Se enumeran los municipios concretos, incluidos sus números de distrito.

La delimitación exacta puede verse en los mapas de los viñedos de los municipios mencionados, delimitados por parcelas. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Se modifica la zona en la que puede producirse Landwein. Hasta la fecha, la producción de «Nahegauer Landwein» solo era posible en la zona de cultivo de Nahe. Las normas a este respecto se han adaptado a los requisitos legales y ahora permiten que el «Nahegauer Landwein» también se produzca en una zona diferente del mismo estado federal o en un estado federal vecino: «El Landwein podrá producirse en una zona distinta de la región productora especificada en la que se vendimiaron las uvas y que consta en el etiquetado, siempre y cuando la zona de producción se sitúe en el mismo estado federal o en un estado federal vecino.».

c) Variedades de uva de vinificación

En el punto 8 (que pasa a ser el punto 7) del pliego de condiciones se han incluido las siguientes variedades de uva:

Vinos blancos

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, 5/6 Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder y Weißer Elbling; Weißer Riesling, Würzer.

Vinos tintos y rosados

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

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

MODIFICACIONES

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vinos blancos» y «vinos tintos y rosados».

Se añaden las siguientes variedades:

Variedades de uva blanca

«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 y Voltis.».

Variedades de uva tinta

«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 y Vidoc.».

d) Requisitos aplicables

Requisitos que debe cumplir una organización que gestione una denominación de origen o una indicación geográfica protegida (DOP/IGP)

Se mantendrá la siguiente disposición, que refleja la legislación vigente, incluso después de su modificación: el 100 % de las uvas utilizadas en la producción deben proceder de la zona que da nombre al Landwein y el contenido de azúcar residual no debe superar los valores máximos autorizados para la indicación «semiseco». Estas normas se indican ahora como un requisito establecido por una organización que gestiona la DOP/IGP (asociación para la protección) en lugar de un requisito con arreglo a la legislación nacional. Ahora se menciona explícitamente la cifra del 100 % y se hace referencia a ella en la lista en la que se especifica la zona delimitada y en la lista de variedades de uva del pliego de condiciones:

La redacción «El “Nahegauer Landwein” solo podrá elaborarse a partir de uvas procedentes de viñedos de la zona vitícola y de variedades de uva autorizadas» se modifica como sigue: «El 100 % de las uvas utilizadas para la producción de “Nahegauer Landwein” deben proceder de los municipios o distritos enumerados en el punto 4 del pliego de condiciones y de las variedades de uva autorizadas que figuran en el punto 8 del pliego de condiciones.».

No se ha modificado la redacción del requisito relativo al contenido de azúcar residual.

Se añade un requisito de etiquetado:

En el etiquetado de los productos con IGP «Nahegauer Landwein» que se comercializan con una indicación de la variedad de uva solo podrán utilizarse nombres reales. Se permite la mezcla con cepas nuevas.

Cuando un producto se haya elaborado exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas, deberá comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

e) Organismo de control

En el punto 10 del pliego de condiciones se modifica el número de fax y las tareas del organismo de control. Estos cambios se deben a que la responsabilidad de otorgar nuevos permisos de plantación se ha transferido de la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz – LWK) a la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung – BLE).

f) Otros

Cambios de redacción en consonancia con los requisitos de la UE. Se refieren a cualquier modificación realizada para reflejar la legislación vigente, haciendo referencia a las normas aplicables o suprimiendo la redacción en cuestión.

2. **Razones de los cambios**

a) Descripción de los productos vitivinícolas y las características analíticas u organolépticas

El grado alcohólico natural mínimo y el peso mínimo del mosto natural se enumeran en un punto independiente para que el pliego de condiciones sea más claro. La supresión del cuadro de conversión significa que ya no existe ninguna base jurídica para indicar el peso mínimo del mosto natural. Sin embargo, dado que los productores trabajan en la práctica con la Öchslegrade (escala de peso del mosto), esta seguirá figurando en el pliego de condiciones. Por lo tanto, la indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán con la palabra «y». Esto demuestra claramente que tanto el valor del grado alcohólico natural mínimo como el valor del peso mínimo del mosto natural deben ser respetados por los productores para comercializar productos como «Nahegauer Landwein». Con el fin de evitar malentendidos en relación con la contabilidad de la bodega, la asociación para la protección decidió introducir una frase en la que se aclare que solo el peso mínimo del mosto debe incluirse en los registros de bodega.

Las descripciones de las características organolépticas se han matizado para reflejar mejor los diferentes productos.

b) Delimitación de la zona

Los cambios en la delimitación de la zona no se han establecido a la ligera y tienen por objeto evitar desventajas significativas para la viticultura, la agricultura y el paisaje cultivado de la región de Nahe, que se ha ido desarrollando en el tiempo. Con dichos cambios se tiene en cuenta que la viticultura de Nahe ha evolucionado a lo largo de los siglos dentro de los límites geográficos específicos de los distritos pertinentes, como ha ocurrido en todas las zonas vitícolas tradicionales europeas, y se pretende evitar las desventajas que se detallan a continuación:

Las medidas de protección fitosanitaria aplicadas a la viticultura no siempre son compatibles con otros cultivos y, por tanto, para garantizar la calidad, precisan de viñedos cerrados.

Por ello, la yuxtaposición de viñedos con tierras para otros usos suele causar problemas que hay que evitar en la medida de lo posible: cuanto más cerrado esté un terreno de viñedo y cuantos menos puntos de contacto existan entre las tierras dedicadas a la viticultura y las tierras con otros usos (cultivo del campo, pastos, fruticultura, etc.), menos efectos negativos asociados habrá sobre el cultivo y la calidad de los vinos. Esto se debe a los requisitos específicos de gestión de la viticultura en comparación con otros usos, en particular en lo que se refiere a la protección fitosanitaria. Algunos de los productos fitosanitarios utilizados difieren considerablemente, especialmente en lo que respecta a sus objetivos principales, a la autorización específica para cada cultivo y a los períodos de espera.

Incluso utilizando un equipo técnico adecuado y cumpliendo las normas de buenas prácticas agrícolas, pueden desviarse de forma no intencionada hacia parcelas limítrofes con usos diferentes, lo cual puede provocar daños vegetativos no deseados en zonas «no objetivo» o mermar la calidad y la comerciabilidad de los productos debido a la presencia de determinados residuos. Si, por ejemplo, se da una desviación no deseada al usar herbicidas sistémicos en las zonas limítrofes, esto puede afectar al cuajado del fruto si la contaminación tiene lugar en el período anterior al florecimiento de la vid. En caso de una desviación no deseada al usar herbicidas de contacto, se quemarían las partes afectadas de la pared foliar o la cepa por el ácido. A la inversa, una desviación de los fungicidas empleados en la viticultura podría causar problemas en las tierras de cultivo limítrofes. Habida cuenta de que el uso de productos fitosanitarios no está autorizado para algunos cultivos de esa zona, los ensayos de residuos pueden determinar, sobre la base de análisis exhaustivos y límites máximos de residuos bajos, que el producto no es apto para su comercialización. Lo mismo se aplica a los productos de cobre empleados en la viticultura ecológica. En la práctica, podemos observar muchos casos similares a los expuestos y, por ello, hay que evitarlos. Esto significa que las tierras de cultivo pueden verse dañadas como consecuencia de las medidas fitosanitarias adoptadas en los viñedos limítrofes, del mismo modo que las tierras plantadas de vid y las uvas cultivadas en ellas pueden verse dañadas por las medidas fitosanitarias adoptadas en tierras de cultivo limítrofes.

Muchos de los métodos de gestión y protección en el ámbito de la viticultura solo se pueden llevar a cabo o ejecutar de forma efectiva si se aplican en viñedos consolidados:

— Las estrategias fitosanitarias de bajo impacto con beneficios cualitativos, medioambientales y económicos son importantes para garantizar la producción sostenible de vinos de alta calidad.

— Métodos muy extendidos y asentados desde hace años, como el tratamiento de las uvas con feromonas, solo funcionarán si, en los viñedos cerrados, los dispensadores de feromonas necesarios para limitar la multiplicación de las plagas y confundirlas se distribuyen del modo más amplio posible, limitando al mismo tiempo, en la medida de lo posible, la costosa práctica del montaje doble en los bordes (lindes con otros cultivos, usos o vegetación).

— Los viñedos cerrados también son necesarios desde un punto de vista técnico y económico con el fin de proteger las uvas maduras de los daños provocados por las aves por motivos de alimentación o cualquier otro daño que pueda afectar a su calidad, ya que esta es la única manera de garantizar una protección eficaz.

— Asimismo, los viñedos cerrados ayudan a prevenir los daños causados por los animales de caza. Los daños causados por animales de caza, tanto en los cultivos agrícolas como en los viñedos, han aumentado considerablemente en los últimos años en la zona de Nahe; principalmente por parte de jabalíes, pero también de corzos y venados. En concreto, la limitación de la población de jabalíes es necesaria desde el punto de vista vitícola, sobre todo porque, por regla general, los viticultores de Renania-Palatinado no tienen derecho a recibir una indemnización por los daños provocados a los viñedos por animales salvajes. Los viñedos cerrados también reducen el riesgo de brotes de peste porcina africana de notificación obligatoria, lo que plantea un riesgo importante para la ganadería en Alemania. De hecho, es más factible y menos costoso controlar a los jabalíes en viñedos cerrados que en las zonas dedicadas a distintos tipos de cultivos (p. ej., viticultura, cultivos herbáceos y fruticultura), que a menudo ofrecen más zonas de refugio y fuentes de alimento a los jabalíes.

— En el contexto de un riego por goteo de los viñedos cada vez más importante, que se usa sobre todo en los viñedos jóvenes, los viñedos cerrados constituyen un activo considerable a la hora de construir y explotar la infraestructura necesaria (pozos, tuberías, etc.). Hacen que tanto el abastecimiento conjunto de agua como el uso común de las líneas de transporte y distribución sean más eficientes y menos costosos en dichos viñedos.

— Los requisitos de una red de caminos en la viticultura son diferentes a los de, por ejemplo, el cultivo del campo. Si los antiguos viñedos dejaran de utilizarse para la viticultura, podría resultar imposible o muy difícil que las tierras se utilizaran para el cultivo del campo o como pastos debido a la red de caminos destinados a la viticultura. La estructura de caminos en los viñedos suele estar prevista para vehículos y máquinas más pequeños y ligeros que los utilizados en el cultivo del campo. Si hubiese que acondicionar todos los caminos para soportar una mayor carga, se generaría también una mayor carga financiera para todos los terratenientes en un distrito.

Los paisajes cultivados, que han evolucionado a lo largo del tiempo, y el paisaje natural, que incluye los viñedos tradicionales, caracterizan la indicación geográfica protegida «Nahegauer Landwein» y su reputación.

— A los ojos de los residentes locales, de los miembros del sector vinícola de la región, de los especialistas y de los consumidores, la viticultura de la región se caracteriza por unos viñedos tradicionales en pendiente que conforman el paisaje.

— Trasladar la producción de vino a tierras de cultivo del campo tradicionales alteraría el paisaje característico que se ha ido forjando durante siglos y tendría el consiguiente efecto en los paisajes cultivados.

— No es casualidad que la publicidad del vino utilice habitualmente imágenes tomadas en viñedos tradicionales al presentar la región vinícola.

— El tema del vino también desempeña un papel importante en el ámbito del turismo, en relación con la región vitícola tradicional y los viñedos tradicionales.

— Muchos vinos presentados en publicaciones especializadas, que conforman en gran medida la percepción y la reputación de la IGP «Nahegauer Landwein» proceden a menudo de viñedos tradicionales en pendiente (entre otros, Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenok, Norheimer Dellchen y Schlossböckelheimer Felsenberg).

— Estos factores *blandos* se traducen en que la IGP «Nahegauer Landwein» conlleve una carga emocional positiva tanto para los comerciantes como para los consumidores. Al comprar y beber vino de la zona de Nahe, aparecen imágenes de estas laderas, lo que desencadena emociones y evoca recuerdos (por ejemplo, vacaciones o hermosos paisajes). Esto hace que la IGP «Nahegauer Landwein» sea excepcional y única.

— Muchos viñedos tradicionales correrían el riesgo de ser invadidos por la maleza, ya que no son aptos para usos distintos de la viticultura debido a su pequeño tamaño, sus características y su a menudo escasa accesibilidad para máquinas de gran tamaño. De este modo, las plantas hospedadoras de plagas no deseadas (p. ej., las zarzamoras) podrían empezar a crecer espontáneamente en estas zonas no cultivadas, generando un hábitat perfecto para parásitos como la mosca del vinagre de cereza y poniendo así en peligro la salud y la calidad de las uvas de los viñedos colindantes.

De las razones expuestas anteriormente se desprende que el cultivo de viñedos en un recinto consolidado y preferiblemente cerrado, ofrece numerosas ventajas a los propietarios y explotadores de viñedos, así como al medio ambiente. Por lo tanto, la proporción de viñedos dispersos en varias ubicaciones, que actualmente es muy baja, no debe aumentar, habida cuenta de las múltiples desventajas que se han señalado.

En consecuencia, la zona en la que puede producirse el «Nahegauer Landwein» no estará definida en el pliego de condiciones más estrictamente de lo permitido por ley.

c) Variedades de uva de vinificación

La lista de variedades de vid estaba incompleta; se han añadido todas las incluidas en la lista de la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) y cultivadas en la zona de Nahe, dado que ya han demostrado su utilidad en la región vitícola. Los vinos producidos a partir de estas variedades cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vino blanco» y «vino tinto y rosado», ya que es la lista de variedades de uva del pliego de condiciones la que determina si las variedades pueden o no cultivarse, y no el producto final.

d) Requisitos aplicables

Requisitos que debe cumplir una organización que gestione una denominación de origen o una indicación geográfica protegida (DOP/IGP)

La legislación nacional ya no incluye la norma del 100 % ni la norma sobre el contenido de azúcar residual. Por lo tanto, se indican como requisitos establecidos por la organización que gestiona la DOP/IGP (asociación para la protección). Las modificaciones introducidas en el texto (por ejemplo, para mencionar explícitamente la cifra del 100 %) tienen por objeto aclarar el contenido de la disposición original. No hay cambios de contenido.

Las normas de etiquetado protegen a los productos con IGP frente a una posible pérdida de valor.

Los elementos visuales de una etiqueta son muy importantes para los consumidores. En el caso de que un producto con IGP se introdujera en el mercado con una etiqueta que llevara una cepa nueva impresa, el consumidor o bien no entendería qué significa la indicación, o bien tendría la impresión de que se trata de productos procedentes de cultivos experimentales sin que esto se indicara claramente, lo que le complicaría la decisión de comprar o no el producto. Es posible que los consumidores no sean conscientes de que se trata de variedades clasificadas que ya han demostrado su valor, lo que puede llevarles a formarse una valoración negativa sin haber tenido la oportunidad de probar los productos. La impresión negativa así creada podría repercutir en toda la gama de productos «Nahegauer Landwein», ya que estos se etiquetan al amparo de la IGP «Nahegauer Landwein» y, por tanto, también podría afectar a la venta de productos con la IGP «Nahegauer Landwein».

e) Organismo de control

Se ha modificado el número de fax.

Se ha modificado la redacción para reflejar la legislación aplicable.

f) Otros

Se han tenido que introducir cambios de redacción para cumplir los requisitos de la UE.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Nahegauer Landwein

2. **Tipo de indicación geográfica:**

IGP: indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vino blanco

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En función de diversos factores determinantes, los colores de los vinos blancos suelen oscilar entre el amarillo pálido, a veces con matices verdes, el amarillo verdoso, el amarillo pajizo y el amarillo dorado. En función de la variedad de la uva también pueden aparecer sutiles tonos rojos.

En particular, los vinos blancos fermentados junto con los hollejos también pueden presentar un color naranja, con reflejos rojizos y marrones. Los vinos blancos también pueden presentar una turbidez natural estable o perceptible al agitarse (por ejemplo, de la levadura fermentada, las lías del mosto o los taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

En función de la variedad de uva, los vinos blancos presentan un aroma que recuerda principalmente a aromas primarios de fruta fresca (exótica), a veces incluso de frutos secos, pero también de notas de flores, a aromas especiados o de hierba y a aromas vegetales con notas minerales (por ejemplo, pizarra). También puede haber notas oxidativas, fenólicas o reductoras deliberadas de intensidad delicada a moderada.

El sabor de los vinos blancos suele oscilar desde los vinos ligeros, delicados, frescos y vivos hasta los potentes y redondos con notas tostadas finas, pasando por los vinos complejos con una relación equilibrada entre azúcar y acidez. Los vinos se caracterizan generalmente por una acidez crujiente y mineralidad.

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 11,5 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vino tinto

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En función de la variedad de uva y de las operaciones de la bodega, el color de los vinos tintos suele oscilar del rojo claro al rubí y del granate al negro rojizo, a menudo con reflejos azulados, violáceos y pardos. Los vinos también pueden presentar una turbidez natural estable o perceptible al agitarse (por ejemplo, de la levadura fermentada, las lías del mosto o los taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

En función de la variedad de uva y de las operaciones de la bodega, los vinos tintos suelen presentar aromas afrutados que recuerdan a cerezas, bayas rojas o negras, grosellas negras o, en ocasiones, fruta seca.

Los vinos con cuerpo medio suelen presentar un nivel de acidez entre suave y perceptible, un contenido de taninos moderado y un fuerte carácter afrutado. Los vinos con mucho cuerpo presentan aromas concentrados de bayas rojas o negras y también pueden presentar aromas especiados y ahumados. Estos vinos suelen tener una estructura ácida más suave, pero taninos sólidos, lo que les confiere una buena estructura y cualidades de conservación.

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 12 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Vino rosado y Blanc de Noir

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos rosados son típicamente de color rosa a rojo pálido o claro, mientras que los Blanc de Noir son vinos blancos. Los vinos también pueden presentar una turbidez natural estable o perceptible al agitarse (por ejemplo, de la levadura fermentada, las lías del mosto o los taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Dado que los mostos se elaboran de la misma manera que el vino blanco, suelen tener un aroma afrutado y fresco que recuerda a fruta y bayas rojas o de color amarillo claro. Los vinos rosados difieren de los tintos en que suelen ser frescos y en que presentan un grado alcohólico más moderado y un menor contenido de taninos. Estos vinos suelen tener una estructura entre fina y redonda y un sabor caracterizado por una acidez delicada entre fresca e intensa.

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 11,5 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Vino Rotling

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Estos vinos suelen presentar un color rojo claro entre pálido e intenso y unas características sensoriales similares a las descritas para los vinos rosados. Sus aromas son predominantemente afrutados y un poco especiados con notas de bayas, frutas de pepita y cítricos. Tienden a presentar un sabor de delicado a rico y una estructura ácida fresca. Los vinos también pueden presentar una turbidez natural estable o perceptible al agitarse (por ejemplo, de la levadura fermentada, las lías del mosto o los taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 11,5 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Todos los productos

Práctica enológica específica

Se aplica la legislación vigente.

2. Todos los productos

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Se aplica la legislación vigente.

3. Todos los productos

Prácticas de cultivo

Se aplica la legislación vigente.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vino

150 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Los productos que pueden llevar la indicación geográfica protegida «Nahegauer Landwein» deben proceder de viñedos pertenecientes a los municipios y distritos siguientes:

Alsenz (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach [Bad Kreuznach (1942)], Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippesheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941), Bad Sobernheim [Sobernheim (2043)], Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein [Bingerbrueck (3521)], Bockenau (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), Guldental [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), Rümmelsheim (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) y Wolfstein (4658).

La delimitación exacta puede verse en los mapas de los viñedos de los municipios mencionados, delimitados por parcelas. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

El Landwein podrá producirse en una zona distinta de la región productora especificada en la que se vendimiaron las uvas y que consta en el etiquetado, siempre y cuando la zona de producción se sitúe en el mismo estado federal o en un estado federal vecino.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

De forma simplificada, la zona vitícola se sitúa en el triángulo entre las ciudades de Bingen, Alsenz y Monzingen y forma parte de tres zonas fisiográficas. En el extremo nordeste, las estribaciones de Hunsrück (Soonwald) llegan a la zona vitícola. La parte septentrional pertenece a la región Nördliches Oberrheintiefland (tierras bajas septentrionales del Alto Rin), y comprende Unteres Nahehügelland y Untere Naheebene (colinas inferiores de Nahe y llanura inferior de Nahe), mientras que la parte meridional pertenece a la región Saar-Nahe-Bergland (colinas Saar-Nahe) en Nordpfälzer Bergland (tierras altas de la Palatina Septentrional). Esta estructura fisiográfica es un resumen de la geología de la región. Por término medio, la superficie vitícola se encuentra a unos 210 metros sobre el nivel del mar. La viticultura en la zona de Nahe también tiene lugar en pendientes pronunciadas o muy pronunciadas.

Las rocas más antiguas de la zona se remontan al período Devónico. Comprenden yacimientos marinos endurecidos y antiguos (arenisca, pizarra y cuarcitas), así como rocas metamórficas (esquisto verde y filita). Sin embargo, las rocas Rotliegend, en concreto las rocas volcánicas Rotliegend (latita, andesita y basalto), son, con diferencia, las más extendidas. La viña también crece en yacimientos terciarios, incluidas las arenas fluviásicas y costeras y las marismas marinas.

Según los datos meteorológicos, la temperatura media anual es de 9,3° C y la temperatura media en la propia temporada de crecimiento, de 13,8° C. La precipitación media anual es de 580 mm, el 60 % de la cual se registra en la temporada de crecimiento.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— El 100 % de las uvas utilizadas para la producción de «Nahegauer Landwein» deben proceder de los municipios o distritos enumerados en el punto 4 del pliego de condiciones y de las variedades de uva autorizadas que figuran en el punto 8 del pliego de condiciones.

— El contenido de azúcar residual de un vino comercializado con la denominación «Landwein» no puede superar el valor máximo autorizado para la indicación «semiseco».

— En el etiquetado de los productos con IGP «Nahegauer Landwein» que se comercializan con una indicación de la variedad de uva, solo podrán utilizarse nombres reales. Se permite la mezcla con cepas nuevas. Cuando un producto se haya elaborado exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas, deberá comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

Enlace al pliego de condiciones

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein