C/2024/1165

26.1.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1165)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

"Nahegauer Landwein"

PGI-DE-A1293-AM01

Data della comunicazione: 26.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Descrizione delle modifiche**

a) Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle caratteristiche analitiche e/o organolettiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e il peso minimo naturale del mosto del "Nahegauer Landwein" vengono indicati in un punto separato. Il contenuto rimane invariato. Sarà inserita la seguente frase esplicativa in merito alla tenuta del registro di cantina: "Il peso del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentato."

È stata inoltre fornita una descrizione organolettica dei vari prodotti.

b) Delimitazione della zona

Viene ridefinita la zona dell'indicazione geografica protetta (IGP) "Nahegauer Landwein".

Vengono elencati i singoli comuni, compresi i territori comunali.

L'esatta delimitazione risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate delimitate per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Viene modificata la zona in cui è possibile produrre il "Nahegauer Landwein", che finora comprendeva la sola zona di produzione della Nahe. La disposizione viene adeguata alle norme di legge e consente d'ora in poi di produrre il "Nahegauer Landwein" anche in un'altra zona dello stesso Land o di un Land limitrofo: "La produzione del Landwein è consentita in una zona diversa dalla zona vitivinicola del Landwein in cui sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la zona di produzione si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo."

c) Varietà di uve da vino

Al punto 7 (d'ora in poi al punto 8) del disciplinare di produzione sono finora specificate le varietà di uve da vino seguenti:

per i vini bianchi

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, Weißer Elbling; Weißer Riesling, Würzer;

per i vini rossi e rosati

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 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, Syrah.

MODIFICHE

D'ora in poi le voci "per i vini bianchi" e "per i vini rossi e rosati" saranno sostituite rispettivamente da "varietà a bacca bianca" e "varietà a bacca rossa".

Vengono aggiunte le varietà seguenti:

varietà a bacca bianca

"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.";

varietà a bacca rossa

"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) Condizioni applicabili

Condizioni applicabili di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP

Le disposizioni normative che riflettono il diritto in vigore secondo cui il 100 % delle uve utilizzate per la produzione deve provenire dalla zona delimitata omonima e il residuo zuccherino non deve superare i valori massimi ammissibili previsti per i vini "halbtrocken" (abboccati) vengono mantenute anche dopo la modifica normativa. Tali norme non vengono più presentate come requisiti del diritto nazionale, bensì come requisiti di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP (consorzio di tutela). La percentuale del 100 % viene d'ora in poi indicata esplicitamente e si fa riferimento all'elenco di identificazione della zona delimitata e a quello delle varietà di uve da vino contenuti nel disciplinare.

La formulazione della disposizione "Il "Nahegauer Landwein" può essere prodotto unicamente con uve provenienti da superfici vitate della zona viticola e da varietà di uve autorizzate." è sostituita dalla formulazione: "Il "Nahegauer Landwein" deve essere prodotto per il 100 % con uve provenienti dalle superfici vitate dei comuni o dei territori comunali elencati al punto 4 e con le varietà di uve da vino autorizzate elencate al punto 8."

La disposizione relativa al residuo zuccherino non è stata riformulata.

Inserimento di un requisito in materia di etichettatura

Per quanto concerne i prodotti dell'indicazione geografica protetta "Nahegauer Landwein" commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve, nell'etichettatura si possono utilizzare esclusivamente nomi per esteso. È consentito l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici.

Qualora un prodotto sia stato ottenuto esclusivamente da uve provenienti da tali vitigni, deve essere commercializzato senza l'indicazione della varietà.

e) Autorità di controllo

Al punto 10 del disciplinare di produzione è stato modificato il numero di fax ed è stato corretto il compito dell'autorità di controllo. La competenza per il rilascio delle autorizzazioni per i nuovi impianti è stata infatti trasferita dalla camera dell'agricoltura della Renania-Palatinato (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, LWK) all'agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE).

f) Altro

Modifiche redazionali in linea con le prescrizioni UE. Si tratta di tutte le modifiche che riflettono la normativa in vigore. Ciò può avvenire attraverso un riferimento alla normativa in vigore o la soppressione del passaggio pertinente.

2. **Motivi delle modifiche**

a) Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle caratteristiche analitiche e/o organolettiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e il peso minimo naturale del mosto sono riportati in un punto separato affinché il disciplinare di produzione sia più chiaro. Con la soppressione della tabella di conversione, viene meno il fondamento giuridico per indicare il peso minimo naturale del mosto. Tuttavia, dal momento che i produttori impiegano nella pratica i gradi Öchsle, questa unità di misura sarà mantenuta nel disciplinare di produzione; perciò le indicazioni del titolo alcolometrico volumico naturale minimo e del peso minimo naturale del mosto saranno collegate dalla congiunzione "e". È pertanto evidente che i produttori devono attenersi sia al valore del titolo alcolometrico volumico naturale minimo sia al valore del peso minimo naturale del mosto per poter commercializzare il "Nahegauer Landwein". Al fine di evitare malintesi per quanto concerne la tenuta del registro di cantina, il consorzio di tutela ha deciso di aggiungere una frase esplicativa per quanto riguarda l'obbligo di indicare esclusivamente il peso minimo del mosto nel suddetto registro.

Le descrizioni organolettiche sono state differenziate maggiormente per rispecchiare meglio i diversi prodotti.

b) Delimitazione della zona

La delimitazione prevista della zona non è arbitraria, bensì necessaria per evitare svantaggi considerevoli per la viticoltura e l'agricoltura e per la regione della Nahe, tenuto conto del paesaggio culturale che si è sviluppato nel corso del tempo. La viticoltura di questa regione, come in tutte le aree viticole tradizionali dell'Europa, si è sviluppata infatti nel corso dei secoli all'interno di determinati confini geografici dei rispettivi territori comunali per evitare gli svantaggi spiegati in dettaglio di seguito.

Le misure fitosanitarie attuate in viticoltura non sono sempre compatibili con altre colture e, pertanto, occorre disporre di un terreno vitato chiuso per garantire la qualità.

- La coesistenza di superfici adibite alla viticoltura e ad altri usi provoca problemi che, per quanto possibile, dovrebbero essere evitati. Quanto più un vigneto è chiuso e quanto più sono ridotti i punti di contatto tra le superfici vitate e quelle adibite ad altri usi (seminativi, frutteti, prati ecc.), tanto più diminuiscono anche gli effetti negativi sulla coltivazione della vite e sulla qualità dei vini. Ciò è dovuto alle particolari esigenze gestionali della viticoltura, in confronto agli altri usi, soprattutto per quanto riguarda la protezione fitosanitaria. I prodotti fitosanitari utilizzati differiscono in modo notevole, in particolare, per quanto riguarda gli obiettivi, l'approvazione specifica in funzione del tipo di coltura, i tempi di attesa ecc.

Se, nonostante l'utilizzo di buone attrezzature tecniche e il rispetto delle regole in materia di buone prassi agricole, si verifica una dispersione imprevista del prodotto su appezzamenti di terreno limitrofi adibiti ad altri usi, si possono verificare danni vegetativi indesiderati in detti terreni, perdite di qualità o la perdita di commerciabilità del prodotto a seguito della presenza di determinati residui di prodotti fitosanitari. Ad esempio, una dispersione indesiderata dovuta all'uso di erbicidi sistemici su terreni limitrofi può avere ripercussioni sull'allegagione, nel caso in cui la contaminazione avvenga nel periodo precedente la fioritura della vite. La dispersione indesiderata conseguente all'uso di erbicidi di contatto potrebbe determinare la bruciatura delle aree umide del fogliame o dei germogli. Di contro la dispersione dei fungicidi utilizzati nella viticoltura può causare problemi sui terreni limitrofi adibiti a seminativi. Questi non sono talvolta consentiti per le colture degli appezzamenti in questione, per cui in caso di esami dei residui, a seguito di analisi valide e bassi valori massimi di residui, può risultare che i prodotti ottenuti non siano commercializzabili. Lo stesso vale per i preparati a base di rame impiegati nella viticoltura biologica. Si tratta di casi frequenti nella pratica che perciò vanno evitati. Le misure fitosanitarie attuate nei vigneti limitrofi possono quindi causare danni ai terreni adibiti a seminativi e, viceversa, quelle attuate nei terreni limitrofi adibiti a seminativi possono causare danni ai vigneti e alle uve ivi prodotte.

In viticoltura molti metodi di gestione e protezione sono applicabili ed efficaci solo su un terreno vitato continuo.

— Per garantire la produzione sostenibile di vini di qualità elevata, sono importanti strategie di protezione delle colture a basso impatto che portino vantaggi qualitativi, ecologici ed economici.

— Metodi ampiamente diffusi e consolidati da anni, come ad esempio l'uso dei feromoni per combattere la tignola della vite, funzionano soltanto se i diffusori di feromoni necessari per limitare la proliferazione dei parassiti e per confonderli vengono collocati su superfici vitate chiuse in modo da coprire la superficie più ampia possibile e se si riduce, nel limite del possibile, il doppio collocamento dei diffusori ai margini (confini con le altre colture, tipi di utilizzo o altra vegetazione), in quanto dispendioso.

— I terreni vitati chiusi sono inoltre necessari, sia sotto il profilo tecnico che economico, per proteggere le uve mature da danni causati dagli uccelli sia per la loro alimentazione che per altri motivi, anche tali da compromettere la qualità delle uve, in quanto è l'unico modo per fornire una protezione efficace.

— I terreni vitati chiusi contribuiscono anche a prevenire i danni provocati dalla selvaggina: che negli anni scorsi sono sensibilmente aumentati nelle coltivazioni agricole e nei vigneti lungo il fiume Nahe; i danni maggiori sono causati dai cinghiali, ma anche da caprioli e cervi. Limitare in particolare la popolazione dei cinghiali è necessario dal punto di vista della viticoltura, non da ultimo perché in genere i danni causati dalla selvaggina nei vigneti della Renania-Palatinato non sono risarcibili. In questo modo diminuisce inoltre il rischio di diffusione della peste suina africana, una epizoozia che è soggetta a obbligo di segnalazione e rappresenta un rischio notevole per l'allevamento di animali in Germania. La lotta ai cinghiali è più facile e meno onerosa in un terreno vitato chiuso rispetto ai territori comunali con diverse colture, come vigneti, seminativi e frutteti, che offrono proprio ai cinghiali rifugi e risorse alimentari.

— Alla luce dell'importanza crescente dell'irrigazione a goccia nei vigneti, cui si ricorre soprattutto negli impianti giovani per favorire la crescita della vite, le zone vitate chiuse costituiscono un vantaggio notevole per la costruzione e il funzionamento delle infrastrutture necessarie a tal fine (pozzi, condutture ecc.). Ciò rende più efficienti ed economici tanto l'approvvigionamento comune di acqua quanto l'utilizzo congiunto delle linee di trasporto e distribuzione.

— La rete di strade poderali necessaria alla viticoltura ha caratteristiche differenti da quelle, ad esempio, dei terreni seminativi. Se le superfici vitate destinate in passato alla viticoltura non venissero più utilizzate, la rete di strade poderali concepita per la viticoltura ostacolerebbe o impedirebbe notevolmente l'utilizzo di tali superfici come seminativi e prati. Infatti tale rete non è in genere predisposta per veicoli e macchinari pesanti e di grandi dimensioni, come quelli utilizzati nei terreni adibiti a seminativi. L'eventuale riqualificazione di tutte le strade poderali per consentire l'accesso ai veicoli più pesanti comporterebbe maggiori oneri finanziari per tutti i proprietari dei terreni di un territorio comunale.

Il paesaggio rurale coltivato che si è sviluppato nel corso del tempo e il suo aspetto contraddistinto da vigneti tradizionali sono caratteristici dell'indicazione geografica tipica "Nahegauer Landwein" e della sua reputazione.

— Per gli abitanti del territorio, per gli operatori del settore vitivinicolo della regione, per gli esperti e anche per i consumatori, la viticoltura su pendii tradizionali e caratteristici del paesaggio definisce il carattere della regione.

— Il trasferimento della coltivazione in terreni tradizionalmente adibiti a seminativi comporterebbe un cambiamento del paesaggio consolidatosi nel corso dei secoli e, conseguentemente, del paesaggio rurale coltivato che si è sviluppato.

— Non a caso le pubblicità del vino utilizzano regolarmente immagini scattate nelle località viticole tradizionali per presentare la regione viticola.

— Il tema del vino riveste un ruolo importante anche nel settore del turismo, in relazione alla regione vinicola tradizionale e ai vigneti tradizionali.

— Molti vini che sono presentati in pubblicazioni specializzate e caratterizzano pertanto in maniera marcata la percezione e la notorietà dell'IGP "Nahegauer Landwein" provengono spesso da pendii tradizionali (Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen, Schlossböckelheimer Felsenberg ecc.).

— In virtù di questi fattori immateriali, l'IGP "Nahegauer Landwein" gode di una carica emotiva e di un'immagine positive presso le attività commerciali e i consumatori. I consumatori associano l'acquisto e il consumo di vini della regione della Nahe a immagini, in particolare di questi pendii, che evocano in loro emozioni e ricordi (ad esempio di una vacanza o di un bel paesaggio). Ciò rende l'IGP "Nahegauer Landwein" inconfondibile e unica.

— Le superfici di numerosi vigneti tradizionali sarebbero minacciate dall'invasione indesiderata di cespugli in quanto, per via delle dimensioni ridotte, della conformazione e spesso della scarsa accessibilità per i macchinari di grandi dimensioni, non sono adatte a usi diversi dalla viticoltura. Sulle superfici incolte potrebbero essere colonizzate da piante, per esempio i rovi, che ospitano parassiti indesiderati come il moscerino dei piccoli frutti, che possono mettere in pericolo la salute e la qualità delle uve dei vigneti limitrofi.

Dai motivi illustrati risulta che la coltivazione di vigne su terreni continui e quanto più possibile chiusi comporta vantaggi di diverso genere per i proprietari e gli operatori dei vigneti, nonché per l'ambiente. Di conseguenza la quota di vigneti dispersi e isolati già esistenti non dovrebbe aumentare, visti i numerosi svantaggi descritti.

Nel disciplinare di produzione la zona in cui è possibile produrre il "Nahegauer Landwein" non dovrebbe essere delimitata in maniera più rigorosa rispetto a quanto previsto dalla normativa.

c) Varietà di uve da vino

L'elenco delle varietà di uve da vino è incompleto e viene integrato con tutte le varietà classificate in base all'elenco della BLE e attualmente coltivate lungo il fiume Nahe, dal momento che hanno già dato buoni risultati nella zona di produzione. I vini prodotti con tali varietà soddisfano i requisiti prescritti dal disciplinare.

In futuro le varietà di uve saranno riportate sotto i titoli "varietà a bacca bianca" e "varietà a bacca rossa" anziché sotto i titoli "per i vini bianchi" e "per i vini rossi e rosati", in quanto con l'elenco delle varietà nel disciplinare di produzione si regolamenta la possibilità di coltivarle, ma non il prodotto finito.

d) Condizioni applicabili

Condizioni applicabili di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP

La norma del 100 % e quella sullo zucchero residuo non sono più previste dalla normativa nazionale e sono pertanto indicate come requisiti di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP (consorzio di tutela). Le modifiche redazionali (ad esempio la menzione esplicita del 100 %) sono state apportate per chiarire il contenuto della disposizione originaria. Non vi è stata alcuna modifica sostanziale.

Il requisito in materia di etichettatura tutela i prodotti IGP da eventuali perdite di valore.

L'aspetto di un'etichetta è importantissimo per il consumatore: se vengono commercializzati prodotti IGP con l'indicazione delle varietà interspecifiche in etichetta, il consumatore può non capire che cosa significhi oppure avere l'impressione che i prodotti provengano da coltivazioni sperimentali senza le relative indicazioni e quindi senza la possibilità per il consumatore di decidere in modo consapevole se acquistarli o meno. Il consumatore potrebbe non essere consapevole che si tratta effettivamente di varietà classificate di provata qualità e di conseguenza potrebbe valutare negativamente i relativi prodotti senza averli assaggiati. L'impressione negativa suscitata dall'indicazione esplicita dell'IGP "Nahegauer Landwein" in etichetta può incidere su tutti i prodotti IGP "Nahegauer Landwein" e ripercuotersi pertanto sulle loro vendite.

e) Autorità di controllo

Il numero di fax è stato modificato.

La correzione è stata apportata per riflettere la normativa in vigore.

f) Altro

È necessario apportare modifiche redazionali per assicurare la conformità alla normativa dell'UE.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Nahegauer Landwein

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP – Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vino bianco

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

A seconda dei fattori di influenza, il colore dei vini bianchi varia in genere dal giallo pallido, con riflessi talvolta verdi, al giallo-verdolino, fino al giallo paglierino e al giallo dorato. A seconda del vitigno, possono apparire anche tenui riflessi rossastri.

Soprattutto i vini bianchi fermentati con le bucce possono assumere una colorazione aranciata con riflessi rossastri e bruni. I vini bianchi possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino.

A seconda del vitigno l'odore dei vini bianchi presenta in particolare rimandi ad aromi primari che spaziano dalla frutta fresca (esotica) fino alla frutta secca o disidratata, come pure note floreali, speziate o vegetali, anche con tocchi minerali (ad esempio scisto). Il vino può esprimere inoltre al naso note ossidative, fenoliche o anche riduttive desiderate, di intensità da discreta a media.

Il profilo gustativo dei vini bianchi varia generalmente da prodotti leggeri, delicati, freschi e vivaci a vini corposi e ricchi con delicati aromi tostati, fino a vini complessi con dolcezza e dolcezza in equilibrio. Sono generalmente caratterizzati da acidità pregnante e mineralità.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Vino rosso

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

A seconda del vitigno e del metodo di vinificazione, i colori dei vini rossi variano principalmente dal rosso chiaro al rosso rubino e granato, fino al rosso molto scuro, spesso con riflessi blu, viola e marrone. I vini possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino.

A seconda del vitigno e del metodo di vinificazione, il naso dei vini rossi ricorda in particolare aromi fruttati che rimandano alla ciliegia, ai frutti di bosco rossi e neri, al ribes nero o anche alla frutta secca.

I vini di corposità media presentano perlopiù un'acidità da moderata a percepibile, una struttura tannica misurata e un carattere molto fruttato. I vini di grande corposità, accanto a un fruttato (di bosco) nero o rosso concentrato, possono avere aromi speziati e tostati. Si tratta perlopiù di vini con una struttura acida più morbida, ma dalla tannicità marcata che conferisce loro una certa struttura e persistenza.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale del 12 %.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Vino rosato e "Blanc de Noir"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi vini presentano perlopiù un colore rosa delicato o dal rosso pallido al rosso chiaro mentre i vini "Blanc de Noir" hanno il colore dei vini bianchi. I vini possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino.

La vinificazione dei mosti in bianco conferisce solitamente a questi vini un aroma fruttato fresco che ricorda bacche e frutti rossi o giallo chiaro. I vini rosati differiscono da quelli rossi per la freschezza, il tenore alcolico generalmente inferiore e il contenuto di tannini più basso. Di solito presentano una struttura da delicata a ricca e, in bocca, un'acidità perlopiù da fine a fresca e vivace.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Vino "Rotling"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Sono vini di colore che varia perlopiù da rosso pallido a rosso chiaro intenso, le cui caratteristiche sensoriali si avvicinano in genere a quelle dei rosati. I loro aromi sono soprattutto fruttati, talvolta delicatamente speziati, con note di frutti di bosco, frutta a granella e agrumi. In genere esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco con una struttura acida fresca. I vini possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Tutti i prodotti

   Pratica enologica specifica

   Si applica la legislazione in vigore.

2. Tutti i prodotti

   Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

   Si applica la legislazione in vigore.

3. Tutti i prodotti

   Pratiche colturali

   Si applica la legislazione in vigore.

5.2. *Rese massime*

1. Vino

   150 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

I prodotti che possono utilizzare l'indicazione geografica protetta "Nahegauer Landwein" devono provenire dalle superfici vitate dei seguenti comuni e delle rispettive frazioni:

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), Wolfstein (4658).

L'esatta delimitazione risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate delimitate per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La produzione del Landwein è consentita in una zona diversa dalla zona vitivinicola del Landwein in cui sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la zona di produzione si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

L'area viticola corrisponde grosso modo a un triangolo formato dalle località di Bingen, Alsenz e Monzingen. La zona fa parte di tre zone naturali: all'estremità nord-orientale la zona vitivinicola si estende sulle propaggini dell'Hunsrück (Soonwald), mentre il nord appartiene alla Fossa renana settentrionale (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene) e la parte meridionale della zona di produzione è compresa nel territorio del Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland). La classificazione delle regioni naturali ricalca a grandi linee la geologia: la superficie vitata nell'area viticola si trova in media a circa a 210 metri sul livello del mare. La viticoltura viene praticata anche su pendii ripidi e molto ripidi.

Le rocce più antiche dell'area viticola risalgono al Devoniano. Si tratta da un lato di antichi depositi marini consolidati (arenarie, scisti argillosi, quarziti) e dall'altro di rocce metamorfiche (scisti verdi, filladi). Quelle di gran lunga più diffuse sono tuttavia le rocce del Rotliegend, anche di tipo vulcanico (latiti, andesiti e basalti). Le viti affondano le radici anche in depositi terziario. Sono presenti sia sabbie fluviali che costiere, nonché marne marine.

Secondo i dati meteorologici le temperature medie giornaliere annuali sono di 9,3 °C, mentre la temperatura media durante il periodo vegetativo è di 13,8 °C. Le precipitazioni medie annue sono pari a 580 mm, di cui il 60 % si verifica durante il periodo vegetativo.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

regolamento di un'organizzazione responsabile della gestione della DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— il "Nahegauer Landwein" deve essere prodotto per il 100 % con uve provenienti dalle superfici vitate dei comuni o dei territori comunali elencati al punto 4 del disciplinare di produzione e con le varietà di uve da vino autorizzate elencate al punto 8 del disciplinare di produzione.

— Il residuo zuccherino di un vino immesso sul mercato con la designazione "Landwein" non può eccedere il valore massimo consentito per la menzione "halbtrocken" (abboccato).

— Per quanto concerne i prodotti dell'indicazione geografica protetta "Nahegauer Landwein" commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve, nell'etichettatura si possono utilizzare esclusivamente nomi per esteso. È consentito l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici. Qualora un prodotto sia stato ottenuto esclusivamente da uve provenienti da tali vitigni, deve essere commercializzato senza l'indicazione della varietà.

Link al disciplinare del prodotto

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein