C/2024/1165

26.1.2024

**Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão**

(C/2024/1165)

Esta comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

**«Nahegauer Landwein»**

**PGI-DE-A1293-AM01**

**Data da comunicação: 26.10.2023**

## DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição das alterações**

a) Descrição do vinho/dos produtos vitivinícolas e características analíticas e/ou organoléticas

O título alcoométrico natural mínimo e a densidade natural mínima do mosto do «Nahegauer Landwein» são indicados num ponto separado. Não se verificam alterações em termos de conteúdo. Para efeitos de clarificação, foi aditada uma frase sobre a gestão dos registos da adega com a seguinte redação: «A densidade do mosto em casco fermentável tem de ser documentada.»

Foi também realizada uma descrição organolética dos diferentes produtos.

b) Delimitação da área

A área da IGP «Nahegauer Landwein» terá uma nova delimitação.

Enumeram-se os municípios individuais, incluindo as unidades cadastrais.

A delimitação exata tem por base os mapas com as vinhas delimitadas por parcelas dos municípios acima referidos, que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

É alterada a delimitação da região na qual pode ser produzido o vinho regional (Landwein). Até à data, só era possível produzir «Nahegauer Landwein» na região vitícola do Nahe. Esta disposição foi adaptada aos requisitos legais, permitindo a produção de «Nahegauer Landwein» noutra região do mesmo Estado federado ou de um Estado federado vizinho: «O vinho regional pode ser produzido noutras regiões além da região vitícola em que foram colhidas as uvas e que consta do rótulo, desde que a região de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.»

c) Castas de uva de vinho

As seguintes castas são enumeradas no ponto 7 (doravante, o ponto 8) do caderno de especificações:

Vinhos brancos:

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.

Vinhos tintos e rosados:

([1]) JO 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, syrah.

ALTERAÇÕES

As rubricas deixarão de fazer referência a «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados» e passarão a indicar «castas brancas» e «castas tintas».

São acrescentadas as seguintes castas:

Castas brancas:

«*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*.»

Castas tintas:

«*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) Requisitos aplicáveis

Requisitos aplicáveis estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP

A disposição decorrente da legislação vigente, que estipula que 100 % das uvas utilizadas para a produção têm de provir da região vitícola e que o teor de açúcar residual não pode exceder os valores máximos autorizados para a menção «meio-seco», manter-se-á em vigor após a alteração legislativa. Estas regras são agora indicadas como requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP (associação de proteção) e deixam de ser apresentadas como requisitos nos termos da legislação nacional. No caderno de especificações, passa a ser explicitamente indicada a taxa de 100 % e faz-se referência à lista que identifica as áreas demarcadas, bem como à lista das castas:

A formulação da disposição: «O "Nahegauer Landwein" só pode ser produzido a partir de uvas provenientes de vinhas autorizadas da região vitícola e de castas autorizadas.» passa a ter a seguinte redação: «O "Nahegauer Landwein" tem de ser produzido com 100 % de uvas provenientes de vinhas dos municípios ou unidades cadastrais referidos no ponto 4 do caderno de especificações e de castas autorizadas nos termos do ponto 8 do caderno de especificações.»

A disposição relativa ao teor de açúcar residual não foi alterada.

Inclusão de um requisito em matéria de rotulagem:

Em relação aos produtos da indicação geográfica protegida «Nahegauer Landwein», que são comercializados com a indicação do nome da casta, só podem ser utilizados nomes estabelecidos para efeitos de rotulagem. É permitida a lotação com linhagens de videira.

Se um produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira, o produto deve ser comercializado sem indicação da casta.

e) Autoridade de controlo

No ponto 10 do caderno de especificações, é alterado o número de fax e são retificadas as tarefas da autoridade de controlo. Com efeito, a competência em matéria de autorização de novas plantações foi transferida da Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (Câmara agrícola da Renânia-Palatinado) para o Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Serviço federal da agricultura e da alimentação).

f) Outras

Alterações textuais em conformidade com os requisitos da UE, incluindo todas as alterações que reflitam a legislação em vigor. Estas alterações podem ser efetuadas remetendo para a legislação em vigor ou suprimindo a passagem pertinente.

2. **Justificação das alterações**

a) Descrição do vinho/dos produtos vitivinícolas e características analíticas e/ou organoléticas

O título alcoométrico natural mínimo e a densidade natural mínima do mosto são indicados num ponto separado, a fim de tornar o caderno de especificações mais claro. Em consequência da supressão da tabela de conversão, deixa de haver base jurídica para indicar a densidade natural mínima do mosto. No entanto, uma vez que, na prática, os produtores utilizam a unidade de graus Öchsle, esta unidade continua a ser referida no caderno de especificações. Por conseguinte, as indicações do título alcoométrico volúmico natural mínimo e da densidade natural mínima do mosto são ligadas pela conjunção «e». Isto mostra claramente que os produtores têm de respeitar tanto o valor do título alcoométrico natural mínimo como o valor da densidade mínima natural do mosto para poderem comercializar o «Nahegauer Landwein». A fim de evitar mal-entendidos em matéria de gestão dos registos da adega, a associação de proteção decidiu acrescentar uma frase de esclarecimento, fazendo referência ao facto de apenas a densidade mínima do mosto ter de constar dos registos da adega.

As descrições organoléticas foram formuladas com maior precisão, a fim de refletir melhor as características dos diferentes produtos.

b) Delimitação da área

A intenção da delimitação da área não é arbitrária, mas antes necessária para evitar prejuízos significativos para a viticultura e a agricultura, bem como para a região do Nahe, no que respeita à paisagem cultural tal como ela se desenvolveu ao longo do tempo. A viticultura na região do Nahe desenvolveu-se durante séculos dentro de certos limites geográficos das unidades cadastrais em causa, tal como é o caso em todas as regiões vitícolas tradicionais da Europa, a fim de evitar as desvantagens que em seguida são explicadas em pormenor:

As medidas fitossanitárias aplicadas na viticultura nem sempre são compatíveis com outras culturas. As vinhas emparceladas são necessárias para garantir a qualidade:

- A coexistência de vinhas e de outras utilizações causa problemas que devem ser evitados na medida do possível: Quanto mais integradas em vinhedo estiverem as parcelas e menos pontos de contacto houver entre as terras utilizadas para a viticultura e as terras dedicadas a outras culturas (arvenses, pastagens, fruticultura, etc.), menores serão os efeitos negativos associados ao cultivo e à qualidade dos vinhos. Tal deve-se às necessidades específicas de gestão da viticultura em comparação com as de outras culturas, em especial no que diz respeito à proteção fitossanitária. Os produtos fitofarmacêuticos utilizados, por vezes, diferem consideravelmente, nomeadamente no que diz respeito aos objetivos pretendidos, à autorização específica por tipo de cultura ou aos intervalos de segurança.

Mesmo que sejam utilizados equipamentos técnicos adequados e sejam respeitadas as regras de boas práticas agrícolas, pode ocorrer uma dispersão involuntária dos produtos para parcelas vizinhas de utilizações diferentes, que pode causar danos vegetativos indesejáveis na superfície não visada, a perda de qualidade ou a perda da capacidade de comercialização do produto devido a determinados resíduos de produtos fitofarmacêuticos. Por exemplo, a dispersão indesejada de herbicidas sistémicos para áreas adjacentes pode ter impacto na frutificação se a contaminação ocorrer antes da floração da videira. Se forem utilizados herbicidas de contacto, a dispersão indesejada pode resultar em queimaduras nas partes afetadas da folhagem ou dos rebentos. Em contrapartida, a dispersão de fungicidas utilizados na viticultura pode causar problemas em terras aráveis vizinhas. Uma vez que algumas dessas substâncias não são autorizadas para as culturas aí praticadas, a sua deteção no âmbito de ensaios de resíduos assentes em análises rigorosas e de baixos limites máximos de resíduos pode resultar em produtos impróprios para a comercialização. O mesmo aplica-se às preparações à base de cobre aplicadas na viticultura biológica. Na prática, estes casos ocorrem com frequência e devem ser evitados. Por conseguinte, as terras aráveis podem sofrer danos devido a medidas de proteção fitossanitária aplicadas nas vinhas adjacentes e, inversamente, as superfícies vitícolas e as uvas aí cultivadas podem ser sofrer danos devido às medidas de proteção fitossanitária aplicadas nas terras aráveis vizinhas.

Muitos métodos de gestão e de proteção da vinha só são viáveis, ou só se tornam eficazes, se forem aplicados em grandes superfícies vitícolas emparceladas.

— As estratégias fitossanitárias de conservação de baixo impacto que apresentam benefícios qualitativos, ecológicos e económicos são importantes para garantir a produção sustentável de vinhos de elevada qualidade.

— Os métodos amplamente utilizados e estabelecidos de longa data, como o recurso a feromonas para combater a traça-da-uva, só funcionam se, em vinhas emparceladas, os difusores de feromonas necessários para limitar a reprodução e confundir as pragas forem distribuídos de modo a abrangerem, tanto quanto possível, toda a área da vinha, evitando, quando possível, a prática onerosa de duplos difusores de feromonas nos limites das parcelas (limites com outras culturas, tipos de utilização ou outra vegetação).

— As vinhas emparceladas são igualmente necessárias, tanto do ponto de vista técnico como económico, para afugentar as aves e proteger as uvas maduras contra os danos provocados pelas aves ou por outros motivos e que são suscetíveis de reduzir a sua qualidade. Trata-se da única forma de assegurar uma proteção eficaz.

— As vinhas emparceladas também ajudam a evitar os danos causados pelas espécies cinegéticas: Nos últimos anos, aumentaram significativamente os danos causados pelas espécies cinegéticas nas culturas agrícolas e na viticultura da região do Nahe. Os maiores danos são causados por suínos selvagens, mas também por cervídeos. Do ponto de vista da viticultura, é necessário limitar a população de suínos selvagens, nomeadamente porque os danos causados nas vinhas por estes animais não são, em geral, objeto de indemnização na Renânia-Palatinado. Além disso, reduzir-se-ia também o risco de ocorrência da peste suína africana sujeita a notificação, que representa um risco significativo para a pecuária na Alemanha. É mais fácil e menos oneroso combater as populações de suínos selvagens em vinhas emparceladas do que em unidades cadastrais onde as culturas como a viticultura, a agricultura e a fruticultura são alternadas e há amiúde mais áreas de refúgio e fontes de alimentos para esses animais.

— A irrigação gota a gota está a tornar-se cada vez mais importante, especialmente no caso das plantações jovens, sendo essencial para o enraizamento das videiras. As áreas de vinhas emparceladas oferecem grandes vantagens ao nível da implantação e da exploração das infraestruturas necessárias (poços, condutas, etc.). Tanto o aprovisionamento comum de água como a existência de canais comuns de transporte e de distribuição tornam-se mais eficientes e mais baratos.

— Os requisitos aplicáveis a uma rede de estradas em contexto vitícola são diferentes dos que se aplicam, por exemplo, no âmbito das culturas arvenses. Se as superfícies vitícolas deixassem de ser utilizadas para a viticultura, seria muito difícil ou impossível utilizá-las para as culturas arvenses ou pastagens devido à rede de estradas concebida para o contexto vitícola. A rede de estradas em contexto vitícola destina-se geralmente a veículos e máquinas mais pequenos e mais leves do que os utilizados nas culturas arvenses. Se todos as estradas em contexto vitícola tivessem de ser reforçadas para suportar cargas mais pesadas, isso criaria um maior encargo financeiro para todos os proprietários da unidade cadastral.

A paisagem cultural que se desenvolveu ao longo do tempo e o cenário natural com os seus vinhedos tradicionais caracterizam a indicação geográfica protegida «Nahegauer Landwein» e a sua reputação.

— A viticultura em encostas tradicionais e características da paisagem molda o caráter da região vitivinícola para os habitantes locais, os operadores da indústria vitivinícola da região, os especialistas e também os consumidores.

— A utilização das terras para a agricultura tradicional teria por consequência uma alteração desta secular paisagem natural e cultural.

— Não é por acaso que a publicidade ao vinho utiliza regularmente imagens captadas nos vinhedos tradicionais para apresentação da região vitivinícola.

— No domínio do turismo, o tema do vinho desempenha igualmente um papel importante relacionado com a região vitícola tradicional e os vinhedos tradicionais.

— Numerosos vinhos que são apresentados em publicações especializadas, que moldam fortemente a perceção e a reputação da IGP «Nahegauer Landwein», provêm amiúde de vinhedos tradicionais em encostas (Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen, Schlossböckelheimer Felsenberg, etc.).

— Estes fatores intangíveis conferem à IGP «Nahegauer Landwein» uma imagem positiva no âmbito do comércio e junto dos consumidores. A compra e o consumo dos vinhos da região do Nahe trazem à memória dos consumidores imagens destes vinhedos em encostas. Isto significa que estas imagens criam emoções nos clientes e evocam memórias (por exemplo, de umas férias ou da beleza da paisagem). Tudo isto torna a IGP «Nahegauer Landwein» inconfundível e única.

— Muitas vinhas tradicionais estariam em risco de ficarem cobertas de mato indesejado, uma vez que não são adequadas para outras utilizações que não a viticultura devido à sua pequena dimensão, às suas características e pela dificuldade de acesso que muitas vezes representam para máquinas grandes. As superfícies que não são cultivadas podem ser colonizadas por plantas (por exemplo, amoreiras-silvestres) hospedeiras de pragas indesejadas, como a drosófila-de-asa-manchada, ameaçando assim a saúde e a qualidade das uvas nas vinhas vizinhas.

Pelas razões acima expostas, é evidente que a gestão de vinhas em terrenos bem circunscritos e, tanto quanto possível, emparcelados tem numerosas vantagens para os proprietários e os viticultores, bem como para o ambiente. Por conseguinte, tendo em conta as inúmeras desvantagens referidas, a quota de vinhas dispersas e isoladas já existentes não deve aumentar.

No caderno de especificações, a possibilidade de produção local do «Nahegauer Landwein» não deve ser objeto de uma definição mais restrita do que a legalmente prevista.

c) Castas de uva de vinho

A lista das castas está incompleta e é completada de modo a incluir todas as castas classificadas nos termos da lista do Serviço federal da agricultura e da alimentação e que são cultivadas na região do Nahe, cujo valor já foi comprovado na região vitícola. Os vinhos produzidos a partir destas castas cumprem os requisitos do caderno de especificações.

Doravante, as castas serão enumeradas nas rubricas «castas brancas» e «castas tintas» e não nas rubricas «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados», uma vez que a lista de castas no caderno de especificações serve para regulamentar a possibilidade de cultivo e não o produto final.

d) Requisitos aplicáveis

Requisitos aplicáveis estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP

A regra respeitante aos 100 % e as regras relativas ao teor de açúcar residual deixam de ser apresentadas como requisitos nos termos da legislação nacional e passam a ser indicadas como requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP (associação de proteção). As alterações textuais (nomeadamente a referência explícita à taxa de 100 %) foram introduzidas para clarificar o conteúdo da disposição original. Não houve alterações no que diz respeito ao conteúdo.

O requisito relativo à rotulagem protege os produtos IGP contra uma possível perda de valor.

Os elementos visuais que figuram no rótulo são muito importantes para o consumidor. Se os produtos IGP forem comercializados com a indicação das linhagens de videira no rótulo, o consumidor ou não sabe o que a indicação significa ou pode ficar com a impressão de que se trata de produtos provenientes de um cultivo experimental, sem a respetiva referência, impedindo, portanto, que o consumidor possa fazer uma escolha informada sobre a compra dos produtos. Os consumidores podem não estar cientes de que se trata de castas classificadas cujo valor já foi comprovado, o que pode resultar numa apreciação negativa por parte dos consumidores, sem que estes tenham provado os produtos. A impressão negativa criada por estes produtos, em cujo rótulo figura a indicação IGP «Nahegauer Landwein», pode ter impacto em todos os produtos desta IGP, afetando potencialmente as vendas dos produtos da IGP «Nahegauer Landwein».

e) Autoridade de controlo

O número de fax foi alterado.

A retificação é efetuada a fim de refletir a legislação aplicável.

f) Outras

São necessárias alterações textuais para assegurar a conformidade com os requisitos da UE.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Nahegauer Landwein

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinho branco

BREVE DESCRIÇÃO

Consoante os fatores determinantes, as cores dos vinhos brancos variam geralmente entre o amarelo-pálido, com reflexos por vezes verdes, o amarelo-esverdeado o amarelo-palha e o amarelo-dourado. Consoante a casta, podem também apresentar suaves tonalidades vermelhas.

Os vinhos brancos obtidos a partir da fermentação do mosto, em especial, podem também apresentar tonalidades alaranjadas com reflexos avermelhados e acastanhados. Os vinhos brancos podem ainda apresentar uma turvação de origem natural estável ou percetível por agitação (por exemplo, leveduras de fermentação, borras de mosto, precipitação de taninos e de cristais). No entanto, a turvação produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida.

Consoante a casta, o cheiro dos vinhos brancos evoca sobretudo aromas primários frutados (exóticos) a aromas de frutos secos, mas também apresenta fragrâncias florais, aromas especiados ou de plantas, com caráter mineral (por exemplo, o xisto). No nariz, podem igualmente apresentar aromas oxidantes, fenólicos ou redutores específicos, de intensidade ligeira a média.

No palato, estes vinhos brancos variam geralmente entre os vinhos leves, delicados, frescos e vivos, os vinhos fortes e encorpadas com finos aromas torrados, e os vinhos complexos com um equilíbrio harmonioso entre a doçura e a acidez. Caracterizam-se geralmente por uma acidez pronunciada e pelo seu caráter mineral.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

| Características analíticas gerais | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | |
| Acidez total mínima | |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | |
| Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l) | |

2. Vinho tinto

BREVE DESCRIÇÃO

Consoante a casta e o tipo de estágio, as cores dos vinhos tintos variam geralmente entre o vermelho-claro, o vermelho--rubi, o vermelho-granada e o vermelho-escuro, muitas vezes com reflexos azulados, violetas e castanhos. Além disso, os vinhos podem também apresentar uma turvação de origem natural estável ou percetível por agitação (por exemplo, leveduras de fermentação, borras de mosto, precipitação de taninos e de cristais). No entanto, a turvação produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida.

Consoante a casta e o tipo de estágio, o cheiro dos vinhos tintos evoca, em especial, aromas frutados de cereja, frutos de baga vermelhos e negros, groselha-negra ou também frutos secos.

Os vinhos medianamente encorpados apresentam, em geral, uma acidez ligeira a acentuada, uma discreta estrutura tânica e um intenso caráter frutado. Para além dos aromas concentrados de frutos (de baga) vermelhos ou negros, os vinhos encorpados podem também apresentar aromas especiados e fumados. Estes vinhos tendem a apresentar uma acidez mais suave mas com taninos marcantes, o que lhes confere uma certa estrutura e persistência.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 12 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

| Características analíticas gerais | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | |
| Acidez total mínima | |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | |
| Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l) | |

3. Vinho rosado, Blanc de Noir

BREVE DESCRIÇÃO

A cor dos vinhos varia em geral do rosa-pálido ou vermelho-pálido ao vermelho-claro, enquanto os vinhos «Blanc de Noir» apresentam as cores do vinho branco. Podem também apresentar uma turvação de origem natural estável ou percetível por agitação (por exemplo, leveduras de fermentação, borras de mosto, precipitação de taninos e de cristais). No entanto, a turvação produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida.

Uma vez que o estágio dos mostos é igual ao dos vinhos brancos, estes vinhos apresentam geralmente um aroma frutado fresco, que evoca frutos e bagas vermelhos ou amarelo-claros. Os vinhos rosados distinguem-se dos vinhos tintos pelo seu caráter geralmente fresco, com um teor menor de álcool e de taninos. Em geral, os vinhos têm uma estrutura delicada a pronunciada e, no palato, apresentam uma acidez fina a viva e fresca.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

| Características analíticas gerais | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | |
| Acidez total mínima | |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | |
| Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l) | |

4. Vinho Rotling

BREVE DESCRIÇÃO

Em geral, as cores dos vinhos vão do vermelho-pálido ao vermelho-claro forte e as características sensoriais são muito semelhantes às dos vinhos rosados. Os seus aromas são sobretudo frutados, por vezes delicadamente especiados, e evocam fragrâncias de frutos de baga, pomóideas e citrinos. Geralmente, apresentam um sabor fino a rico com uma estrutura acídica fresca. Podem também apresentar uma turvação de origem natural estável ou percetível por agitação (por exemplo, leveduras de fermentação, borras de mosto, precipitação de taninos e de cristais). No entanto, a turvação produzida artificialmente pela adição de adjuvantes tecnológicos ou devido a defeitos do vinho não é permitida.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

| Características analíticas gerais | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | |
| Acidez total mínima | |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | |
| Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l) | |

5. **Processo de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Todos os produtos

   Prática enológica específica

   Aplica-se a legislação vigente.

2. Todos os produtos

   Restrições aplicáveis à vinificação

   Aplica-se a legislação vigente.

3. Todos os produtos

   Práticas de cultivo

   Aplica-se a legislação vigente.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinho

   150 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Para poderem ostentar a indicação geográfica protegida «Nahegauer Landwein», os produtos têm de provir de vinhas dos seguintes municípios e respetivas localidades:

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).

A delimitação exata tem por base os mapas com as vinhas delimitadas por parcelas dos municípios acima referidos, que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

O vinho regional pode ser produzido noutras regiões para além da região de produção especificada do vinho regional onde as uvas foram colhidas e que consta do rótulo, desde que a região de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da relação ou das relações**

Para simplificar, a região vitícola situa-se no triângulo das localidades de Bingen, Alsenz e Monzingen. A região abrange três unidades geográficas naturais. No extremo nordeste, a região vitícola é abrangida pelo sopé de Hunsrück (Soonwald). A parte norte da região vitícola insere-se no Nördliches Oberrheintiefland (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene) e a parte sul no Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland). A configuração destas áreas naturais acompanha geralmente a geologia da região. Em média, as vinhas da região vitícola situam-se a uma altitude de cerca de 210 metros acima do nível do mar. A viticultura é também praticada em encostas íngremes ou muito íngremes.

As rochas mais antigas da região vitícola são do período devónico. Trata-se, por um lado, de antigos depósitos marinhos solidificados (arenito, xisto argiloso, quartzitos) e, por outro, de rochas metamórficas (xisto verde, filito). No entanto, as rochas mais presentes são, de longe, as rochas de Rotliegend, sendo também possível encontrar rochas vulcânicas de Rotliegend (latitos, andesitos e basaltos). As vinhas também crescem sobre depósitos terciários, incluindo areias fluviais e costeiras, bem como margas marinhas.

Os dados meteorológicos indicam uma temperatura média diurna anual de 9,3 °C, sendo a temperatura média no período vegetativo de 13,8 °C. A precipitação média anual é de 580 mm, 60 % da qual se regista durante o período vegetativo.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

— O «Nahegauer Landwein» tem de ser produzido com 100 % de uvas provenientes de vinhas dos municípios ou unidades cadastrais referidos no ponto 4 do caderno de especificações e de castas de uva de vinho autorizadas nos termos do ponto 8 do caderno de especificações.

— O teor de açúcar residual de um vinho comercializado sob a denominação «Landwein» não pode exceder o limite máximo autorizado para a menção «meio-seco».

— Em relação aos produtos da indicação geográfica protegida «Nahegauer Landwein», que são comercializados com a indicação do nome da casta, só podem ser utilizados nomes estabelecidos para efeitos de rotulagem. É permitida a lotação com linhagens de videira. Se um produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira, o produto deve ser comercializado sem indicação da casta.

**Hiperligação para o caderno de especificações**

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein