C/2025/6098

12.11.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6098)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Nahegauer Landwein»

Número de referencia UE: PGI-DE-A1293-AM02 de 22 de agosto de 2025

1. **Nombre del producto**

«Nahegauer Landwein»

2. Tipo de indicación geográfica

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Alemania

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministerio Federal de Agricultura, Alimentación e Identidad Regional)

Nombre

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Oficina Federal de Agricultura y Alimentación)

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades alemanas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones del pliego de condiciones son modificaciones normales con arreglo a la definición establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La solicitud de modificación de la IGP «Nahegauer Landwein» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades alemanas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Descripción del vino o vinos

Descripción

Las condiciones analíticas permitirán en adelante que el grado alcohólico volumétrico natural de los vinos tintos tras el enriquecimiento alcance el 12,5 %.

☑ La modificación afecta al documento único.

Epígrafe

Zona geográfica delimitada

Descripción

Se incluyen en la zona geográfica definida de la IGP «Nahegauer Landwein» las siguientes parcelas:

Distrito	N.º de distrito	Parcela	Numerador	Denominador
Bad Kreuznach	1942	40	9	0
Bad Kreuznach	1942	40	69	0
Bad Kreuznach	1942	41	15	0
Bad Kreuznach	1942	41	42	2
Bad Kreuznach	1942	41	37	1
Bad Kreuznach	1942	41	85	7
Bad Kreuznach	1942	41	86	3
Bad Kreuznach	1942	87	32	0
Bad Kreuznach	1942	91	9	0
Bretzenheim	1928	18	23	0
Bretzenheim	1928	18	24	0
Bretzenheim	1928	18	73	0
Bretzenheim	1928	19	2	0
Bretzenheim	1928	19	20	0
Bretzenheim	1928	22	117	0
Hargesheim	2008	2	154	0
Hargesheim	2008	2	155	0
Hargesheim	2008	2	156	0
Hargesheim	2008	8	67	0
Langenlonsheim	1924	10	163	0
Langenlonsheim	1924	11	101	0

Distrito	N.º de distrito	Parcela	Numerador	Denominador
Langenlonsheim	1924	12	10	0
Langenlonsheim	1924	12	11	0
Langenlonsheim	1924	12	12	0
Langenlonsheim	1924	12	13	0
Langenlonsheim	1924	12	109	0
Langenlonsheim	1924	13	60	0
Langenlonsheim	1924	14	48	0
Langenlonsheim	1924	14	103	1
Langenlonsheim	1924	15	5	0
Langenlonsheim	1924	16	181	1
Langenlonsheim	1924	23	47	0
Langenlonsheim	1924	23	276	0
Langenlonsheim	1924	23	277	0
Langenlonsheim	1924	23	336	1
Langenlonsheim	1924	23	339	0
Langenlonsheim	1924	23	340	0
Langenlonsheim	1924	24	145	1
Langenlonsheim	1924	24	212	0
Mandel	2006	2	56	0
Mandel	2006	7	21	0
Mandel	2006	11	277	0
Mandel	2006	12	44	0
Mandel	2006	13	160	2
Mandel	2006	13	161	2
Mandel	2006	13	162	0
Mandel	2006	14	168	0
Monzingen	2041	26	203	0
Monzingen	2041	26	204	0
Monzingen	2041	27	281	0
Monzingen	2041	27	385	0
Monzingen	2041	27	391	0
Monzingen	2041	27	392	0
Monzingen	2041	27	394	0
Monzingen	2041	27	395	0
Monzingen	2041	27	396	0
Monzingen	2041	27	403	1
Monzingen	2041	27	403	2
Monzingen	2041	27	404	0
Monzingen	2041	27	426	0
Monzingen	2041	27	428	0

Distrito	N.º de distrito	Parcela	Numerador	Denominador
Monzingen	2041	27	429	0
Monzingen	2041	27	435	0
Monzingen	2041	27	436	0
Monzingen	2041	27	437	0
Monzingen	2041	27	442	0
Monzingen	2041	27	443	0
Monzingen	2041	27	446	0
Monzingen	2041	27	447	0
Monzingen	2041	27	452	0
Münster-Sarmsheim	3512	14	45	1
Niederhausen	1984	1	113	0
Nußbaum	2042	8	386	0
Waldböckelheim	2000	23	267	0
Waldböckelheim	2000	31	269	0
Waldböckelheim	2000	31	271	0
Waldböckelheim	2000	42	28	4
Waldböckelheim	2000	44	21	0
Waldlaubersheim	1911	7	1	15
Windesheim	1925	5	40	0

☐ La modificación afecta al documento único.

Epígrafe

Variedades de uva de vinificación

Descripción

Se añaden las siguientes variedades:

Variedades de uva tinta:

malbec, pinot nova.

Se corrige la redacción de determinadas variedades y se efectúan cambios en los nombres.

☑ La modificación afecta al documento único.

Epígrafe

Autoridades de control

Descripción

Se eliminan del pliego de condiciones las autoridades de control y sus tareas, y pasan a enumerarse en un documento aparte.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Nahegauer Landwein»

Número de referencia UE: PGI-DE-A1293-AM02 de 22 de agosto de 2025

1. **Nombre(s)**

Nahegauer Landwein

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Alemania

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1) Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vino blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

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.

Aroma

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.

Sabor

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 y una mineralidad marcadas.

Información adicional relativa a las características organolépticas

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 sedimentos taninos y cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

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

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: 6,0 % vol. y 50° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

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.

Aroma

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.

Sabor

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 robustos, lo que les confiere una buena estructura y cualidades de conservación.

Información adicional relativa a las características organolépticas

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 sedimentos taninos y cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-

Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico natural no podrá superar, mediante enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 12,5 %.

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: 6,0 % vol. y 50° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado y Blanc de Noir

Características organolépticas

Apariencia visual

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 sedimentos taninos y cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Aroma

Dado que los mostos se elaboran de la misma manera que el vino blanco, suelen tener un aroma afrutado y fresco que recuerda a los frutos y bayas rojos o de color amarillo claro.

Sabor

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.

Información adicional relativa a las características organolépticas

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 sedimentos taninos y cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

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

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: 6,0 % vol. y 50° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Rotling

Características organolépticas

Apariencia visual

Estos vinos suelen presentar un color rojo claro entre pálido e intenso.

Aroma

Los vinos Rotling suelen presentan 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.

Sabor

Los vinos Rotling tienden a presentar un sabor de delicado a rico y una estructura ácida fresca.

Información adicional relativa a las características organolépticas

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 sedimentos taninos y cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

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

Grado alcohólico natural mínimo y contenido mínimo de mosto: 6,0 % vol. y 50° Oechsle.

Debe registrarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

-

No procede.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todos los productos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	150
Unidad de rendimiento máximo:	Hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— perle

— sauvignac

— kernling

— gm 6414-39

— regent

— gm 7838-1

— bacchus

— phoenix — phönix

— satin noir

— chardonnay

— cabernet jura

— gm 7519-3

— sauvitage

— grüner silvaner — silvaner, sylvaner

— staufer

— roter riesling

— saphira

— monarch

— merlot

— osteiner

— pinotin

— würzer

— ehrenfelser

— acolon

— accent

— cabernet cubin

— schönburger

— gm 7519-1

— johanniter

— hölder

— regner

— juwel

— neronet

— reichensteiner

— orion

— thurling

— muskat ottonel — muskat-ottonel

— cabernet dorio

— cabaret noir

— vidoc

— cabernet dorsa

— donauriesling

— muscaris

— gm 7816-7

— rieslaner

— kanzler

— hegel

— sauvignon gris

— calardis blanc

— cabernet mitos

— grüner veltliner — veltliner

— pamina

— freisamer

— laurot

— kerner

— scheurebe

— rondo

— aromera

— cabernet blanc

— ortlieber

— divico

— bronner

— septimer

— hibernal

— albalonga

— schwarzblauer riesling

— artaban

— cabernet franc

— gamay noir

— blauer silvaner

— divona

— cabernet cortis

— blütenmuskateller

— domina

— cabernet carbon

— souvignier gris

— optima 113 — optima

— solaris

— gm 6423-12

— calardis musqué

— cabertin

— cabernet cantor

— vb 91-26-5

— weisser elbling — elbling, kleinberger

— gm 7520-1

— soreli

— gm 7539-4

— palas

— cabernet sauvignon

— dunkelfelder

— deckrot

— sibera

— chenin blanc

— rotberger

— ortega

— huxelrebe — huxel

— floreal

— comtessa

— gelber kleinberger

— dornfelder

— gm 6423-7

— prinzipal

— gm 7517-29

— dakapo

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Los productos que pueden llevar la indicación geográfica protegida «Nahegauer Landwein» deben proceder de viñedos situados en 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 mencionados municipios, 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.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☐ su reputación

☑ una calidad particular

☑ otra característica

Categorías de productos vitícolas

1) Vino

Resumen del vínculo

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.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Normas de producción

Marco jurídico:

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

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

— El 100 % de las uvas utilizadas para la producción de «Nahegauer Landwein» deben proceder de los municipios o distritos enumerados en el punto 9 del documento único y de las variedades de uva autorizadas que figuran en el punto 8 del documento único.

— 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.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein