C/2025/6098

12.11.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6098)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Nahegauer Landwein»

Numéro de référence UE: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Nahegauer Landwein»

2. Type d'indication géographique

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Territoire)

Nom

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (office fédéral de l'Agriculture et de l'Alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités allemandes déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences du règlement (UE) nº 1308/2013 et du règlement (UE) 2024/1143.

Les modifications apportées au cahier des charges sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La demande de modification de l'IGP «Nahegauer Landwein» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) le risque d'annihiler le lien avec la zone géographique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités allemandes considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Description du ou des vins

Description

En ce qui concerne les caractéristiques analytiques, le titre alcoométrique naturel après enrichissement du vin rouge pourra désormais s'élever à 12,5 % vol.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Définition de la zone

Description

Les parcelles suivantes sont ajoutées à l'IGP «Nahegauer Landwein»:

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
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 modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Variétés à raisins de cuve

Description

Les variétés à raisins de cuve suivantes sont ajoutées:

Cépages rouges:

Malbec, Pinot Nova

Les erreurs d'orthographe concernant certaines variétés ont également été corrigées et il a été tenu compte des changements de dénomination.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Autorités de contrôle

Description

Les autorités de contrôle et leurs tâches sont supprimées du cahier des charges et consignées dans un document distinct.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Nahegauer Landwein»

Numéro de référence UE: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Dénomination(s)**

Nahegauer Landwein

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Allemagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1) Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Suivant les facteurs qui exercent leurs influences, la robe des vins blancs va généralement du jaune pâle, se teintant parfois de reflets verts, au jaune paille et au jaune doré, en passant par un jaune tirant sur le vert. Selon le cépage, de légères nuances de rouge peuvent également apparaître.

Les vins blancs fermentés au moût, en particulier, peuvent aussi apparaître orangés avec des reflets rougeâtres et bruns.

Nez

Selon le cépage utilisé, le bouquet des vins blancs peut présenter des arômes primaires frais et fruités (de fruits exotiques) allant jusqu'aux fruits secs ou séchés, mais aussi des notes fleuries, des arômes épicés ou végétaux, avec des touches minérales (par exemple de schiste). Des notes oxydatives, phénoliques ou réductrices ciblées, d'intensité discrète à modérée, sont également possibles au nez.

Bouche

En bouche, ces vins blancs vont généralement des vins légers, délicats, frais et pétillants aux vins complexes présentant un bon équilibre entre douceur et acidité, en passant par des crus corsés et riches aux fins arômes de torréfaction. Les vins sont généralement marqués par une acidité et une minéralité prononcées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs peuvent en outre présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due à des levures de fermentation, des lies de moût, des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	«minAlcoholStrength»
Acidité totale minimale	«minAcidity»
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	«maxAcidity»
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	«maxSO2»

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 11,5 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 6,0 % vol. et 50°°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Selon le cépage et le style d'élevage, les robes des vins rouges vont généralement du rouge clair au rouge noir en passant par le rubis et le grenat, souvent avec des nuances bleues, violettes et des reflets bruns.

Nez

Selon le cépage et le style d'élevage, le bouquet des vins rouges évoque notamment des arômes fruités qui rappellent la cerise, les petits fruits rouges et noirs, le cassis ou encore les fruits secs.

Bouche

Les vins avec une teneur moyenne ont généralement une acidité douce à perceptible et une structure tannique retenue avec un fruité élevé. Les vins corsés peuvent présenter des arômes non seulement de (petits) fruits rouges ou noirs concentrés mais aussi des arômes épicés et fumés. Ces vins ont généralement une structure acide plus souple, mais des tanins marquants qui leur confèrent une certaine structure et de la longueur.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En outre, les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	«minAlcoholStrength»

Acidité totale minimale	«minAcidity»
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	«maxAcidity»
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	«maxSO2»

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 12,5 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 6,0 % vol. et 50°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé Blanc de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins possèdent généralement une robe rose tendre ou rouge pâle à rouge clair, tandis que les vins Blanc de Noir arborent la couleur des vins blancs. Les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Nez

Les moûts étant élevés comme un vin blanc, ces vins dégagent généralement un nez fruité et frais qui évoque les (petits) fruits rouges ou jaune clair.

Bouche

Les vins rosés se distinguent des vins rouges par leur caractère généralement frais et moins riche en alcool, ainsi que par leur faible teneur en tanins. Les vins présentent en général une structure fine à étoffée et, sur le plan gustatif, une acidité le plus souvent fine à fraîche et vive.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	«minAlcoholStrength»
Acidité totale minimale	«minAcidity»
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	«maxAcidity»
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	«maxSO2»

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 11,5 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 6,0 % vol. et 50°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins présentant le plus souvent une robe rouge pâle à rouge clair soutenu.

Nez

Les vins Rotling ont généralement des caractéristiques olfactives proches de celle des vins rosés. Leurs arômes sont principalement fruités à subtilement épicés pour certains, avec des expressions de fruits rouges, de fruits à pépins et d'agrumes.

Bouche

Les vins Rotling présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide fraîche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	«minAlcoholStrength»
Acidité totale minimale	«minAcidity»
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	«maxAcidity»
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	«maxSO2»

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 11,5 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 6,0 % vol. et 50°°Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

«html:description»

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Tous produits

Rendement maximal:

Rendement maximal:	150
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

Seuls sont autorisés à porter l'indication géographique protégée «Nahegauer Landwein», les produits qui proviennent des vignobles des communes et circonscriptions municipales suivantes:

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).

La définition exacte résulte des cartes présentant les vignobles des communes mentionnées ci-dessus, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La production de vin de pays peut avoir lieu dans une région autre que la région viticole du Land où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée sur l'étiquetage, pour autant que la zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

10. **Lien avec la zone géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☐ la réputation

☑ une qualité déterminée

☑ d'autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1) Vin

Résumé du lien

Pour simplifier, la région viticole se situe dans le triangle formé par les localités de Bingen, d'Alsenz et de Monzingen. La région s'étend sur trois unités géographiques naturelles. À l'extrême nord-est, la région viticole s'étire sur les contreforts du Hunsrück (Soonwald). Sa partie nord appartient aux plaines du Rhin supérieur septentrional (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene), tandis que sa partie sud fait partie des collines de Saar-Nahe (Nordpfälzer Bergland). La configuration de ces espaces naturels suit globalement la géologie de la région. Les surfaces viticoles de la région se situent en moyenne à une altitude d'environ 210 mètres. La viticulture est également pratiquée en pentes ou en pentes abruptes.

Les roches les plus anciennes de la région viticole datent du Dévonien. Il s'agit d'une part de sédiments marins anciens solidifiés (grès, schistes argileux, quartzites) et d'autre part de roches métamorphiques (schistes verts, phyllites). Les roches de loin les plus répandues sont néanmoins les roches du Rotliegend, dont des roches volcaniques (latites, andésites et basaltes). Les vignes s'enracinent également dans des dépôts du Tertiaire. On y trouve tant des sables fluviatiles que des sables côtiers et des marnes marines.

Concernant les données météorologiques, en moyenne annuelle, les températures moyennes journalières s'élèvent à 9,3 °C. Au cours de la période de végétation à proprement parler, la température moyenne est de 13,8 °C. Les précipitations annuelles moyennes sont de 580 mm, dont 60 % au cours de la période de végétation.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Exigences de production

Cadre juridique:

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

— Le «Nahegauer Landwein» doit être issu à 100 % de raisins provenant de vignobles situés dans les communes ou circonscriptions municipales désignées au point 9 du document unique et des variétés à raisins de cuve autorisées au point 8 du document unique.

— La teneur en sucre résiduel d'un vin commercialisé sous la dénomination «vin de pays» («Landwein») ne doit pas dépasser la valeur maximale autorisée pour la mention «demi-sec» (halbtrocken).

— Pour les produits relevant de l'indication géographique protégée «Nahegauer Landwein» commercialisés avec indication du nom du cépage, seuls les noms en clair peuvent être utilisés pour l'étiquetage. L'assemblage avec des souches de culture est autorisé. Lorsqu'un produit a été élaboré exclusivement à partir de raisins issus de souches de culture, ce produit doit être commercialisé sans indication de cépage.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein