C/2025/6098

12.11.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6098)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Nahegauer Landwein»

Número de referência da UE: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Nome do produto**

«Nahegauer Landwein»

2. Tipo de indicação geográfica

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Alemanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério Federal da Agricultura, da Alimentação e da Identidade Regional [*Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat*]

Nome

Serviço Federal da Agricultura e da Alimentação (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung*)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades alemãs consideram que o pedido cumpre os requisitos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e do Regulamento (UE) 2024/1143.

As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

O pedido de alteração da IGP «Nahegauer Landwein» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Incluir uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Apresentar o risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Implicar novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades alemãs consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizadas aprovada(s)**

Título

Descrição do vinho ou dos vinhos

Descrição

No futuro, as condições analíticas permitirão que o título alcoométrico volúmico natural após o enriquecimento seja de 12,5 % para o vinho tinto.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Área geográfica delimitada

Descrição

Na delimitação da IGP «Nahegauer Landwein» são incluídas as seguintes parcelas de terreno:

Circunscrição	N.º da circunscrição	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

Circunscrição	N.º da circunscrição	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

Circunscrição	N.º da circunscrição	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

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Castas de uva de vinho

Descrição

São acrescentadas as seguintes castas:

Castas tintas:

malbec, pinot-nova

São igualmente corrigidos os erros ortográficos em certas castas e aceites as alterações de denominação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Autoridades de controlo

Descrição

As autoridades de controlo e as suas tarefas são suprimidas do caderno de especificações e enumeradas num documento separado.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Nahegauer Landwein»

Número de referência da UE: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025

1. **Nome(s)**

Nahegauer Landwein

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Alemanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1) Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinho branco

Propriedades organoléticas

Aspeto visual

Dependendo dos fatores determinantes, as cores dos vinhos brancos variam geralmente entre o amarelo-pálido, por vezes com reflexos 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.

Nariz

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). Pode igualmente apresentar notas oxidantes, fenólicas ou redutoras específicas, de intensidade ligeira a média.

Boca

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.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

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.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural pode, através de enriquecimento, ser aumentado para um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 6,0 % vol. e 50° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto

Propriedades organoléticas

Aspeto visual

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.

Nariz

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.

Boca

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.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

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.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—

Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural pode, através de enriquecimento, ser aumentado para um título alcoométrico volúmico total de 12,5 %.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 6,0 % vol. e 50° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho rosado e *Blanc de Noir*

Propriedades organoléticas

Aspeto visual

A cor dos vinhos varia em geral do rosa-pálido ao vermelho-pálido ou vermelho-claro, enquanto os vinhos «Blanc de Noir» apresentam as cores do vinho branco. 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.

Nariz

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.

Boca

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.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

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.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural pode, através de enriquecimento, ser aumentado para um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 6,0 % vol. e 50° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho *Rotling*

Propriedades organoléticas

Aspeto visual

Em geral, as cores dos vinhos vão do vermelho-pálido ao vermelho-claro forte.

Nariz

As características dos vinhos *Rotling* 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.

Boca

Geralmente, os vinhos *Rotling* apresentam um sabor fino a rico com uma estrutura acídica fresca.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

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.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural pode, através de enriquecimento, ser aumentado para um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

Título alcoométrico natural mínimo e teor mínimo de mosto: 6,0 % vol. e 50° Oechsle.

A densidade do mosto no recipiente de fermentação tem de ser documentada.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas enológicas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

—

Não aplicável

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Todos os produtos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	150
Unidade de medida do rendimento máximo:	Hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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. **Definição sucinta da 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 além da região vitícola em que foram colhidas as uvas e que consta do rótulo, desde que a área de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.

10. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☐ Reputação

☑ Uma qualidade determinada

☑ Outras características

Categorias de produtos vitivinícolas

1) Vinho

Resumo da relação

Em termos simplificados, a área vitícola situa-se no triângulo das localidades de Bingen, Alsenz e Monzingen. A área abrange três unidades geográficas naturais. No extremo nordeste, a área vitícola é abrangida pelo sopé de Hunsrück (Soonwald). A parte norte da área 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 área 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 área 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.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Regras de produção

Quadro jurídico:

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

Tipo de requisito/derrogação adicional

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

— O «Nahegauer Landwein» tem de ser produzido com 100 % de uvas provenientes de vinhas dos municípios ou unidades cadastrais referidas no ponto 9 do documento único e de castas de uva de vinho autorizadas nos termos do ponto 8 do documento único.

— No que diz respeito aos vinhos comercializados sob a denominação «Landwein», o teor de açúcar residual não pode exceder o valor máximo autorizado para a menção «meio-seco».

— Em relação aos produtos da IGP «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.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein