C/2024/2373

27.3.2024

# Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/2373)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**«Rheinischer Landwein»**

**PGI-DE-A1301-AM01**

**Fecha de la notificación: 27 de octubre de 2023**

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

### 1. Descripción de los cambios

a) *Descripción de los productos vitivinícolas y las características analíticas u organolépticas*

El grado alcohólico natural mínimo y el peso mínimo del mosto natural de «Rheinischer Landwein» se establecen en un punto aparte. El contenido se mantiene sin cambios. Para mayor claridad, se inserta la siguiente frase sobre la contabilidad de la bodega: «Debe documentarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.».

También se ha aportado una descripción organoléptica de los distintos productos.

b) *Delimitación de la zona*

Con respecto a la delimitación de la zona de la IGP «Rheinburgen-Landwein», se introduce Bingerbrück como excepción en el caso del municipio de Bingen am Rhein.

Los mapas de delimitación pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Se modifica la zona en la que puede producirse Landwein. Hasta la fecha, la producción de «Rheinischer Landwein» solo era posible en la zona de cultivo de Rheinhessen. Las normas a este respecto se han adaptado a los requisitos legales y ahora permiten que el «Rheinischer Landwein» también se produzca en una zona diferente del mismo estado federal o en un estado federal vecino:

«El Landwein podrá producirse en una zona distinta de la región productora del Landwein 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.».

c) *Variedades de uva de vinificación*

Hasta la fecha, en el punto 7 (que pasa a ser el punto 8) del pliego de condiciones se han incluido las siguientes variedades de uva:

Vinos blancos

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Freisamer, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Vinos tintos y rosados

Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Früher Roter Malvasier, Hegel, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat Hamburg, Neronet, Palas, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

MODIFICACIONES

En lo sucesivo, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vinos blancos» y «vinos tintos y rosados».

Se suprimen las siguientes variedades de uva:

«Blauer Silvaner» (denominación errónea)

«Früher Roter Malvasier» (denominación errónea)

«Muskat Hamburg»

Se añaden las siguientes variedades:

Variedades de uva blanca:

«Adelfränkisch, Alvarinho, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Felicia, Früher Leipziger, Früher Roter Malvasier, Furmit, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324 58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Marsanne blanche, Muscabona, Muscaris, Orangentraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Semillon, Souvignier gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.».

Variedades de uva tinta:

«Accent, Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabertin, Calabrese, Carménère, Chatus, Cumdeo Rouge, Divico, Gamay Noir, Gm 6421-2, Gm 6421-15, Gm 674-1, Gm 7217-5, Gm 8210-1, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Malbec, Muskattrollinger, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Primitivo, Reberger, Rosenmuskateller, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.».

d) *Otros requisitos establecidos por la organización que gestiona la DOP/IGP*

Se mantendrá la disposición actual que refleja la legislación vigente, según la cual el 100 % de las uvas utilizadas para la producción deben proceder de la zona que da nombre al Landwein. Esta norma se indica ahora como un requisito establecido por la organización que gestiona la DOP/IGP (asociación para la protección) en lugar de un requisito con arreglo a la legislación nacional. Ahora se menciona explícitamente la cifra del 100 % y se hace referencia a ella en la lista en la que se especifica la zona delimitada y en la lista de variedades de uva del pliego de condiciones:

La frase: «El "Rheinischer Landwein" solo podrá elaborarse a partir de uvas procedentes de viñedos autorizados situados en la zona vitivinícola y de variedades de vid autorizadas.» se sustituye ahora por:

«El 100 % de las uvas utilizadas para la producción de "Rheinischer Landwein" deben proceder de los municipios o distritos enumerados en el punto 4 del pliego de condiciones y de las variedades de uva autorizadas que figuran en el punto 8 del pliego de condiciones.».

e) *Organismo de control*

En el punto 11 del pliego de condiciones se modifica el número de fax de las autoridades de control. Además, se han rectificado las obligaciones de las autoridades de control, ya que la responsabilidad de las autorizaciones de nuevas plantaciones ha sido transferida de la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado a la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación.

f) *Otros*

Cambios de redacción en consonancia con los requisitos de la UE. Se incluyen los cambios para reflejar la normativa vigente, ya sea mediante una referencia a dicha normativa o suprimiendo el texto en cuestión.

2. **Justificación de las modificaciones**

a) *Descripción de los productos vitivinícolas y las características analíticas u organolépticas*

El grado alcohólico natural mínimo y el peso mínimo del mosto natural se enumeran en un punto independiente para que el pliego de condiciones sea más claro. La supresión del cuadro de conversión significa que ya no existe ninguna base jurídica para indicar el peso mínimo del mosto natural. Sin embargo, dado que los productores trabajan en la práctica con la Öchslegrade (escala de peso del mosto), esta seguirá figurando en el pliego de condiciones. Por lo tanto, la indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán con la palabra «y». Esto demuestra claramente que tanto el valor del grado alcohólico natural mínimo como el valor del peso mínimo del mosto natural deben ser respetados por los productores para comercializar productos como «Rheinischer Landwein». Con el fin de evitar malentendidos en relación con la contabilidad de la bodega, la asociación para la protección decidió introducir una frase en la que se aclare que solo el peso mínimo del mosto debe incluirse en los registros de bodega.

Las descripciones de las características organolépticas se han matizado para reflejar mejor los diferentes productos.

b) *Delimitación de la zona*

El distrito de Bingerbrück se ha suprimido de la zona de la IGP «Rheinischer Landwein», por formar parte de la zona de cultivo de Nahe.

El pliego de condiciones no debe restringir las opciones de producción más de lo dispuesto por la legislación.

c) *Variedades de uva de vinificación*

La lista de las variedades de uva contiene errores y está incompleta. Se ha ampliado para incluir todas las variedades en la zona de cultivo clasificadas hasta la fecha, puesto que estas ya han demostrado su utilidad en la zona. Los vinos producidos a partir de estas variedades cumplen los requisitos del pliego de condiciones. «Muskat Hamburg» es una uva de mesa, por lo que no se admite. Se han suprimido las variedades «Blauer Silvaner» y «Früher Roter Malvasier» de la lista de variedades tintas, al tratarse de variedades blancas.

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vino blanco» y «vino tinto y rosado», ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones determina si las variedades pueden o no cultivarse, y no el producto final.

d) *Otros requisitos establecidos por la organización que gestiona la DOP/IGP*

La legislación nacional ya no incluye la modificación de la norma del 100 %. Por lo tanto, se indica como requisito establecido por la organización que gestiona la DOP/IGP (asociación para la protección). Las modificaciones introducidas en el texto (por ejemplo, para mencionar explícitamente la cifra del 100 %) tienen por objeto aclarar el contenido de la disposición original. Las modificaciones no tenían carácter sustantivo.

e) *Organismo de control*

Se ha modificado el número de fax.

La corrección relativa a las nuevas autorizaciones tiene por objeto reflejar la legislación vigente.

f) *Otros*

Se han de introducir cambios de redacción para cumplir los requisitos de la UE.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Rheinischer Landwein

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP — indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. *Vino, blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos suelen presentar un color entre amarillo pálido y amarillo pajizo, a menudo, con reflejos verdes. Suelen presentar aromas a frutas amarillas y tropicales, en ocasiones con notas florales a nuez moscada, y un buen equilibrio entre dulzor y acidez.

Los vinos elaborados a partir de variedad de uva Riesling reflejan especialmente bien las diferencias entre los distintos terruños de la zona vitivinícola del «Rheinischer Landwein».

En particular, los vinos blancos fermentados junto con los hollejos también pueden presentar un color naranja, con reflejos rojizos y marrones. 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 taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino. La fase olfativa también incluye notas oxidativas, fenólicas o reductoras de intensidad delicada a moderada.

El grado alcohólico volumétrico total tras el enriquecimiento no podrá superar el 11,5 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Sulfuroso máximo (mg/l):

2. *Vino, tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos presentan un color entre rojo y rojo intenso, a menudo con matices violetas azulados. Suelen tener aromas a frutos rojos y bayas y una estructura ácida suave. Los vinos de peso medio presentan un nivel de acidez suave, un contenido de tanino moderado y una fuerte presencia afrutada. 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 taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

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

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Sulfuroso máximo (mg/l)

3. *Vino, rosado, Blanc de Noir*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos rosados presentan un color entre rojo pálido a rojo claro y se elaboran exclusivamente a partir de uvas tintas. Los vinos Blanc de Noir son del color del vino blanco. Suelen tener aromas de frutos rojos y bayas y una acidez viva y fresca. 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 taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

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

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Sulfuroso máximo (mg/l)

4. *Rotling*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos Rotling presentan un color entre rojo pálido y rojo claro y se elaboran a partir de una mezcla de uvas blancas y rojas o mosto. Suelen ser vinos de cuerpo medio con aromas de frutos rojos y amarillos en boca. 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 taninos y sedimentos cristalinos). No obstante, no se permite la turbidez creada artificialmente por la adición de coadyuvantes tecnológicos o por defectos en el vino.

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

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

— Sulfuroso máximo (mg/l)

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica

Se aplica la legislación vigente.

2. Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

Se aplica la legislación vigente.

3. Prácticas de cultivo

Se aplica la legislación vigente.

5.2. *Rendimientos máximos*

150 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Para poder llevar la indicación geográfica protegida «Rheinischer Landwein», los productos deben proceder de viñedos situados en los siguientes municipios: Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (distrito rural de Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (excepto Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (distrito rural de Alzey-Worms), Bubenheim (distrito rural de Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim, Flörsheim-Dalsheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (distrito rural de Alzey-Worms), Frettenheim, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen- Weisheim, Harxheim (distrito rural de Mainz-Bingen), Hillesheim (distrito rural de Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Mörstadt, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (distrito rural de Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (distrito rural de Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (distrito rural de Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim.

Los mapas de delimitación pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

El Landwein podrá producirse en una zona distinta de la región productora del Landwein 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.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Alvarinho — Albarino

Arnsburger

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Bettlertraube — Grüne Bettlertraube

Blauer Frühburgunder — Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Muskateller — Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat a petits grains noirs

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger — Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt — Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

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

Calabrese — Nero d'Avola

Calardis Blanc

Carménère

Chardonnay

Chatus

Chenin Blanc

Cumdeo blanc

Cumdeo rouge

Dakapo

Dalkauer

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Donauveltliner

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Früher Leipziger

Früher Roter Malvasier — Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Furmint

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans — Orleans

Glera

Gm 324-58

Gm 6421-15

Gm 6421-2

Gm 6423-12

Gm 6423-12

Gm 6427-5

Gm 674-1

Gm 7217-5

Gm 789-10

Gm 7926-1

Gm 7941-11

Gm 8210-1

Goldmuskateller — Muskateller

Grenache noir — Grenache

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner — Veltliner

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe — Huxel

Hölder

Jakob Gerhardt Blanc — Jakob Gerhardt blanc

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder — Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein — Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Malbec

Manzoni bianco — Manzoni bianco

Mariensteiner

Marsanne blanche — Marsanne

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Mucabona

Muscaris

Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Nobling

Optima 113 — Optima

Orangentraube

Orion

Ortega

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix — Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Pollux

Primitivo — Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rheinfelder

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosenmuskateller — Muskateller

Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Gutedel — Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Riesling

Roter Traminer — Clevner, Traminer

Roter Veltliner

Rubinet

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

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc — Weißer Traminer

Scheurebe

Schwarzblauer Riesling

Schwarzer Heunisch

Schwarzer Urban

Schönburger

Semillon

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tannat

Tempranillo

VB 32-7

VB 91-26-5

Verdicchio bianco — Trebbiano di Soave

Viognier

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Weißer Räuschling

Würzer

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Se aplica a todos los productos

La zona del «Rheinischer Landwein» se sitúa en el extremo norte de la llanura del Rin Superior, en la curva del Rin entre las ciudades de Maguncia, Bingen, Alzey y Worms. El relieve está marcado por mesetas de resistente piedra caliza que se ven atravesadas por anchos valles con montículos y zonas bajas poco pronunciadas. Las mesetas más elevadas se sitúan a una altitud de entre 250 y 300 metros, mientras que las zonas bajas presentan una altitud de 100 a 150 metros. La viticultura se concentra en las laderas. Por término medio, las viñas crecen a una altitud de 175 metros sobre el nivel del mar. La mayoría de los viñedos están encarados del sureste al suroeste.

La zona vitícola se compone principalmente de sedimentos terciarios y cuaternarios ubicados sobre una base de roca Rotliegend. Estas rocas solo alcanzan la superficie terrestre en el extremo suroeste de la zona y cerca de Nierstein (el Bosque de Nierstein o Niersteiner Horst). La mayor parte de la zona está formada por rocas terciarias que están cubiertas principalmente de sedimentos cuaternarios (lodo loess, terrazas aluviales, sedimentos externos, sedimentos de pendientes). Las mesetas están formadas de piedra caliza terciaria, mientras que las zonas de pendientes, montículos y zonas bajas se componen de la marga terciaria más suave. Las piedras calizas de las zonas de meseta suelen estar cubiertas de loess y las piedras calizas y margas de las zonas de pendiente suelen estar ocultas bajo capas de loess o sedimentos de las pendientes, mientras que las margas de las zonas bajas acostumbran a estar cubiertas por sedimentos pantanosos, de terrazas aluviales o de reagrupación. En la zona noroeste del territorio vitícola, cerca de Bingen, hay cuarcitas devónicas y pizarra. El loess o el lodo loess forma el sustrato inicial más importante en la formación del suelo.

Desde el punto de vista climático, la temperatura media anual en la superficie dedicada a la viticultura en esta región vitivinícola es de aproximadamente 9,9 °C, con una media de 14,6 °C durante el periodo vegetativo. Las zonas con temperaturas medias anuales más bajas se sitúan en el suroeste de la zona de cultivo, en el límite con la cuenca del Nahe en el Sarre. El territorio del Tafel- und Hügelland (meseta y colinas) presenta valores de temperatura intermedios, mientras que las temperaturas medias más elevadas se registran a medida que se va aproximando a la llanura del Rin Superior. La media anual de precipitaciones asciende a aprox. 550 mm. En la temporada de cultivo suele caer un 65 % (355 mm) de las precipitaciones anuales. Durante el período vegetativo, las vides de Rheinhessen reciben de media aproximadamente 650 000 WH/m² de luz solar directa.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

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

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El 100 % de las uvas utilizadas para la producción de «Rheinischer Landwein» deben proceder de los municipios o distritos enumerados en el punto 4 del pliego de condiciones y de las variedades de uva autorizadas que figuran en el punto 8 del pliego de condiciones.

El contenido de azúcar residual de un vino comercializado con la denominación «Rheinischer Landwein» no puede superar el valor máximo autorizado para la indicación «semiseco».

**Enlace al pliego de condiciones**

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein