C/2024/2373

27.3.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/2373)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

"Rheinischer Landwein"

PGI-DE-A1301-AM01

Data della comunicazione: 27 ottobre 2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Descrizione delle modifiche

a) *Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle caratteristiche analitiche e/o organolettiche*

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e la densità naturale minima del mosto del "Rheinischer Landwein" vengono indicati in un punto separato. Il contenuto rimane invariato. Sarà inserita la seguente frase esplicativa in merito alla tenuta del registro di cantina: "La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata."

È stata inoltre fornita una descrizione organolettica dei vari prodotti.

b) *Delimitazione della zona*

Per quanto riguarda la zona della IGP "Rheinischer Landwein", Bingerbrück viene inserito come eccezione per il comune di Bingen am Rhein.

Le mappe indicanti la delimitazione possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Viene modificata la zona in cui è possibile produrre il "Rheinischer Landwein", che finora comprendeva la sola zona di produzione del Rheinhessen. La disposizione viene adeguata alle norme di legge e consente d'ora in poi di produrre il "Rheinischer Landwein" anche in un'altra zona dello stesso Land o di un Land limitrofo.

"La produzione del Landwein può avvenire in una zona diversa da quella della zona vitivinicola del Land nella quale sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, a condizione che tale zona di produzione si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo."

c) *Varietà di uve da vino*

Al punto 7 (d'ora in poi al punto 8) del disciplinare di produzione sono finora specificate le varietà di uve da vino seguenti:

per i vini bianchi

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]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

per i vini rossi e rosati

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.

MODIFICHE

D'ora in poi le voci "per i vini bianchi" e "per i vini rossi e rosati" saranno sostituite rispettivamente da "varietà a bacca bianca" e "varietà a bacca rossa".

Vengono depennate le varietà di uve da vino seguenti:

"Blauer Silvaner" (denominazione errata);

"Früher Roter Malvasier" (denominazione errata);

"Muskat Hamburg".

Vengono aggiunte le varietà seguenti:

varietà a bacca bianca

"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.";

varietà a bacca rossa

"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) *Altri requisiti di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP*

La disposizione normativa che riflette il diritto in vigore secondo cui il 100 % delle uve utilizzate per la produzione deve provenire dalla zona delimitata omonima, viene mantenuta. Tale norma non viene più presentata come requisito del diritto nazionale, bensì come requisito di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP (consorzio di tutela). La percentuale del 100 % viene d'ora in poi indicata esplicitamente e si fa riferimento all'elenco di identificazione della zona delimitata e a quello delle varietà di uve da vino contenuti nel disciplinare.

La formulazione della disposizione "il "Rheinischer Landwein" può essere prodotto unicamente con uve provenienti da superfici vitate della zona viticola e da varietà di uve autorizzate."

è sostituita dalla formulazione "il "Rheinischer Landwein" deve essere prodotto per il 100 % con uve provenienti dalle superfici vitate dei comuni o dei territori comunali elencati al punto 4 del disciplinare di produzione e con le varietà di uve da vino autorizzate elencate al punto 8 del disciplinare di produzione."

e) *Autorità di controllo*

Al punto 11 del disciplinare di produzione è stato modificato il numero di fax e sono stati corretti i compiti dell'autorità di controllo. La competenza per il rilascio delle autorizzazioni per i nuovi impianti è stata infatti trasferita dalla camera dell'agricoltura della Renania-Palatinato (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, LWK) all'agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE).

f) *Altro*

Modifiche redazionali in linea con le prescrizioni UE. Si tratta di tutte le modifiche che riflettono la normativa in vigore. Ciò può avvenire attraverso un riferimento alla normativa in vigore o la soppressione del passaggio pertinente.

2. **Motivazione delle modifiche**

a) *Descrizione del vino/dei prodotti vitivinicoli e delle caratteristiche analitiche e/o organolettiche*

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e la densità naturale minima del mosto vengono indicati in un punto separato affinché il disciplinare di produzione sia più chiaro. Con la soppressione della tabella di conversione, viene meno il fondamento giuridico per indicare la densità naturale minima del mosto. Tuttavia, dal momento che i produttori impiegano nella pratica i gradi Öchsle, questa unità di misura sarà mantenuta nel disciplinare di produzione; perciò le indicazioni del titolo alcolometrico volumico naturale minimo e della densità naturale minima del mosto saranno collegate dalla congiunzione "e". È pertanto evidente che i produttori devono attenersi sia al valore del titolo alcolometrico volumico naturale minimo sia al valore del peso minimo naturale del mosto per poter commercializzare il "Rheinischer Landwein". Al fine di evitare malintesi per quanto concerne la tenuta del registro di cantina, il consorzio di tutela ha deciso di aggiungere una frase esplicativa per quanto riguarda l'obbligo di indicare esclusivamente la densità naturale minima del mosto nel suddetto registro.

Le descrizioni organolettiche sono state differenziate per rappresentare meglio i diversi prodotti.

b) *Delimitazione della zona*

Bingerbrück viene escluso dalla zona dell'IGP "Rheinischer Landwein", in quanto fa parte della zona di produzione della Nahe.

Nel disciplinare di produzione la possibilità di produzione non dovrebbe essere delimitata in maniera più rigorosa rispetto a quanto previsto dalla normativa.

c) *Varietà di uve da vino*

L'elenco delle varietà di uve da vino è inesatto e incompleto. Viene integrato per ricomprendere tutte le varietà finora classificate coltivate nella zona di produzione, dal momento che hanno già dato buoni risultati in questa zona. I vini prodotti con tali varietà soddisfano i requisiti prescritti dal disciplinare. La varietà Muskat Hamburg non è ammessa perché è una varietà di uva da tavola. Le varietà Blauer Silvaner e Früher Roter Malvasier sono state depennate dall'elenco delle varietà a bacca rossa, in quanto sono varietà a bacca bianca.

In futuro le varietà di uve saranno riportate sotto le voci "varietà a bacca bianca" e "varietà a bacca rossa" anziché sotto le voci "per i vini bianchi" e "per i vini rossi e rosati", in quanto con l'elenco delle varietà nel disciplinare di produzione si regolamenta la possibilità di coltivarle ma non il prodotto finito.

d) *Altri requisiti di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP*

La disposizione relativa al 100 % non è prevista dalla normativa nazionale nella forma modificata ed è pertanto indicata come requisito di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP (consorzio di tutela). Le modifiche redazionali (ad esempio la menzione esplicita del 100 %) sono state apportate per chiarire il contenuto della disposizione originaria. Non vi è stata alcuna modifica sostanziale.

e) *Autorità di controllo*

Il numero di fax è stato modificato.

La correzione relativa alle nuove autorizzazioni è stata effettuata per riflettere la normativa in vigore.

f) *Altro*

È necessario apportare modifiche redazionali per assicurare la conformità alla normativa dell'UE.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Rheinischer Landwein

2. **Tipo di indicazione geografica:**

IGP – Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino, bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il colore dei vini bianchi varia solitamente dal giallo pallido al giallo paglierino, spesso con riflessi verdi. Presentano di solito aromi di frutti gialli e tropicali, talvolta accompagnati da note floreali di noce moscata e da una dolcezza e un'acidità finemente equilibrate.

I vini della varietà Riesling sono particolarmente adatti a esprimere le differenze tra i vari terroir della zona del "Rheinischer Landwein".

Soprattutto i vini bianchi fermentati con le bucce possono assumere una colorazione aranciata con riflessi rossastri e bruni. I vini bianchi possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. Il vino esprime inoltre al naso note ossidative, fenoliche o anche riduttive desiderate, di intensità da discreta a media.

Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico totale non può superare 11,5 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

2. *Vino, rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I rossi hanno colore dal rosso e al rosso profondo, spesso con riflessi bluastri e violetti, e sono contraddistinti da aromi di frutti rossi e bacche, accompagnati da una struttura acida morbida. I vini di corposità media presentano un'acidità morbida e una struttura tannica discreta e sono molto fruttati. I vini possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale del 12 %.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

3. *Vino, rosato e "Blanc de Noir"*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati, ottenuti esclusivamente dalla vinificazione di uve rosse, sono di colore da rosso pallido a rosso chiaro. I vini "Blanc de Noir" hanno il colore del vino bianco; sono prevalentemente caratterizzati da aromi di frutti rossi e bacche e da un'acidità fresca e vivace. I vini possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

4. *"Rotling"*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I "Rotling" sono vini di colore da rosso pallido a rosso chiaro ottenuti dall'assemblaggio di uve o mosti bianchi e rossi. Hanno prevalentemente una corposità media e il loro gusto unisce gli aromi di frutti gialli e rossi. I vini possono inoltre presentare una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli). Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino.

Il titolo alcolometrico naturale non deve superare, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

Si applica la legislazione in vigore.

2. Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Si applica la legislazione in vigore.

3. Pratiche colturali

Si applica la legislazione in vigore.

5.2. *Rese massime*

150 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

I prodotti che possono utilizzare l'indicazione geografica protetta "Rheinischer Landwein" devono provenire dalle superfici vitate site nei seguenti comuni: lbig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (distretto rurale di Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (ad eccezione di Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (distretto rurale di Alzey-Worms), Bubenheim (distretto rurale di 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, FreiLaubersheim, Freimersheim (distretto rurale di Alzey-Worms), Frettenheim, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, GauOdernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim (distretto rurale di Mainz-Bingen), Hillesheim (distretto rurale di 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, OberHilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (distretto rurale di Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (distretto rurale di Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (distretto rurale di Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim.

Le mappe indicanti la delimitazione possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La produzione del Landwein può avvenire in una zona diversa da quella del Landwein nella quale sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, a condizione che tale zona di produzione si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Per tutti i prodotti

La zona del "Rheinischer Landwein" si trova all'estremità settentrionale dell'Oberrheingraben (fossa dell'alto Reno) nell'ansa del Reno tra le città di Magonza, Bingen, Alzey e Worms. L'orografia è caratterizzata da altipiani di calcare resistente solcati da ampi avvallamenti con dolci colline e bassopiani. Le aree più elevate degli altipiani si trovano tra 250 e 300 m sul livello del mare, mentre i bassopiani tra 100 e 150 m. La viticultura è concentrata sui pendii. In media le viti sono coltivate a un'altitudine di 175 m sul livello del mare, e sono esposte prevalentemente da sud-est a sud-ovest.

La zona vitivinicola è composta perlopiù da sedimenti terziari e quaternari che poggiano su uno zoccolo di rocce del Rotliegend, che affiorano in superficie soltanto nell'estrema zona sudoccidentale e presso Nierstein (Niersteiner Horst). La maggior parte è formata da rocce terziarie, prevalentemente ricoperte da strati di sedimenti quaternari (argilla di loess, terrazze fluviali, sedimenti alluviali, sedimenti di pendio). Gli altipiani sono costituiti da rocce calcaree terziarie, mentre i pendii, le colline e i bassopiani si sono sviluppati in marne terziarie più tenere. Le rocce calcaree degli altipiani sono perlopiù ricoperte da loess, mentre i calcari e le marne dei pendii sono spesso coperti da loess o sedimenti di pendio; le marne dei bassopiani sono invece ricoperte da sedimenti alluviali, delle terrazze o da spostamento. Nella parte nordoccidentale della zona vitivinicola, in prossimità di Bingen, affiorano quarziti devoniane e scisti argillosi. Per quanto riguarda la formazione del terreno, il principale substrato di partenza è composto da loess e argilla di loess.

Le condizioni climatiche della superficie coltivata a vite della zona vitivinicola possono essere così sintetizzate: la temperatura media annua è di circa 9,9 °C e la temperatura media durante il periodo vegetativo è di 14,6 °C. Le aree con le temperature medie annue più basse si trovano nella parte sudoccidentale della zona di produzione, al confine con il bacino della Saar-Nahe. Temperature intermedie si registrano nella zona pianeggiante e collinare, mentre le temperature medie annue più elevate si raggiungono nelle zone più vicine all'Oberrheingraben (fossa dell'alto Reno). La media annuale delle precipitazioni è di circa 550 mm, di cui mediamente il 65 % (355 mm) si verifica durante il periodo vegetativo. Nella regione del "Rheinhessen" le viti ricevono in media un irraggiamento solare diretto di circa 650 000 WH/m^2 durante il periodo vegetativo.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il "Rheinischer Landwein" deve essere prodotto per il 100 % con uve provenienti dalle superfici vitate dei comuni o dei territori comunali elencati al punto 4 del disciplinare di produzione e con le varietà di uve da vino autorizzate elencate al punto 8 del disciplinare di produzione.

Il residuo zuccherino di un vino immesso sul mercato con l'IGP "Rheinischer Landwein" non può eccedere il valore massimo consentito per la menzione "halbtrocken" (abboccato).

Link al disciplinare del prodotto

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