C/2024/2373

27.3.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/2373)

Esta comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Rheinischer Landwein»

PGI-DE-A1301-AM01

Data da comunicação: 27.10.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Descrição das alterações

a) *Descrição do vinho/dos produtos vitivinícolas e características analíticas e/ou organoléticas*

O título alcoométrico natural mínimo e a densidade natural mínima do mosto do Rheinischer Landwein são indicados num ponto separado. Não se verificam alterações em termos de conteúdo. Para efeitos de clarificação, foi aditada uma frase sobre a gestão dos registos da adega com a seguinte redação: «A densidade do mosto em casco fermentável tem de ser documentada.»

Foi também realizada uma descrição organolética dos diferentes produtos.

b) *Delimitação da área*

Em relação à área da IGP Rheinischer Landwein, Bingerbrück é apresentado como exceção no que diz respeito ao município de Bingen am Rhein.

Os mapas relativos às delimitações podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

É alterada a delimitação da região na qual pode ser produzido o vinho regional (Landwein). Até à data, só era possível produzir Rheinischer Landwein na região vitícola do Rheinhessen. Esta disposição foi adaptada aos requisitos legais, permitindo a produção de Rheinischer Landwein noutra região do mesmo Estado federado ou de um Estado federado vizinho:

«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 região de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.»

c) *Castas de uva de vinho*

As seguintes castas de uva são enumeradas no ponto 7 (doravante, no ponto 8) do caderno de especificações:

Vinho branco

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]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Vinho tinto e rosado

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.

ALTERAÇÕES

As rubricas deixarão de fazer referência a «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados» e passarão a indicar «castas brancas» e «castas tintas».

Suprimem-se as seguintes castas:

«*blaue-silvaner*» (indicação errada)

«*früher-roter-malvasier*» (indicação errada)

«*muskat-hamburg*»

São acrescentadas as seguintes castas:

Castas brancas:

«*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*.»

Castas tintas:

«*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) *Outros requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP*

A disposição decorrente da legislação vigente, que estipula que 100 % das uvas utilizadas para a produção têm de provir da região vitícola, manter-se-á em vigor. Esta regra é indicada como requisito estabelecido por uma organização que gere a DOP/IGP (associação de proteção) e deixa de ser apresentada como requisito nos termos da legislação nacional. No caderno de especificações, passa a ser explicitamente indicada a taxa de 100 % e faz-se referência à lista que identifica as áreas demarcadas, bem como à lista das castas:

A formulação da disposição: «O "Rheinischer Landwein" só pode ser produzido a partir de uvas provenientes de vinhas autorizadas da região vitícola e de castas autorizadas.»

passa a ter seguinte redação: «O "Rheinischer Landwein" tem de ser produzido com 100 % de uvas provenientes de vinhas dos municípios ou unidades cadastrais referidos no ponto 4 do caderno de especificações e de castas de uva de vinho autorizadas nos termos do ponto 8 do caderno de especificações.».

e) *Autoridade de controlo*

No ponto 11 do caderno de especificações, é alterado o número de fax e são retificadas as tarefas da autoridade de controlo. Com efeito, a competência em matéria de autorização de novas plantações foi transferida da Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado para o Serviço Federal da Agricultura e da Alimentação.

f) *Outras*

Alterações de redação em conformidade com os requisitos da UE, incluindo todas as alterações que reflitam a legislação em vigor. Estas alterações podem ser efetuadas remetendo para a legislação em vigor ou suprimindo o texto pertinente.

2. **Justificação das alterações**

a) *Descrição do vinho/dos produtos vitivinícolas e características analíticas e/ou organoléticas*

O título alcoométrico natural mínimo e a densidade natural mínima do mosto são indicados num ponto separado, a fim de tornar o caderno de especificações mais claro. Em consequência da supressão da tabela de conversão, deixa de haver base jurídica para indicar a densidade natural mínima do mosto. No entanto, uma vez que, na prática, os produtores utilizam a unidade de graus Öchsle, esta unidade continua a ser referida no caderno de especificações. Por conseguinte, as indicações do título alcoométrico volúmico natural mínimo e da densidade natural mínima do mosto são ligadas pela conjunção «e». Isto mostra claramente que os produtores têm de respeitar tanto o valor do título alcoométrico natural mínimo como o valor da densidade mínima natural do mosto para poderem comercializar o Rheinischer Landwein. A fim de evitar mal-entendidos em matéria de gestão dos registos da adega, a associação de proteção decidiu acrescentar uma frase de esclarecimento, fazendo referência ao facto de apenas a densidade mínima do mosto ter de constar dos registos da adega.

As descrições organoléticas foram formuladas com maior precisão, a fim de refletir melhor as características dos diferentes produtos.

b) *Delimitação da área*

No âmbito da delimitação da área da IGP Rheinischer Landwein, é suprimida a referência a Bingerbrück, uma vez que pertence à região vitícola do Nahe.

No caderno de especificações, a possibilidade de produção não deve ser objeto de uma definição mais restrita do que a legalmente prevista.

c) *Castas de uva de vinho*

A lista das castas apresenta erros e está incompleta. A lista das castas deve abranger todas as castas classificadas até à data que são cultivadas na região vitícola, cujo valor já foi comprovado na região vitícola. Os vinhos produzidos a partir destas castas cumprem os requisitos do caderno de especificações. No caso da *muskat-hamburg* trata-se de uma uva de mesa, pelo que não é autorizada. A *blaue-silvaner* e a *frühe-rote-malvasier* são suprimidas da lista de castas tintas, uma vez que se trata de castas brancas.

Doravante, as castas são enumeradas nas rubricas «castas brancas» e «castas tintas» e não nas rubricas «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados», uma vez que a lista de castas no caderno de especificações serve para regulamentar a possibilidade de cultivo e não o produto final.

d) *Outros requisitos estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP*

A regra dos 100 %, tal como reformulada, não está prevista na legislação nacional, pelo que é indicada como um requisito estabelecido por uma organização gestora da DOP/IGP (associação de proteção). As alterações textuais (nomeadamente a referência explícita à taxa de 100 %) foram introduzidas para clarificar o conteúdo da disposição original. Não houve alterações no que diz respeito ao conteúdo.

e) *Autoridade de controlo*

O número de fax foi alterado.

A retificação relativa às novas autorizações é efetuada a fim de refletir a legislação aplicável.

f) *Outras*

É necessário introduzir alterações de redação para assegurar a conformidade com os requisitos da UE.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Rheinischer Landwein»

2. **Tipo de indicação geográfica:**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

A cor dos vinhos brancos varia geralmente entre o amarelo-claro e o amarelo-palha, frequentemente com reflexos verdes. Os vinhos apresentam geralmente aromas de frutos amarelos e tropicais, por vezes associados a fragrâncias florais de noz-moscada, bem como um equilíbrio harmonioso entre a doçura e a acidez.

Os vinhos da casta *riesling* refletem particularmente bem as diferenças entre os vários territórios da região do «Rheinischer Landwein».

Os vinhos brancos obtidos a partir da fermentação do mosto, em especial, podem também apresentar tonalidades alaranjadas com reflexos avermelhados e acastanhados. 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. No nariz, podem igualmente apresentar aromas oxidantes, fenólicos ou redutores específicos, de intensidade ligeira a média.

O título alcoométrico total depois do enriquecimento não pode ser superior a 11,5 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

2. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos são de cor vermelha a vermelho-escura, frequentemente com reflexos azulados e violáceos, e apresentam geralmente aromas de frutos vermelhos e de bagas, bem como uma acidez suave. Os vinhos medianamente encorpados apresentam uma ligeira acidez, uma discreta estrutura tânica e um intenso caráter frutado. Além disso, 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.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 12 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

3. *Vinho rosado, Blanc de Noir*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos rosados apresentam uma cor entre o vermelho-pálido e o vermelho-claro e são produzidos exclusivamente a partir da prensagem suave de castas de uva tinta. Os vinhos Blanc de Noir apresentam uma cor de vinho branco. Em geral, caracterizam-se pela presença de aromas de frutos vermelhos e de bagas, bem como de uma acidez viva e fresca. 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.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

4. *Rotling*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos Rotling são de cor vermelho-pálida a vermelho-clara, que são produzidos a partir da lotação de uvas ou mostos brancos e tintos. De modo geral, são medianamente encorpados e combinam aromas de frutos amarelos e vermelhos. 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.

O título alcoométrico volúmico natural não pode exceder um título alcoométrico volúmico total de 11,5 %.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima:

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

Aplica-se a legislação em vigor.

2. Restrições aplicáveis à vinificação

Aplica-se a legislação em vigor.

3. Práticas de cultivo

Aplica-se a legislação em vigor.

5.2. *Rendimentos máximos*

150 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Para poderem ostentar a indicação geográfica protegida «Rheinischer Landwein», os produtos têm de provir de vinhas dos municípios de Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Landkreis Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (mit Ausnahme Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (Landkreis Alzey-Worms), Bubenheim (Landkreis 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 (Landkreis 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 (Landkreis Mainz-Bingen), Hillesheim (Landkreis 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 (Landkreis Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Landkreis Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (Landkreis Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim.

Os mapas relativos às delimitações 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 região de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

Aplicável a todos os produtos

A região «Rheinischer Landwein» situa-se no extremo norte do Oberrheingraben, em Rheinknie, entre as cidades de Mainz, Bingen, Alzey e Worms. A paisagem caracteriza-se por planaltos de calcário resistente, atravessados por grandes vales com colinas pouco pronunciadas e planícies. As zonas de planalto mais elevadas situam-se 250 a 300 metros acima do nível do mar, ao passo que as planícies se situam 100 a 150 metros acima do nível do mar. A viticultura concentra-se nas encostas. Em média, as vinhas crescem a uma altitude de 175 metros acima do nível do mar, em superfícies predominantemente viradas a sul e sudoeste.

A região vitícola é constituída principalmente por sedimentos do Terciário e do Quaternário que assentam em rochas de Rotliegend. Estas rochas só surgem à superfície no extremo sudoeste da região e junto a Nierstein (Niersteiner Horst). A maior parte da região assenta em rochas do Terciário, cobertas sobretudo por sedimentos do Quaternário (derivados de loesse, terraços fluviais, sedimentos de cursos de água e sedimentos de declive). As zonas de planalto são constituídas por calcário do Terciário, enquanto as zonas de declive, colina e planície são constituídas por margas do Terciário de menor dureza. O calcário das zonas de planalto está geralmente revestido de loesse, as pedras calcárias e margas das encostas estão frequentemente ocultas por sedimentos de loesse ou declive e as margas das zonas de planície estão cobertas por cursos de água, terraços ou sedimentos redistribuídos. Na parte noroeste da região vitícola, perto de Bingen, é possível encontrar quartzitos do Devónico e ardósia. No que diz respeito à formação do solo, o loesse e seus derivados constituem o principal substrato de base.

O clima da região vitícola é o seguinte: A temperatura média anual é de cerca de 9,9 °C e durante o período vegetativo, a temperatura média é de 14,6 °C. As zonas com temperaturas médias anuais mais baixas situam-se no sudoeste da região vitícola, na fronteira com a bacia de Saar-Nahe. As temperaturas médias registam-se no planalto e nas colinas, enquanto as temperaturas médias anuais mais elevadas são atingidas nas zonas mais próximas da planície do Alto Reno. A precipitação média anual da região é de cerca de 550 mm. Desta, 65 % (355 mm) ocorre, em média, durante o período vegetativo. Em média, as videiras de Rheinhessen recebem cerca de 650 000 Wh/m^2 de radiação solar direta durante o período vegetativo.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

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

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

O «Rheinischer Landwein» tem de ser produzido com 100 % de uvas provenientes de vinhas dos municípios ou unidades cadastrais referidos no ponto 4 do caderno de especificações e de castas de uva de vinho autorizadas nos termos do ponto 8 do caderno de especificações.

O teor de açúcar residual de um vinho comercializado sob a IGP Rheinischer Landwein não pode exceder o limite máximo autorizado para a menção «meio-seco».

Hiperligação para o caderno de especificações

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