C/2024/1026

24.1.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al 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/2024/1026)

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

"Rheinburgen-Landwein"

PGI-DE-A1298-AM01

Data della comunicazione: 27.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Descrizione della modifica**

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

È consentita la menzione relativa alla dolcezza "lieblich" (amabile).

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e il peso minimo naturale del mosto del "Rheinburgen-Landwein" sono ora riportati in questo punto. Il contenuto rimane invariato. Sarà inserita la seguente frase esplicativa in merito alla tenuta del registro di cantina: "Il peso del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentato".

È stata inoltre fornita una descrizione organolettica dei vari prodotti.

b) Delimitazione della zona

Viene ridefinita la zona dell'indicazione geografica protetta (IGP) "Rheinburgen-Landwein".

Vengono elencati i singoli comuni, compresi i territori comunali.

L'esatta delimitazione risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate delimitate per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Viene modificata la zona in cui è possibile produrre il "Rheinburgen-Landwein", che finora comprendeva soltanto la zona viticola del Mittelrhein (Medio Reno). La disposizione viene adeguata alle norme di legge e consente d'ora in poi di produrre il "Rheinburgen-Landwein" anche in un'altra zona dello stesso Land o di un Land limitrofo.

"La produzione del Landwein è consentita in una zona diversa dalla zona vitivinicola del Landwein in cui sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la 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 specificate finora le varietà di uve da vino seguenti.

Nel Land Renania-Palatinato:

per i vini bianchi

Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Nobling, Optima, Ortega, Osteiner, Phoenix, Reichensteiner, Roter Traminer, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Weißer Riesling, Würzer;

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

per i vini rossi e rosati

Blauer Frühburgunder, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Dornfelder, Dunkelfelder, Regent, Rotberger, Saint-Laurent.

Nel Land Renania settentrionale-Vestfalia:

per i vini bianchi

Auxerrois, Bacchus, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Kanzler, Kerner, Morio Muskat, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Traminer, Ruländer, Scheurebe, Siegerrebe, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer;

per i vini rossi e rosati

Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Früher Roter Malvasier, Gewürztraminer, Helfensteiner, Heroldrebe, Regent, Rotberger, Roter Elbling, Roter Gutedel, Saint-Laurent.

MODIFICHE

L'elenco delle varietà di uve da vino per il Land Renania-Palatinato e quello per il Land Renania settentrionale-Vestfalia saranno uniti per costituire un unico elenco.

Inoltre la varietà a bacca bianca "Früher roter Malvasier", erroneamente menzionata tra le varietà a bacca rossa, sarà riportata tra le varietà a bacca bianca.

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 aggiunte le varietà seguenti:

varietà a bacca bianca

"Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Donauriesling, Felicia, Gm 643-10, Gm 643-17, Goldmuskateller, Goldriesling, Hibernal, Muscaris, Petite Arvine, Roter Elbling, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, We S 523.";

varietà a bacca rossa

"Accent, Baron, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Divico, Merlot, Müllerebe, Syrah.".

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

Le disposizioni normative che riflettono il diritto in vigore secondo cui il 100 % delle uve utilizzate per la produzione deve provenire dalla zona delimitata omonima e il residuo zuccherino non deve superare i valori massimi ammissibili previsti per i vini "halbtrocken" (abboccati) vengono parzialmente mantenute anche dopo la modifica normativa. Tali norme non vengono più presentate come requisiti del diritto nazionale, bensì come requisiti di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP (consorzio di tutela). La percentuale del 100 % viene 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 "Rheinburgen-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 "Rheinburgen-Landwein" deve essere prodotto per il 100 % con uve provenienti dalle superfici vitate dei comuni o dei territori comunali elencati al punto 4 e con le varietà di uve da vino autorizzate elencate al punto 8.".

I valori massimi del residuo zuccherino consentiti per legge non sono più quelli relativi alla menzione "halbtrocken" (abboccato), bensì quelli relativi alla menzione "lieblich" (amabile).

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. **Motivi della modifica**

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

La limitazione legale applicabile al tenore di zuccheri totali è stata soppressa affinché sia d'ora in poi consentito produrre anche Landwein amabili e dolci. La possibilità di indicare una menzione relativa alla dolcezza per l'IGP "Rheinburgen-Landwein" è stata ampliata fino a includere la menzione "lieblich" (amabile) in quanto occorre preservare una distinzione tra i prodotti DOP e IGP.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e il peso minimo naturale del mosto sono riportati in questo punto affinché il disciplinare di produzione sia più chiaro. Con la soppressione della tabella di conversione, viene meno il fondamento giuridico per indicare il peso minimo naturale 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 del peso minimo naturale 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 "Rheinburgen-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 il peso minimo naturale del mosto nel suddetto registro.

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

b) Delimitazione della zona

La delimitazione prevista della zona non è arbitraria, bensì necessaria per evitare svantaggi considerevoli per la viticoltura e l'agricoltura, la collettività, l'ecosistema e la regione del Medio Reno, tenuto conto del paesaggio rurale coltivato che si è sviluppato nel corso del tempo.

I motivi della delimitazione della zona sono illustrati più dettagliatamente di seguito.

— Per garantire la qualità occorre disporre di un terreno vitato chiuso, in particolare per quanto riguarda le misure fitosanitarie.

Le misure fitosanitarie sono necessarie per la viticoltura, ma non sempre compatibili con altre colture. La coesistenza di superfici adibite alla viticoltura e ad altri usi (ad esempio prati, seminativi o colture ortofrutticole) provoca spesso problemi che, per quanto possibile, dovrebbero essere evitati.

Riducendo i punti di contatto tra le superfici vitate e quelle adibite ad altri usi (seminativi, frutteti, prati ecc.), diminuiscono anche gli effetti negativi sulla coltivazione della vite e sulla qualità dei vini.

Ciò è dovuto alle particolari esigenze gestionali della viticoltura, soprattutto per quanto riguarda la protezione fitosanitaria. I prodotti fitosanitari utilizzati differiscono in modo notevole, in particolare per quanto riguarda l'ambito di applicazione, l'approvazione specifica in funzione del tipo di coltura o i tempi di attesa. Inoltre, in molti pendii ripidi storici della regione del Medio Reno, la protezione fitosanitaria delle colture avviene mediante irrorazione con elicottero, che, per motivi tecnici e fisici, comporta un rischio maggiore di dispersione. Per un'irrorazione efficace dei pendii con l'elicottero è bene ricorrere a un sistema geometrico basato su lunghe linee rette. Ciò richiede la presenza di un terreno vitato continuo. Gli agricoltori e i viticoltori sono tenuti a prevenire la dispersione dei pesticidi su altre colture e superfici, anche rispettando determinate distanze.

Se, nonostante l'uso corretto, il prodotto viene disperso su appezzamenti di terreno limitrofi adibiti ad altri usi, si possono verificare danni vegetativi indesiderati in detti terreni, perdite di qualità o la perdita di commerciabilità del prodotto a seguito della presenza di determinati residui di prodotti fitosanitari. Tali residui non sono talvolta consentiti per le colture degli appezzamenti in questione, per cui in caso di esami dei residui, a seguito di analisi precise e bassi valori massimi di residui, può risultare che i prodotti ottenuti non siano commercializzabili. Si tratta di casi frequenti nella pratica. Sebbene l'autore dei danni possa essere ritenuto responsabile, mantenendo le superfici vitate chiuse è possibile comunque ridurre al minimo le superfici marginali ed evitare quindi problemi.

— Tutela della collettività e dell'ecosistema attraverso pendii ripidi coltivati

Oggi i pendii ripidi contribuiscono in modo considerevole alla protezione dall'erosione e dalla lisciviazione. La coltivazione su terrazzamenti e i muri dei vigneti impediscono alle acque di scorrere in superficie lungo l'asse di caduta. Le viti e l'inerbimento stabilizzano il suolo e vengono mantenuti grazie a continui interventi di conservazione. Una gestione del suolo corretta garantisce una buona struttura dello stesso e un'elevata infiltrazione di acqua nel suolo. Nel complesso l'erosione è ridotta al minimo, l'acqua viene tamponata durante le forti piogge e i nutrienti (soprattutto i fosfati) non vengono più lisciviati dalle acque che scorrono in superficie. Senza una gestione attiva le terrazze e i muri si deteriorerebbero. Il suolo verrebbe invaso da cespugli e perderebbe fertilità e struttura. In caso di forti precipitazioni ne risulterebbero erosione, lisciviazione del suolo e dei nutrienti e frane. I residenti e il traffico sarebbero in pericolo e si verificherebbero danni.

— Un terreno vitato continuo consente metodi di gestione e protezione efficaci in viticoltura.

— Per garantire la produzione sostenibile di vini di qualità elevata, sono importanti strategie di protezione delle colture a basso impatto che portino vantaggi qualitativi, ecologici ed economici.

L'uso dei feromoni per combattere la tignola della vite ne è un esempio. Questa misura di protezione funziona soltanto se i diffusori di feromoni necessari per limitare la proliferazione dei parassiti e per confonderli vengono collocati in modo da coprire la superficie più ampia possibile. È pertanto notevolmente più conveniente evitare il doppio collocamento dei diffusori (confini con le altre colture, tipi di utilizzo o altra vegetazione), necessario per motivi tecnici. La riduzione al minimo dei diffusori di feromoni può essere ottenuta con una superficie vitata chiusa. Inoltre in Renania-Palatinato il programma di sviluppo "EULLE" (misure ambientali, sviluppo rurale, agricoltura, alimentazione), che comprende la promozione di metodi biotecnici di protezione in viticoltura, prevede l'ammissibilità soltanto a partire da una superficie continua minima di due ettari. Se gli appezzamenti scendessero al di sotto di due ettari a seguito della destinazione di singole superfici vitate a seminativi, anche le restanti superfici vitate non sarebbero più ammissibili a beneficiare di finanziamenti per l'uso del ferormone RAK. Ne deriverebbe un danno economico per gli operatori agricoli che coltivano le restanti superfici vitate. Senza tale sostegno finanziario la protezione biotecnica delle colture non sarebbe economicamente vantaggiosa. Il risultato è un maggiore impiego di insetticidi, che a sua volta ha conseguenze negative per l'ecosistema.

— I terreni vitati chiusi sono inoltre necessari, sia sotto il profilo tecnico che economico, per proteggere le uve mature dai danni causati dagli uccelli, in quanto è l'unico modo per fornire una protezione efficace. Vigneti dispersi comportano spese più elevate e un inquinamento acustico ancora maggiore per i cittadini.

— I terreni vitati chiusi contribuiscono anche a prevenire i danni provocati dalla selvaggina.

La riduzione della popolazione eccessiva di cinghiali è una questione importante dal punto di vista della viticoltura. La riduzione è necessaria, tra l'altro, perché i danni causati dalla selvaggina nei vigneti della Renania-Palatinato non sono generalmente risarcibili. In questo modo diminuisce inoltre il rischio di diffusione della peste suina africana, una epizoozia soggetta a obbligo di segnalazione, che rappresenta un rischio notevole per l'allevamento di animali in Germania. Tuttavia il controllo dei cinghiali è più facilmente attuabile e meno oneroso in un terreno vitato chiuso rispetto ai territori comunali con diverse colture, come vigneti, seminativi e frutteti, che offrono proprio ai cinghiali un numero spesso maggiore di rifugi.

— L'irrigazione a goccia sta diventando sempre più importante nelle estati secche, soprattutto in impianti giovani. È indispensabile per la crescita della vite. Le zone vitate chiuse costituiscono in tale contesto un vantaggio notevole per la costruzione e il funzionamento delle infrastrutture necessarie a tal fine (pozzi, condutture ecc.). Ciò rende più efficienti ed economici tanto l'approvvigionamento comune di acqua quanto l'utilizzo congiunto delle linee di trasporto e distribuzione.

— Le condizioni di gestione sono diverse in viticoltura rispetto, ad esempio, ai seminativi. Se queste zone non venissero più utilizzate per la viticoltura, rischierebbero di essere invase da cespugli, in particolare sui pendii ripidi, in quanto non sono adatte alla coltivazione di seminativi o all'utilizzo come superfici prative. Tali superfici incolte potrebbero essere colonizzate da piante che ospitano parassiti indesiderati come il moscerino dei piccoli frutti (ad esempio i rovi), che possono mettere in pericolo la salute e la qualità delle uve dei vigneti limitrofi.

— Il paesaggio rurale coltivato che si è sviluppato nel corso del tempo e il suo aspetto contraddistinto da vigneti tradizionali sono caratteristici della denominazione di origine protetta "Rheinburgen-Landwein" e della sua reputazione.

— Per gli abitanti del territorio, per gli operatori del settore vitivinicolo della regione, per gli esperti e anche per i consumatori, la viticoltura in vigneti tradizionali e caratteristici del paesaggio definisce il carattere della regione. Questo aspetto si riscontra anche nel fatto che la pubblicità del vino utilizza regolarmente immagini scattate nelle località viticole tradizionali per presentare la regione viticola.

— Il trasferimento della viticoltura in terreni tradizionalmente adibiti a seminativi comporterebbe un cambiamento del paesaggio caratteristico con corrispondenti effetti sul paesaggio culturale che si è sviluppato e che è stato addirittura riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità. Nella dichiarazione dell'UNESCO sul valore universale eccezionale e le esigenze di protezione e di gestione si afferma: "[l]e misure adottate all'interno del bene [la Gola del Reno] mirano innanzitutto a [...] mantenere la tradizione della viticoltura sui pendii ripidi, a proteggere gli habitat per specie animali e vegetali rare e in generale a garantire che lo stato dell'ambiente nella valle rimanga immutato".

— Il tema del vino riveste un ruolo importante anche nel settore del turismo, in relazione alla regione vinicola tradizionale e ai vigneti tradizionali. Grazie al contesto e alla varietà delle esperienze turistiche rese possibili dai paesaggi di vigneti (ad esempio escursioni legate ai vini nella regione del Medio Reno, il sentiero escursionistico lungo il Reno (Rheinsteig), sentiero dei castelli del Reno), la regione viticola tradizionale garantisce la base economica per numerose attività turistiche, quali la ristorazione e il settore alberghiero. Se il disciplinare di produzione non contenesse alcuna delimitazione della zona e fosse quindi possibile spostare i vigneti in superfici attualmente destinate a prati o seminativi, le superfici di numerosi vigneti tradizionali, come già spiegato sopra, sarebbero minacciate dall'invasione indesiderata di cespugli in quanto, per via delle dimensioni ridotte, della conformazione e spesso della scarsa accessibilità non sarebbero adatte a usi diversi dalla viticoltura. Oltre alle conseguenze ecologiche menzionate, l'invasione di cespugli avrebbe anche conseguenze economiche, dato che il paesaggio diverrebbe visivamente poco attraente per i turisti.

— In sintesi, la zona dei vini della DOP "Rheinburgen-Landwein", con le sue superfici costituite da vigneti contigui che caratterizzano il paesaggio, gode di un'immagine positiva presso la popolazione, le attività commerciali, i consumatori e i turisti. L'acquisto e il consumo di vini della regione del Medio Reno richiamano alla mente del consumatore immagini di vigneti tradizionali, rafforzate da eventuali esperienze di vacanza nella zona. Ciò rende i vini della DOP "Rheinburgen-Landwein" inconfondibili e unici.

Dai motivi illustrati risulta che la coltivazione di vigne su terreni continui e, se possibile, chiusi comporta vantaggi di diverso genere per i proprietari e gli operatori dei vigneti, nonché per l'ambiente e la collettività. Di conseguenza la quota di vigneti dispersi e isolati già esistenti non dovrebbe aumentare, visti i numerosi svantaggi descritti.

Nel disciplinare di produzione la zona in cui è possibile produrre il "Rheinburgen-Landwein" non dovrebbe essere delimitata in maniera più rigorosa rispetto a quanto previsto dalla normativa.

La disposizione si applica sia in Renania settentrionale-Vestfalia che in Renania-Palatinato.

c) Varietà di uve da vino

Il precedente elenco delle varietà di uve da vino è incompleto e viene integrato con le varietà classificate e 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.

In futuro le varietà di uve saranno riportate sotto i titoli "varietà a bacca bianca" e "varietà a bacca rossa" anziché sotto i titoli "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 per 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 è stata apportata una modifica sostanziale alla disposizione relativa al 100 %. Per quanto concerne la disposizione sul residuo zuccherino, il valore massimo è stato aumentato a "lieblich" (amabile), conformemente alla motivazione della presente domanda di cui al punto 5.3, lettera a).

e) Autorità di controllo

Nella Renania settentrionale-Vestfalia l'indirizzo della camera dell'agricoltura è cambiato. Nella Renania-Palatinato il numero di fax della camera dell'agricoltura è cambiato.

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**

Rheinburgen-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

A seconda del vitigno o all'assemblaggio, nei vini bianchi predominano in linea di massima note fresche di frutta a granella e a nocciolo autoctona, nonché di agrumi. A seconda della varietà di uva e del metodo di vinificazione, la gamma di aromi può ampliarsi fino a comprendere rimandi verdi, erbacei e di erbette, nonché sensazioni floreali e speziate, aromi di frutti esotici o persino tropicali, miele, frutta secca e aromi tostati. Il colore varia generalmente dal giallo pallido con riflessi verdolini fino al dorato. Soprattutto i vini bianchi fermentati con le bucce possono assumere una colorazione aranciata con riflessi da rossastri e dorati, fino a bruni. I vini bianchi possono inoltre presentare da una lieve opalescenza a una torbidità, talvolta chiaramente visibile, 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. Al naso possono presentare una minore tipicità varietale e un minor carattere fruttato. I vini hanno generalmente corpo da leggero a medio, associato ad acidità e dolcezza adeguata allo stile. In base allo stile dei vini si possono avere anche vini tannici e con un'acidità delicata. Il vino può esprimere inoltre note ossidative, fenoliche o anche riduttive desiderate, di intensità da discreta a media.

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)	

2. Vino, rosso

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

A seconda del vitigno o all'assemblaggio, al naso predominano perlopiù note di frutta a granella e frutti di bosco autoctoni, nonché frutta cotta e appassita, cui possono aggiungersi note verdi, speziate, terrose e di cioccolato. A seconda del tipo di affinamento, i vini rossi possono presentare una struttura fenolica e aromi tostati da delicati a pronunciati. Il colore varia in particolare dal rosso, di intensità da pallida a media, fino al viola scuro con riflessi talvolta bruni intensi. I vini possono inoltre presentare da una lieve opalescenza a un'evidente torbidità di origine naturale (ad esempio dovuta a lievito di fermentazione, fecce di mosto, precipitazioni di tannini e di cristalli), che talvolta può depositarsi sul fondo. Non sono invece ammesse torbidità causate dall'aggiunta di agenti di fabbricazione prodotti artificialmente o da difetti del vino. I vini presentano solitamente un corpo da leggero a pieno e sono in linea di principio contraddistinti da acidità da lieve a evidente. I tannini sono generalmente da appena percettibili a fortemente dominanti, e possono presentare anche un carattere verde.

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, "Blanc de Noir"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi tipi di vini sono ottenuti da varietà rosse vinificate in bianco. I vini rosati sono di colore che varia perlopiù dal rosa delicato al rosa, fino al rosso chiaro, eventualmente con riflessi bruni, mentre i vini "Blanc de Noir" hanno il colore dei vini bianchi. In genere predominano note fruttate e fresche di frutti di bosco e agrumi, ma si possono riscontrare anche aromi di spezie come pure di legno affumicato. I vini rosati possiedono di norma un'acidità da moderata a vivace, tannini delicati, un'alcolicità modesta e un lieve residuo zuccherino. È possibile riscontrare una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per 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

In base alla scelta delle varietà i vini "Rotling" presentano perlopiù un colore rosso chiaro da scarico a intenso. I loro aromi sono solitamente piuttosto fruttati, talvolta delicatamente speziati, con note, in particolare, di frutti di bosco, frutta a granella e agrumi. L'intensità e gli aromi del carattere fruttato possono variare a seconda della varietà di uva utilizzata. In genere esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco, con una struttura acida perlopiù fresca. È possibile riscontrare una maggiore varietà di profili aromatici e cromatici, nonché una torbidità, stabile o percepibile allo scuotimento, di origine naturale (per 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*

1. Tutti i prodotti

105 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Land Renania-Palatinato

I prodotti che possono utilizzare l'indicazione geografica protetta "Rheinburgen-Landwein" devono provenire dalle superfici vitate site nei seguenti comuni e nelle relative frazioni: Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach-Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz

(Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau(1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

Land della Renania settentrionale-Vestfalia

I prodotti che possono utilizzare l'indicazione geografica protetta "Rheinburgen-Landwein" devono provenire dalle superfici vitate della città di Königswinter con i territori comunali di Oberdollendorf, Niederdollendorf e Königswinter, della città di Bad Honnef con il territorio comunale di Honnef (Rhöndorf) e della città di Bonn con il territorio comunale di Kessenich.

L'esatta delimitazione risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate delimitate per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La produzione del Landwein è consentita in una zona diversa dalla zona vitivinicola del Landwein in cui sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la zona di produzione si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Accent

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

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

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blütenmuskateller

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorsa

Cabernet franc

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Chardonnay

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Früher Malingre — Malinger

Früher Roter Malvasier — Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Gelber Muskateller

Gm 643-10

Gm 643-17

Goldmuskateller — Muskateller

Goldriesling

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner — Veltliner

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe — Huxel

Johanniter

Kanzler

Kerner

Merlot

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nobling

Optima 113 — Optima

Ortega

Osteiner

Perle

Petite Arvine

Phoenix — Phönix

Regent

Reichensteiner

Rieslaner

Rotberger

Roter Riesling

Roter Traminer — Clevner, Traminer

Ruländer — Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent

Sauvignac

Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner

Sauvignon Gris

Savagnin Blanc — Weißer Traminer

Scheurebe

Schönburger

Siegerrebe

Solaris

Syrah

We S 523

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Per tutti i prodotti

La zona vitivinicola si trova tra Bingen e Bonn, include l'adiacente catena montuosa delle Siebengebirge e si estende su una lunghezza di oltre 110 km. Il fondovalle è stretto; soltanto a un'altitudine di 200-220 metri sul livello del mare la stretta valle fluviale si allarga nella valle di altipiano con le sue piane di costituzione più antica. Nella valle del Medio Reno le superfici utilizzate per la viticoltura si trovano ad altitudini comprese tra i 55 e i 350 metri sul livello del mare, con vigneti situati in media ad un'altitudine di 170 metri sul livello del mare. I vigneti della valle del Medio Reno superiore sono prevalentemente esposti da sud-est a sud-ovest, mentre la viticoltura nella valle del Medio Reno inferiore prevale sulle superfici con esposizione da sud a sud-ovest. In relazione all'intera zona vitivinicola le superfici vitate presentano un'esposizione media di 168° (SSE).

Predominano le rocce devoniane. Sono ampiamente diffuse le arenarie quarzitiche e gli scisti argillosi; in misura minore si rilevano scisti ferrosi e silicei, nonché quarziti. Soltanto nella zona intorno a Königswinter si trovano rocce del Terziario. Si tratta di trachiti, tufi trachitici, basalti e latiti (rocce ignee effusive) che testimoniano un'antica attività vulcanica. Le viti nella valle del Medio Reno affondano le radici principalmente in terreni la cui roccia madre è formata da scisti devoniani. Per quanto riguarda la tipologia del suolo, queste zone sono caratterizzate da terreni alluvionali e terre brune. Terre brune, regosol e ranker poggiano su rocce vulcaniche terziarie.

Secondo i dati metereologici, la temperatura media annua è di 9,7 °C mentre la temperatura media nel periodo vegetativo si attesta a 14,2 °C. Le precipitazioni medie annue sono pari a 665 mm, di cui circa il 60 % si verifica durante il periodo vegetativo. Nella zona vitivinicola del "Rheinburgen-Landwein" le viti ricevono in media un irraggiamento solare diretto di circa 615 000 Wh/m² durante il periodo vegetativo.

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

Ulteriori condizioni relative alla presentazione, all'etichettatura e tutti gli altri requisiti essenziali

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 ”Rheinburgen-Landwein” deve essere prodotto per il 100 % da 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'indicazione ”Rheinburgen-Landwein” non può eccedere il valore massimo consentito per la designazione ”lieblich” (amabile).

Link al disciplinare del prodotto

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein