



C/2025/6098

12.11.2025

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione <sup>(1)</sup>**

(C/2025/6098)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Nahegauer Landwein»

**Numero di riferimento UE: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025**

**1. Nome del prodotto**

«Nahegauer Landwein»

**2. Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☒ IGP

☐ IG

**3. Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

**4. Paese cui appartiene la zona geografica**

Germania

**5. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (Ministero federale dell'Agricoltura, dell'alimentazione e dell'identità regionale)

Nome

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Ufficio federale per l'agricoltura e l'alimentazione)

**6. Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità tedesche dichiarano che la domanda presentata è conforme alle prescrizioni dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono ordinarie, secondo la definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

<sup>(1)</sup> Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

La domanda di modifica dell'IGP «Nahegauer Landwein» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

- a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;
- b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;
- c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità tedesche ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

## 7. Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate

### Titolo

Descrizione del vino o dei vini

### Descrizione

Per quanto riguarda le caratteristiche analitiche, il titolo alcolometrico naturale dei vini rossi può essere aumentato mediante arricchimento fino a raggiungere i 12,5 %.

☒ La modifica interessa il documento unico.

### Titolo

Definizione della zona

### Descrizione

La zona delimitata dell'indicazione geografica protetta «Nahegauer Landwein» include ora anche gli appezzamenti di terreno seguenti:

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
Bad Kreuznach	1942	40	9	0
Bad Kreuznach	1942	40	69	0
Bad Kreuznach	1942	41	15	0
Bad Kreuznach	1942	41	42	2
Bad Kreuznach	1942	41	37	1
Bad Kreuznach	1942	41	85	7
Bad Kreuznach	1942	41	86	3
Bad Kreuznach	1942	87	32	0
Bad Kreuznach	1942	91	9	0
Bretzenheim	1928	18	23	0
Bretzenheim	1928	18	24	0
Bretzenheim	1928	18	73	0
Bretzenheim	1928	19	2	0
Bretzenheim	1928	19	20	0
Bretzenheim	1928	22	117	0
Hargesheim	2008	2	154	0
Hargesheim	2008	2	155	0
Hargesheim	2008	2	156	0
Hargesheim	2008	8	67	0
Langenlonsheim	1924	10	163	0
Langenlonsheim	1924	11	101	0

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
Langenlonsheim	1924	12	10	0
Langenlonsheim	1924	12	11	0
Langenlonsheim	1924	12	12	0
Langenlonsheim	1924	12	13	0
Langenlonsheim	1924	12	109	0
Langenlonsheim	1924	13	60	0
Langenlonsheim	1924	14	48	0
Langenlonsheim	1924	14	103	1
Langenlonsheim	1924	15	5	0
Langenlonsheim	1924	16	181	1
Langenlonsheim	1924	23	47	0
Langenlonsheim	1924	23	276	0
Langenlonsheim	1924	23	277	0
Langenlonsheim	1924	23	336	1
Langenlonsheim	1924	23	339	0
Langenlonsheim	1924	23	340	0
Langenlonsheim	1924	24	145	1
Langenlonsheim	1924	24	212	0
Mandel	2006	2	56	0
Mandel	2006	7	21	0
Mandel	2006	11	277	0
Mandel	2006	12	44	0
Mandel	2006	13	160	2
Mandel	2006	13	161	2
Mandel	2006	13	162	0
Mandel	2006	14	168	0
Monzingen	2041	26	203	0
Monzingen	2041	26	204	0
Monzingen	2041	27	281	0
Monzingen	2041	27	385	0
Monzingen	2041	27	391	0
Monzingen	2041	27	392	0
Monzingen	2041	27	394	0
Monzingen	2041	27	395	0
Monzingen	2041	27	396	0
Monzingen	2041	27	403	1
Monzingen	2041	27	403	2
Monzingen	2041	27	404	0
Monzingen	2041	27	426	0
Monzingen	2041	27	428	0

Territorio comunale	N. territorio comunale	Particella	Numeratore	Denominatore
Monzingen	2041	27	429	0
Monzingen	2041	27	435	0
Monzingen	2041	27	436	0
Monzingen	2041	27	437	0
Monzingen	2041	27	442	0
Monzingen	2041	27	443	0
Monzingen	2041	27	446	0
Monzingen	2041	27	447	0
Monzingen	2041	27	452	0
Münster-Sarmsheim	3512	14	45	1
Niederhausen	1984	1	113	0
Nußbaum	2042	8	386	0
Waldböckelheim	2000	23	267	0
Waldböckelheim	2000	31	269	0
Waldböckelheim	2000	31	271	0
Waldböckelheim	2000	42	28	4
Waldböckelheim	2000	44	21	0
Waldlaubersheim	1911	7	1	15
Windesheim	1925	5	40	0

☐ La modifica interessa il documento unico.

#### *Titolo*

Varietà di uve da vino

#### *Descrizione*

Sono aggiunte le varietà di uve da vino seguenti:

varietà a bacca rossa:

Malbec, Pinot Nova.

Sono stati inoltre corretti gli errori di ortografia presenti nei nomi di alcune varietà e sono state apportate modifiche ad alcuni nomi.

☒ La modifica interessa il documento unico.

#### *Titolo*

Autorità di controllo

#### *Descrizione*

Le autorità di controllo e i loro compiti sono stati rimossi dal disciplinare ed elencati in un documento separato.

☐ La modifica interessa il documento unico.

## DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini****«Nahegauer Landwein»****Numero di riferimento UE: PGI-DE-A1293-AM02 — 22.8.2025****1. Nome**

«Nahegauer Landwein»

**2. Tipo di indicazione geografica**☐ DOP☒ IGP☐ IG**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Germania

**4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

**5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1) Vino

**6. Descrizione del vino o dei vini***Prodotto vitivinicolo*

Vino, bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

A seconda dei fattori di influenza, il colore dei vini bianchi varia in genere dal giallo pallido, con riflessi talvolta verdi, al giallo-verdolino, fino al giallo paglierino e al giallo dorato. A seconda del vitigno, possono apparire anche tenui riflessi rossastri.

Soprattutto i vini bianchi fermentati sulle bucce possono assumere una colorazione aranciata con riflessi rossastri e bruni.

Odore

A seconda del vitigno l'odore dei vini bianchi presenta in particolare rimandi ad aromi primari che spaziano dalla frutta fresca (esotica) fino alla frutta secca o disidratata, come pure note floreali, speziate o vegetali, anche con tocchi minerali (ad esempio scisto). Il vino può esprimere inoltre al naso note ossidative, fenoliche o anche riduttive desiderate, di intensità da discreta a media.

Sapore

Il profilo gustativo dei vini bianchi varia generalmente da prodotti leggeri, delicati, freschi e vivaci a vini corposi e ricchi con delicati aromi tostati, fino a vini complessi con dolcezza e dolcezza in equilibrio. Sono generalmente caratterizzati da acidità pregnante e mineralità.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

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 prodotte artificialmente dall'aggiunta di agenti di fabbricazione o causate da difetti del vino.

#### Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico naturale può raggiungere, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 6,0 % vol e 50 °Öchsle

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

- ☒ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### *Prodotto vitivinicolo*

Vino, rosso

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

A seconda del vitigno e del metodo di vinificazione, i colori dei vini rossi variano principalmente dal rosso chiaro al rosso rubino e granato, fino al rosso molto scuro, spesso con riflessi blu, viola e marrone.

##### Odore

A seconda del vitigno e del metodo di vinificazione, il naso dei vini rossi ricorda in particolare aromi fruttati che rimandano alla ciliegia, ai frutti di bosco rossi e neri, al ribes nero o anche alla frutta secca.

##### Sapore

I vini di corposità media presentano perlopiù un'acidità da moderata a percepibile, una struttura tannica misurata e un carattere molto fruttato. I vini di grande corposità, accanto a un fruttato (di bosco) nero o rosso concentrato, possono avere aromi speziati e tostati. Si tratta perlopiù di vini con una struttura acida più morbida, ma dalla tannicità marcata che conferisce loro una certa struttura e persistenza.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

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 prodotte artificialmente dall'aggiunta di agenti di fabbricazione o causate da difetti del vino.

#### Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-

Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico naturale può raggiungere, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale del 12,5 %.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 6,0 % vol e 50 °Öchsle

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

- ☒ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

Vino, rosato e Blanc de Noir

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Questi vini presentano perlopiù un colore rosa delicato o dal rosso pallido al rosso chiaro mentre i vini Blanc de Noir hanno il colore dei vini bianchi. 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 prodotte artificialmente dall'aggiunta di agenti di fabbricazione o causate da difetti del vino.

##### Odore

La vinificazione dei mosti in bianco conferisce solitamente a questi vini un aroma fruttato fresco che ricorda bacche e frutti rossi o giallo chiaro.

##### Sapore

I vini rosati differiscono da quelli rossi per la freschezza, il tenore alcolico generalmente inferiore e il contenuto di tannini più basso. Di solito presentano una struttura da delicata a ricca e, in bocca, un'acidità perlopiù da fine a fresca e vivace.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

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 prodotte artificialmente dall'aggiunta di agenti di fabbricazione o causate da difetti del vino.

#### Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico naturale può raggiungere, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 6,0 % vol e 50 °Öchsle

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

- ☒ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Vino Rotling

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Vini sono perlopiù di colore da rosso pallido a rosso chiaro.

Odore

I Rotling presentano generalmente caratteristiche simili a quelle dei vini rosati. I loro aromi sono soprattutto fruttati, talvolta delicatamente speziati, con note di frutti di bosco, frutta a granella e agrumi.

Sapore

In genere i Rotling esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco con una struttura acida fresca.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

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 prodotte artificialmente dall'aggiunta di agenti di fabbricazione o causate da difetti del vino.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico naturale può raggiungere, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico totale dell'11,5 %.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo e densità minima del mosto: 6,0 % vol e 50 °Öchsle

La densità del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentata.

- ☒ Tutte le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

## 7. Pratiche di vinificazione

### 7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile.

### 7.2. Rese massime

Tutti i vini/categoria/varietà/tipologia

Tutti i prodotti



Resa massima

Resa massima	150
Unità di resa massima	Ettolitri per ettaro

**8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

- Perle
- Sauvignac
- Kernling
- Gm 6414-39
- Regent
- Gm 7838-1
- Bacchus
- Phoenix - Phönix
- Satin Noir
- Chardonnay
- Cabernet Jura
- Gm 7519-3
- Sauvitage
- Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
- Staufer
- Roter Riesling
- Saphira
- Monarch
- Merlot
- Osteiner
- Pinotin
- Würzer
- Ehrenfelser
- Acolon
- Accent
- Cabernet Cubin
- Schönburger
- Gm 7519-1
- Johanniter
- Hölder

- Regner
- Juwel
- Neronet
- Reichensteiner
- Orion
- Thurling
- Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
- Cabernet Dorio
- Cabaret Noir
- Vidoc
- Cabernet Dorsa
- Donauriesling
- Muscaris
- Gm 7816-7
- Rieslaner
- Kanzler
- Hegel
- Sauvignon Gris
- Calardis Blanc
- Cabernet Mitos
- Grüner Veltliner - Veltliner
- Pamina
- Freisamer
- Laurot
- Kerner
- Scheurebe
- Rondo
- Aromera
- Cabernet Blanc
- Ortlieber
- Divico
- Bronner
- Septimer
- Hiberna
- Albalonga

- Schwarzblauer Riesling
- Artaban
- Cabernet Franc
- Gamay noir
- Blauer Silvaner
- Divona
- Cabernet Cortis
- Blütenmuskateller
- Domina
- Cabernet Carbon
- Sauvignier Gris
- Optima 113 - Optima
- Solaris
- Gm 6423-12
- Calardis Musqué
- Cabertin
- Cabernet Cantor
- VB 91-26-5
- Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger
- Gm 7520-1
- Soreli
- Gm 7539-4
- Palas
- Cabernet Sauvignon
- Dunkelfelder
- Deckrot
- Sibera
- Chenin Blanc
- Rotberger
- Ortega
- Huxelrebe - Huxel
- Floreal
- Comtessa
- Gelber Kleinberger
- Dornfelder

- Gm 6423-7
- Prinzipal
- Gm 7517-29
- Dakapo

## 9. Delimitazione concisa della zona geografica

I prodotti che possono utilizzare l'indicazione geografica protetta «Nahegauer Landwein» devono provenire dalle superfici vitate site nei comuni seguenti e nelle relative frazioni:

Alsenz (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippenheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)), Bad Sobernheim (Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)), Bockenu (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen (Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)), Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldental (Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)), Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal (2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln (Cölln (4600), Mannweiler (4599)), Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nussbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim (Offenbach (4701)), Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rummelsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim (1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim (Genheim (3511)), Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth (Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)), Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658).

La delimitazione esatta risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate definite per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein).

La produzione del «Nahegauer Landwein» può avvenire in una zona diversa da quella 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.

## 10. Legame con la zona geografica

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

- ☐ reputazione
- ☒ una data qualità
- ☒ altre caratteristiche

*Categoria di prodotto vitivinicolo*

- 1) Vino

*Sintesi del legame*

L'area viticola corrisponde grosso modo a un triangolo formato dalle località di Bingen, Alsenz e Monzingen. La zona fa parte di tre zone naturali: all'estremità nord-orientale la zona vitivinicola si estende sulle propaggini dell'Hunsrück (Soonwald), mentre il nord appartiene alla Fossa renana settentrionale (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene) e la parte meridionale della zona di produzione è compresa nel territorio del Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland). La classificazione delle regioni naturali ricalca a grandi linee la geologia: la superficie vitata nell'area viticola si trova in media a circa a 210 metri sul livello del mare. La viticoltura viene praticata anche su pendii ripidi e molto ripidi.

Le rocce più antiche dell'area viticola risalgono al Devoniano. Si tratta da un lato di antichi depositi marini consolidati (arenarie, scisti argillosi, quarziti) e dall'altro di rocce metamorfiche (scisti verdi, filladi). Quelle di gran lunga più diffuse sono tuttavia le rocce del Rotliegend, anche di tipo vulcanico (latiti, andesiti e basalti). Le viti affondano le radici anche in depositi terziario. Sono presenti sia sabbie fluviali che costiere, nonché marne marine.

Secondo i dati meteorologici le temperature medie giornaliere annuali sono di 9,3 °C, mentre la temperatura media durante il periodo vegetativo è di 13,8 °C. Le precipitazioni medie annue sono pari a 580 mm, di cui il 60 % si verifica durante il periodo vegetativo.

**11. Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Norme di produzione

Quadro normativo

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

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

- Il «Nahegauer Landwein» deve essere prodotto per il 100 % con uve provenienti dalle superfici vitate dei comuni o dei territori comunali elencati al punto 9 del documento unico e con le varietà di uve da vino autorizzate elencate al punto 8 del documento unico.
- Il residuo zuccherino di un vino immesso sul mercato con l'indicazione «Nahegauer Landwein» non può eccedere il valore massimo consentito per la designazione «halbtrocken» (abboccato).
- Per quanto concerne i prodotti dell'indicazione geografica protetta «Nahegauer Landwein» commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve, nell'etichettatura si possono utilizzare esclusivamente nomi per esteso. È consentito l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici. Qualora un prodotto sia stato ottenuto esclusivamente da uve provenienti da tali vitigni, deve essere commercializzato senza l'indicazione della varietà.

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)