C/2024/1165

26.1.2024

# Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/1165)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**«Nahegauer Landwein»**

**PGI-DE-A1293-AM01**

**Date de la communication: 26.10.2023**

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

### 1. Description des modifications

a) Description du vin/des produits de la vigne et caractéristiques analytiques et/ou organoleptiques

Le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût naturel du «Nahegauer Landwein» sont précisés dans un point séparé. Le contenu ne s'en trouve pas modifié. La phrase explicative suivante concernant la tenue des registres de caves est ajoutée: «Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.»

En outre, une description organoleptique des différents produits a été ajoutée.

b) Définition de la zone

La zone de l'IGP «Nahegauer Landwein» fait l'objet d'une nouvelle définition.

Les différentes communes, y compris les circonscriptions municipales, sont mentionnées.

La définition exacte résulte des cartes présentant les vignobles des communes mentionnées ci-dessus, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Le territoire sur lequel il est possible de produire ce vin de pays est modifié. Jusqu'à présent, la production de «Nahegauer Landwein» n'était possible que dans la région viticole de la Nahe. Cette règle est adaptée aux exigences légales et permet désormais la production de «Nahegauer Landwein» dans une autre région du même Land ou d'un Land voisin: «La production de vin de pays peut avoir lieu dans une région autre que la région viticole du Land où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée sur l'étiquetage, pour autant que la zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

c) Variétés à raisins de cuve

Le point 7 (futur point 8) du cahier des charges mentionnait jusqu'à présent les cépages suivants.

Cépages blancs

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Elbling, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, 5/6 Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling; Weißer Riesling, Würzer.

Cépages rouges et rosés

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Merlot, Müllerrebe, Neronet, Palas, Regent, Rondo, Rotberger, Saint-Laurent, Syrah.

MODIFICATIONS

Désormais, les titres ne seront plus «Cépages blancs» (Weißweinsorten) et «Cépages rouges et rosés» (Rot- und Roséweinsorten), mais «Cépages blancs» (Weiße Rebsorten) et «Cépages rouges» (Rote Rebsorten).

Les cépages suivants sont ajoutés:

Cépages blancs:

«Adelfränkisch, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet blanc, Calardis blanc, Calardis Musque, Chenin Blanc, Comtessa, Divona, Donauriesling, Floreal, Gelber Kleinberger, Gm 6414-39, Gm 6423-12, Gm 7519-3, Gm 7539-4, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Muscaris, Ortlieber, Osteiner, Pamina, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Semillion, Sibera, Soreli, Souvignier Gris, Thurling, Viognier, Voltis.»

Cépages rouges:

«Artaban, Cabaret noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, FR 628-2005 r, Gamay noir, Gm 6423-7, Gm 7517-29, Gm 7519-1, Gm 7520-1, Gm 7816-7, Gm 7838-1, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Monarch, Muskat-Trollinger, Pinotin, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, VB 91-26-5, Vidoc.»

d) Exigences applicables

Exigences applicables d'une organisation gérant l'AOP/l'IGP

La disposition reflétant le droit en vigueur jusqu'à présent, selon laquelle les raisins utilisés pour la production du vin doivent provenir à 100 % de la région viticole du Land qui a donné son nom à ce vin et selon laquelle la teneur en sucre résiduel ne doit pas dépasser les valeurs maximales autorisées pour les vins «demi-secs», est maintenue après la modification de la législation. Ces dispositions réglementaires ne sont plus indiquées comme des exigences relevant de la législation nationale, mais désormais comme des exigences émanant d'une organisation gérant l'AOP/IGP («Schutzgemeinschaft», ou groupement de protection). Les 100 % sont désormais explicitement mentionnés, et il est fait référence à la liste de délimitation et à la liste des cépages dans le cahier des charges:

La disposition n'est désormais plus: «Le "Nahegauer Landwein" ne peut être produit qu'à partir de raisins provenant de vignobles de la région viticole et de cépages autorisés», mais «Le "Nahegauer Landwein" doit être issu à 100 % de raisins provenant de vignobles situés dans les communes ou circonscriptions municipales désignées au point 4 du cahier des charges et des cépages autorisés au point 8 du cahier des charges.»

Aucune modification n'a été apportée à la disposition relative à la teneur en sucre résiduel.

Ajout d'une exigence d'étiquetage:

Pour les produits relevant de l'indication géographique protégée «Nahegauer Landwein» commercialisés avec indication du nom du cépage, seuls les noms en clair peuvent être utilisés pour l'étiquetage. L'assemblage avec des souches de culture est autorisé.

Lorsqu'un produit a été élaboré exclusivement à partir de raisins issus de souches de culture, ce produit doit être commercialisé sans indication de cépage.

e) Autorités de contrôle

Au point 10 du cahier des charges, le numéro de télécopie a été modifié, et la mission de l'autorité de contrôle a été corrigée. En effet, la compétence en matière d'autorisation de nouvelles plantations a été transférée de la chambre d'agriculture de Rhénanie-Palatinat (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, ou LWK) à l'Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, ou BLE).

f) Divers

Modifications rédactionnelles conformément aux exigences du droit de l'Union. Il s'agit notamment de toutes les modifications visant à refléter la législation en vigueur. Cela peut se faire par une référence au droit en vigueur ou par la suppression du passage concerné.

2. **Motifs des modifications**

a) Description du vin/des produits de la vigne et caractéristiques analytiques et/ou organoleptiques

Le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal de moût naturel sont indiqués sous un point distinct afin de rendre le cahier des charges plus clair. En raison de la suppression du tableau de conversion, il n'existe plus de base légale pour spécifier le poids minimal de moût naturel. Toutefois, puisqu'en pratique les producteurs travaillent avec l'unité de degré Öchsle, cette unité sera maintenue dans le cahier des charges. Par conséquent, les mentions du titre alcoométrique naturel minimal et du poids minimal de moût naturel seront reliées par la conjonction «et». Il en résulte clairement que les producteurs doivent respecter à la fois la valeur du titre alcoométrique naturel minimal et la valeur du poids minimal de moût naturel pour pouvoir commercialiser leurs produits sous la dénomination «Nahegauer Landwein». Afin d'éviter toute confusion en ce qui concerne la tenue des registres de caves, le groupement de protection a décidé d'ajouter une phrase explicative qui précise que seul le poids minimal de moût doit être inscrit dans le registre de caves.

Les descriptions organoleptiques ont été différenciées afin de mieux refléter les différents produits.

b) Définition de la zone

La délimitation envisagée ne s'est pas faite à la légère, mais pour éviter des inconvénients majeurs, précisés ci-après, pour la viticulture et l'agriculture, ainsi que pour la région de la Nahe en ce qui concerne le paysage cultural qui s'y est développé au fil de l'histoire, étant donné que la viticulture le long de la Nahe a évolué au fil des siècles, comme toutes les régions viticoles européennes traditionnelles, à l'intérieur de certaines limites géographiques des communes concernées.

Les mesures phytosanitaires mises en œuvre en viticulture ne sont pas toujours compatibles avec d'autres cultures et nécessitent donc, pour garantir la qualité, que les vignobles soient d'un seul tenant.

- La coexistence alternée de vignes et d'autres utilisations pose dès lors des problèmes qu'il convient d'éviter dans la mesure du possible. Plus un vignoble est fermé et moins la viticulture a de points de contact avec d'autres utilisations (cultures de champs, prairies, vergers, etc.), moins il y a d'effets négatifs sur la culture et la qualité des vins. Cela s'explique par les exigences de gestion particulières de la viticulture par rapport aux autres utilisations, notamment en matière de protection phytosanitaire. Les produits phytosanitaires utilisés diffèrent parfois considérablement, notamment en ce qui concerne leur cible, l'autorisation spécifique en fonction du type de culture, les délais d'attente, etc.

Si, en dépit d'un bon équipement technique et du respect des règles en matière de bonnes pratiques, les produits dérivent de manière imprévue vers des parcelles voisines utilisées à d'autres fins, il peut en résulter des dommages végétatifs indésirables sur la zone non cible, une perte de qualité ou une perte de la capacité de commercialisation du produit en raison de la présence de certains résidus de produits phytosanitaires. Si, par exemple, lors de l'utilisation d'herbicides systémiques sur des surfaces voisines, ceux-ci dérivent de manière indésirable, cela peut avoir une influence sur la nouaison si la contamination a lieu dans la période allant jusqu'à la floraison de la vigne. En cas d'utilisation d'herbicides de contact, leur dérive indésirable brûlerait les parties mouillées du feuillage ou les pousses de branches. Inversement, la dérive des fongicides utilisés en viticulture peut entraîner des problèmes sur les terres arables voisines. Ceux-ci ne sont parfois pas autorisés pour les cultures qui y sont pratiquées, de sorte que, lors des analyses de résidus, la qualité des analyses et les faibles quantités maximales de résidus peuvent avoir pour effet que les produits obtenus ne sont pas commercialisables. Il en va de même pour les préparations à base de cuivre utilisées en viticulture biologique. De tels cas sont régulièrement constatés dans la pratique et ils doivent donc être évités. Il peut donc survenir des dégâts sur les terres arables à la suite de travaux phytosanitaires dans les vignobles voisins, et inversement, des dégâts sur les vignobles et sur les raisins qui y poussent à la suite de travaux phytosanitaires sur les terres arables voisines.

De nombreuses méthodes de gestion et de protection de la vigne ne sont possibles ou efficaces que si elles sont appliquées dans un vignoble remembré.

— Des stratégies de protection phytosanitaire douces, qui présentent des avantages qualitatifs, écologiques et économiques, sont importantes pour garantir une production durable de vins de qualité.

— Les méthodes largement utilisées et établies de longue date, telles que la lutte contre les vers de la grappe au moyen de phéromones, ne fonctionnent que si les diffuseurs de phéromones nécessaires à la limitation de la reproduction et à la confusion des ravageurs sont répartis sur le territoire le plus large possible, dans des vignobles d'un seul tenant, avec le moins de doubles accrochages possible en bordure de parcelles (limites avec d'autres cultures, types d'utilisation ou autre végétation), ceux-ci étant très onéreux.

— Les vignobles d'un seul tenant sont également nécessaires, tant du point de vue technique qu'économique, pour repousser les oiseaux afin de protéger les raisins mûrs contre les dommages de nature à diminuer la qualité, dus au picorage ou à d'autres causes; c'est la seule façon d'assurer une protection efficace.

— Les vignes d'un seul tenant permettent également d'éviter les dégâts causés par le gibier. En effet, ces dernières années, les dégâts causés par le gibier aux cultures agricoles et à la viticulture ont nettement augmenté le long de la Nahe. Les dégâts les plus importants sont causés par les sangliers, mais aussi par les cervidés. La réduction de la population de sangliers, entre autres, est surtout nécessaire parce que les dégâts causés par ceux-ci dans les vignobles de Rhénanie-Palatinat ne donnent généralement pas lieu à indemnisation. En outre, cela permet de réduire le risque d'apparition de la peste porcine africaine, une maladie à déclaration obligatoire qui représente un risque considérable pour l'élevage d'animaux en Allemagne. Les mesures de contrôle des populations de sangliers sont plus efficaces et moins coûteuses dans les vignobles d'un seul tenant que dans les zones où les cultures comme la viticulture, les cultures agricoles et les vergers sont alternées, qui offrent aux sangliers des refuges et des sources de nourriture.

— L'irrigation goutte à goutte prend de plus en plus d'importance, surtout dans les jeunes plantations, où elle favorise l'enracinement des vignes. Les domaines viticoles d'un seul tenant sont ici un grand avantage pour la mise en place et l'exploitation de l'infrastructure nécessaire (puits, conduites, etc.) La collecte en commun de l'eau et l'utilisation commune des canalisations de transport et de distribution deviennent ainsi plus efficaces et moins chères.

— Les exigences imposées aux réseaux de chemins dans la viticulture sont différentes de celles imposées à la culture de champs, par exemple. Si des zones autrefois utilisées pour la viticulture ne l'étaient plus, le réseau de chemins pensé pour la viticulture rendrait nettement plus difficile, voire impossible, l'usage de ces terres pour des cultures et prairies. Les réseaux de chemins en viticulture ne sont généralement pas conçus pour permettre le passage de véhicules et machines aussi grands et aussi lourds que ceux employés dans la culture de champs. Si tous les chemins agricoles devaient désormais être conçus pour supporter une charge plus élevée, cela entraînerait une charge financière plus importante pour tous les propriétaires fonciers d'une commune.

Le paysage cultural qui s'est développé au fil du temps et le paysage avec ses vignobles traditionnels sont caractéristiques de l'indication géographique protégée «Nahegauer Landwein» et de sa réputation.

— La culture de la vigne dans des coteaux traditionnels et caractéristiques du paysage définit le caractère de la région viticole auprès de ses habitants, des acteurs de l'économie viticole de la région, des professionnels et également des consommateurs.

— Le déplacement de la viticulture vers des terres agricoles traditionnelles entraînerait une modification du paysage qui s'est modelé au fil des siècles et, partant, du paysage cultural qui s'est développé.

— Ce n'est pas sans raison que les publicités pour le vin utilisent régulièrement des images prises dans des vignobles traditionnels pour présenter la région viticole.

— Le thème du vin joue également un rôle important dans le domaine du tourisme, en lien avec la région viticole traditionnelle et les vignobles traditionnels.

— De nombreux vins présentés dans les publications spécialisées, qui contribuent fortement à la perception et à la réputation de l'IGP «Nahegauer Landwein», sont souvent issus de coteaux traditionnels (Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Frühlingsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen, Schlossböckelheimer Felsenberg, etc.)

— Ces facteurs intangibles confèrent à l'IGP «Nahegauer Landwein» une image positive dans le commerce et auprès des consommateurs. Lorsque les consommateurs achètent et dégustent du vin de la Nahe, cela convoque chez eux certaines images, et plus particulièrement celles de ces coteaux. Cela signifie que ces images suscitent chez eux émotions et réminiscences (par exemple de vacances ou de beaux paysages). C'est ce qui rend l'IGP «Nahegauer Landwein» unique et incomparable.

— De nombreuses surfaces de vignobles traditionnels seraient menacées d'un embroussaillement indésirable, parce que leur taille réduite, leur nature et leur accessibilité souvent difficile les rendent inadaptées aux plus grandes machines et à d'autres utilisations que la viticulture. Sur ces surfaces non exploitées, des plantes hôtes de ravageurs indésirables comme la Drosophila suzukii, telles que les ronces, peuvent s'installer par autocolonisation; ces ravageurs menacent à leur tour la santé et la qualité des raisins sur les surfaces viticoles voisines.

Il ressort des raisons évoquées précédemment qu'une exploitation des vignobles sur un terrain aux contours bien définis et si possible d'un seul tenant présente des avantages de différentes natures pour les propriétaires et les exploitants de vignobles ainsi que pour l'environnement. C'est pourquoi il ne faut pas augmenter la proportion de vignobles disséminés existant déjà de manière isolée, qui comportent les nombreux inconvénients exposés ici.

Le territoire sur lequel il est possible de produire du «Nahegauer Landwein» ne doit pas, dans le cahier des charges, être défini de manière plus restrictive que dans la législation.

c) Variétés à raisins de cuve

L'énumération des cépages n'est pas exhaustive et est complétée par tous les cépages classés selon la liste du BLE et d'ores et déjà cultivés le long de la Nahe, car ces cépages ont déjà fait leurs preuves dans la région de production. Les vins produits à partir de ces cépages respectent les exigences du cahier des charges.

À l'avenir, les cépages seront répertoriés sous les titres «Cépages blancs» et «Cépages rouges» au lieu de «Cépages blancs» et «Cépages rouges et rosés», car la liste des cépages dans le cahier des charges réglemente les possibilités de culture, et non le produit final.

d) Exigences applicables

Exigences applicables d'une organisation gérant l'AOP/l'IGP

La règle des 100 % et celle concernant la teneur en sucre résiduel ne sont plus prévues par la législation nationale et sont donc désignées comme des exigences émanant d'une organisation gérant l'AOP/l'IGP (groupement de défense). Les modifications rédactionnelles (par exemple la mention explicite des 100 %) ont été apportées afin de clarifier le contenu de la disposition initiale. Il n'y a pas eu de modification de fond.

L'exigence d'étiquetage protège les produits IGP d'une éventuelle perte de valeur.

Le consommateur accorde beaucoup d'importance à l'aspect visuel de l'étiquette. Si les produits IGP sont commercialisés avec la mention de souches de culture sur l'étiquette, soit le consommateur ne sait pas ce que cette mention signifie, soit il a l'impression qu'il s'agit de produits issus de cultures expérimentales, sans indication correspondante et donc sans possibilité pour lui de faire son choix en connaissance de cause. Le consommateur peut ne pas se rendre compte qu'il s'agit en fait de cépages classés dont la qualité n'est plus à démontrer. Cela peut pousser le consommateur à porter un jugement négatif sur le produit sans l'avoir goûté. Le produit portant le label IGP «Nahegauer Landwein», cette impression négative peut se répercuter sur l'ensemble des produits de l'IGP, et donc sur leurs ventes.

e) Autorités de contrôle

Le numéro de télécopie a changé.

Cette correction a été apportée afin de refléter la législation en vigueur.

f) Divers

Des modifications rédactionnelles doivent être apportées afin de se conformer aux exigences du droit de l'Union.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Nahegauer Landwein

2. **Type d'indication géographique**

IGP — Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. Vin, blanc

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Suivant les facteurs qui exercent leurs influences, la robe des vins blancs va généralement du jaune pâle, se teintant parfois de reflets verts, au jaune paille et au jaune doré, en passant par un jaune tirant sur le vert. Selon le cépage, de légères nuances de rouge peuvent également apparaître.

Les vins blancs fermentés au moût, en particulier, peuvent aussi apparaître orangés avec des reflets rougeâtres et bruns. Les vins blancs peuvent en outre présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due à des levures de fermentation, des lies de moût, des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Selon le cépage utilisé, le bouquet des vins blancs peut présenter des arômes primaires frais et fruités (de fruits exotiques) allant jusqu'aux fruits secs ou séchés, mais aussi des notes fleuries, des arômes épicés ou végétaux, avec des touches minérales (par exemple de schiste). Des notes oxydatives, phénoliques ou réductrices ciblées, d'intensité discrète à modérée, sont également possibles au nez.

En bouche, ces vins blancs vont généralement des vins légers, délicats, frais et pétillants aux vins complexes présentant un bon équilibre entre douceur et acidité, en passant par des crus corsés et riches aux fins arômes de torréfaction. Les vins sont généralement marqués par une acidité et une minéralité prononcées.

Le titre alcoométrique naturel ne doit pas dépasser, par enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 11,5 %.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | |
| Acidité totale minimale | |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

2. Vin rouge

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Selon le cépage et le style d'élevage, les robes des vins rouges vont généralement du rouge clair au rouge noir en passant par le rubis et le grenat, souvent avec des nuances bleues, violettes et des reflets bruns. En outre, les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Selon le cépage et le style d'élevage, le bouquet des vins rouges évoque notamment des arômes fruités qui rappellent la cerise, les petits fruits rouges et noirs, le cassis ou encore les fruits secs.

Les vins avec une teneur moyenne ont généralement une acidité douce à perceptible et une structure tannique retenue avec un fruité élevé. Les vins corsés peuvent présenter des arômes non seulement de (petits) fruits rouges ou noirs concentrés mais aussi des arômes épicés et fumés. Ces vins ont généralement une structure acide plus souple, mais des tanins marquants qui leur confèrent une certaine structure et de la longueur.

Le titre alcoométrique naturel ne doit pas dépasser, par enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12 %.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | |
| Acidité totale minimale | |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

3. Vin rosé et Blanc de Noir

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins possèdent généralement une robe rose tendre ou rouge pâle à rouge clair, tandis que les vins Blanc de Noir arborent la couleur des vins blancs. Les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Les moûts étant élevés comme un vin blanc, ces vins dégagent généralement un nez fruité et frais qui évoque les (petits) fruits rouges ou jaune clair. Les vins rosés se distinguent des vins rouges par leur caractère généralement frais et moins riche en alcool, ainsi que par leur faible teneur en tanins. Les vins présentent en général une structure fine à étoffée et, sur le plan gustatif, une acidité le plus souvent fine à fraîche et vive.

Le titre alcoométrique naturel ne doit pas dépasser, par enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 11,5 %.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | |
| Acidité totale minimale | |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

4. Vin Rotling

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Vins de robe le plus souvent rouge pâle à rouge clair soutenu, dont les caractéristiques organoleptiques sont généralement proches de celles des vins rosés. Leurs arômes sont principalement fruités à subtilement épicés pour certains, avec des expressions de fruits rouges, de fruits à pépins et d'agrumes. Ils présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide fraîche. Les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Le titre alcoométrique naturel ne doit pas dépasser, par enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 11,5 %.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | |
| Acidité totale minimale | |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Tous produits confondus

Pratique œnologique spécifique

Le droit en vigueur s'applique.

2. Tous produits confondus

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le droit en vigueur s'applique.

3. Tous produits confondus

Pratique culturale

Le droit en vigueur s'applique.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vin

150 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Seuls sont autorisés à porter l'indication géographique protégée «Nahegauer Landwein», les produits qui proviennent des vignobles des communes et circonscriptions municipales suivantes:

Alsenz (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach [Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippesheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)], Bad Sobernheim [Sobernheim (2043)], Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein [Bingerbrueck (3521)], Bockenau (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), Rümmelsheim (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 définition exacte résulte des cartes présentant les vignobles des communes mentionnées ci-dessus, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La production de vin de pays peut avoir lieu dans une région autre que la région viticole du Land où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée sur l'étiquetage, pour autant que la zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Aromera

Artaban

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

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

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blütenmuskateller

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

Calardis Blanc

Calardis Musqué
Chardonnay
Chenin Blanc
Comtessa
Dakapo
Deckrot
Divico
Divona
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenfelser
FR 628-2005 r
Faberrebe
Floreal
Freisamer
Gamay noir
Gelber Kleinberger
Gelber Muskateller
Gm 6414-39
Gm 6423-12
Gm 6423-7
Gm 7517-29
Gm 7519-1
Gm 7519-3
Gm 7520-1
Gm 7539-4
Gm 7816-7
Gm 7838-1
Goldmuskateller — Muskateller
Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner — Veltliner
Grünfränkisch
Hegel
Hibernal
Huxelrebe — Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder — Burgunder Fränkisch Kleiner

Laurot

Merlot

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Neronet

Optima 113 — Optima

Orion

Ortega

Ortlieber

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix — Phönix

Pinotin

Prinzipal

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rondo

Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling — Elbling rouge

Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Riesling

Roter Traminer — Clevner, Traminer

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

Sauvitage

Scheurebe

Schwarzblauer Riesling

Schönburger

Semillon

Septimer

Sibera

Siegerrebe

Solaris

Soreli

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Thurling

VB 91-26-5

Vidoc

Viognier

Voltis — Colmar 2011 G

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

8. **Description du ou des liens**

Pour simplifier, la région viticole se situe dans le triangle formé par les localités de Bingen, d'Alsenz et de Monzingen. La région s'étend sur trois unités géographiques naturelles. À l'extrême nord-est, la région viticole s'étire sur les contreforts du Hunsrück (Soonwald). Sa partie nord appartient aux plaines du Rhin supérieur septentrional (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene), tandis que sa partie sud fait partie des collines de Saar-Nahe (Nordpfälzer Bergland). La configuration de ces espaces naturels suit globalement la géologie de la région. Les surfaces viticoles de la région se situent en moyenne à une altitude d'environ 210 mètres. La viticulture est également pratiquée en pentes ou en pentes abruptes.

Les roches les plus anciennes de la région viticole datent du Dévonien. Il s'agit d'une part de sédiments marins anciens solidifiés (grès, schistes argileux, quartzites) et d'autre part de roches métamorphiques (schistes verts, phyllites). Les roches de loin les plus répandues sont néanmoins les roches du Rotliegend, dont des roches volcaniques (latites, andésites et basaltes). Les vignes s'enracinent également dans des dépôts du Tertiaire. On y trouve tant des sables fluviatiles que des sables côtiers et des marnes marines.

Concernant les données météorologiques, en moyenne annuelle, les températures moyennes journalières s'élèvent à 9,3 °C. Au cours de la période de végétation à proprement parler, la température moyenne est de 13,8 °C. Les précipitations annuelles moyennes sont de 580 mm, dont 60 % au cours de la période de végétation.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique

Organisation gérant l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Types de conditions supplémentaires

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

— Le «Nahegauer Landwein» doit être issu à 100 % de raisins provenant de vignobles situés dans les communes ou circonscriptions municipales désignées au point 4 du cahier des charges et des variétés à raisins de cuve autorisées au point 8 du cahier des charges.

— La teneur en sucre résiduel d'un vin commercialisé sous la dénomination «vin de pays» («Landwein») ne doit pas dépasser la valeur maximale autorisée pour la mention «demi-sec» (halbtrocken).

— Pour les produits relevant de l'indication géographique protégée «Nahegauer Landwein» commercialisés avec indication du nom du cépage, seuls les noms en clair peuvent être utilisés pour l'étiquetage. L'assemblage avec des souches de culture est autorisé. Lorsqu'un produit a été élaboré exclusivement à partir de raisins issus de souches de culture, ce produit doit être commercialisé sans indication de cépage.

**Lien vers le cahier des charges**

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein