C/2024/1356

9.2.2024

# 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/2024/1356)

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

**«Schleswig-Holsteinischer Landwein»**

**PGI-DE-A1304-AM01**

**Date de la communication: 13.11.2023**

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

### 1. Description de la modification

a) Description du vin

Les descriptions du vin sont réduites aux points essentiels.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal des vins «Schleswig-Holsteinischer Landwein» est indiqué dans un point distinct. La référence à la législation en vigueur entraîne les modifications ci-après dans le contenu. La teneur totale en sucre autorisée est revue à la hausse pour inclure les catégories «moelleux» et «doux». La limite maximale d'enrichissement applicable au titre alcoométrique total est portée à 12,5 % pour le vin blanc et à 13 % pour le vin rouge.

b) Pratiques œnologiques spécifiques

Les valeurs analytiques indiquées jusqu'à présent sont conformes aux exigences de la législation de l'Union et de la législation nationale. Une référence générale, «la législation en vigueur s'applique», est faite.

c) Délimitation de la zone

La délimitation de la zone est élargie aux terres agricoles du Land du Schleswig-Holstein. La zone est délimitée sur la base des cartes qui peuvent être consultées à l'adresse suivante: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

d) Variété à raisins de cuve

Les cépages cultivés Felicia, Grauer Burgunder, Hibernal, Muscaris, Riesel, Sauvitage, Seyval blanc, Souvignier Gris et Weißer Burgunder sont ajoutés à la liste des variétés à raisins de cuve blancs. Les cépages Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Léon Millot, Maréchal Foch et Pinotin sont ajoutés à la liste des variétés à raisins de cuve rouges.

e) Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union, de la législation nationale ou d'une organisation gérant l'IGP

La disposition jusqu'à présent citée à cet égard, selon laquelle au moins 85 % des raisins destinés à la vinification doivent provenir de la zone géographique, est conforme aux exigences de la législation de l'Union et de la législation nationale. Une référence générale, «la législation en vigueur s'applique», est faite.

f) Autorité de contrôle

Les informations relatives à l'autorité de contrôle sont mises à jour.

g) Autres

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

Modifications rédactionnelles conformément aux exigences de la législation 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 à la législation en vigueur ou par la suppression du passage concerné. Le lien avec la zone géographique est précisé à quelques endroits.

2. **Justification de la modification**

a) Description du vin

La description du vin et de ses caractéristiques organoleptiques faite jusqu'à présent est très générale et contient parfois des répétitions qui ne sont pas toutes nécessaires à la compréhension. Leur nombre peut donc être réduit. Le titre alcoométrique volumique naturel minimal est indiqué dans un point distinct afin de rendre le cahier des charges plus lisible. En outre, les possibilités légales, un enrichissement accru et une augmentation de la teneur totale en sucre autorisée, sont exploitées.

b) Pratiques œnologiques spécifiques

En l'absence de disposition plus stricte que celles prévues dans la législation de l'Union ou la législation nationale en vigueur, la référence à la législation en vigueur constitue une disposition suffisamment précise.

c) Délimitation de la zone

Les vins «Schleswig-Holsteinischer Landwein» tirent leurs caractéristiques des sols alluviaux sablonneux de la région, formés par la glaciation vistulienne et caractérisés par un taux variable de limon. L'influence maritime favorise une maturation physiologique lente et contribue ainsi à l'équilibre du caractère fruité des vins. Le changement climatique survenu au cours des dix dernières années favorise et renforce l'expression de ce type de vin dans l'ensemble du Land du Schleswig-Holstein.

La zone de production est soumise à l'influence de la mer et compte un grand nombre de terroirs différents, caractérisés par des sols alluviaux essentiellement sablonneux, présentant un taux variable de limon. En outre, la typologie des vins est déterminée par les conditions microclimatiques et la composition caractéristique des sols. Ce lien existe pour toutes les terres agricoles du Schleswig-Holstein.

L'élargissement de la zone à l'ensemble des surfaces agricoles du Land du Schleswig-Holstein permet de maintenir le lien décrit dans le cahier des charges. Le vin produit sur les terres nouvellement ajoutées est conforme au cahier des charges.

d) Variétés à raisins de cuve

Les cépages énumérés pour la première fois dans le présent document sont cultivés dans la région viticole du Schleswig-Holstein et ont déjà fait leurs preuves sur le plan de la maturité et de la typicité. Les vins issus de ces cépages sont conformes au cahier des charges, sont typiques de l'IGP «Schleswig-Holsteinischer Landwein» et renforcent la particularité que celle-ci présente déjà.

e) Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union, de la législation nationale ou d'une organisation gérant l'IGP

En l'absence de disposition plus stricte que celles prévues dans la législation de l'Union ou la législation nationale en vigueur, la référence à la législation en vigueur constitue une disposition suffisamment précise.

f) Autorité de contrôle

Le nom et l'adresse de l'autorité de contrôle ont changé. Il convient donc d'inclure et d'adapter les informations qui sont maintenant valables.

g) Autres

Certains passages présentent des doublons et des répétitions, qui n'apportent aucune information supplémentaire et peuvent être supprimés. Des modifications rédactionnelles doivent être apportées afin de se conformer aux exigences du droit de l'Union.

Le lien avec la zone géographique a été précisé à quelques endroits. Ces modifications sont considérées comme des modifications standard au sens de l'article 14 du règlement délégué (UE) 2019/33, car elles ne rompent pas le lien avec l'aire géographique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Schleswig-Holsteinischer Landwein»

2. **Type d'indication géographique**

IGP – Indication géographique protégée

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

1. Vins

4. **Description du ou des vins**

1. Vin blanc

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Le «Schleswig-Holsteinischer Landwein» est un vin typique de la région septentrionale de l'Allemagne, dont la robe, le nez et la bouche sont parfaits. Si un cépage et/ou un millésime sont mentionnés sur l'étiquette, les caractéristiques sensorielles qui leur sont propres doivent être perceptibles.

Le Land du Schleswig-Holstein produit notamment des vins blancs et rouges, mais également des vins rosés. Les vins qui y sont élaborés se caractérisent par une légèreté et un caractère fruité qui s'accompagnent d'une nette sensation d'acidité. Ils doivent leurs caractéristiques aux sols particuliers qui se sont formés lors de la période glaciaire, tels que décrits dans la section «Éléments démontrant le lien avec la région».

La délicate expression fruitée découle des conditions géologiques prédominantes et de l'influence du climat atlantique, caractérisé par des températures douces et de faibles écarts entre le jour et la nuit pendant le cycle de maturation des raisins.

Le vin blanc du Schleswig-Holstein se pare d'une robe qui va du vert clair au jaune. Au nez, les arômes fruités varient selon le cépage ou l'assemblage d'une cuvée. Ils sont très diversifiés et peuvent rappeler la pêche, l'abricot ou la banane. En bouche, le «Schleswig-Holsteinischer Landwein» présente une acidité nettement perceptible, avec un corps globalement léger.

La législation 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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | |

2. Vin rosé

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Le «Schleswig-Holsteinischer Landwein» est un vin typique de la région septentrionale de l'Allemagne, dont la robe, le nez et la bouche sont parfaits. Si un cépage et/ou un millésime sont mentionnés sur l'étiquette, les caractéristiques sensorielles qui leur sont propres doivent être perceptibles.

Le Land du Schleswig-Holstein produit notamment des vins blancs et rouges, mais également des vins rosés. Les vins qui y sont élaborés se caractérisent par une légèreté et un caractère fruité qui s'accompagnent d'une nette sensation d'acidité. Ils doivent leurs caractéristiques aux sols particuliers qui se sont formés lors de la période glaciaire, tels que décrits dans la section «Éléments démontrant le lien avec la région».

La délicate expression fruitée découle des conditions géologiques prédominantes et de l'influence du climat atlantique, caractérisé par des températures douces et de faibles écarts entre le jour et la nuit pendant le cycle de maturation des raisins.

Le «Schleswig-Holsteinischer Landwein» rosé est élaboré exclusivement à partir de cépages rouges. Sa robe va de la couleur claire de la pelure d'oignon au rouge pâle en passant par le rose. Son nez exprime des arômes fruités typiques du cépage, qui peuvent rappeler un subtil parfum de baies. Les vins rosés possèdent un caractère frais et délicat et se caractérisent par une faible teneur en tanins.

La législation 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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | |

3. Vin rouge

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Le «Schleswig-Holsteinischer Landwein» est un vin typique de la région septentrionale de l'Allemagne, dont la robe, le nez et la bouche sont parfaits. Si un cépage et/ou un millésime sont mentionnés sur l'étiquette, les caractéristiques sensorielles qui leur sont propres doivent être perceptibles.

Le Land du Schleswig-Holstein produit notamment des vins blancs et rouges, mais également des vins rosés. Les vins qui y sont élaborés se caractérisent par une légèreté et un caractère fruité qui s'accompagnent d'une nette sensation d'acidité. Ils doivent leurs caractéristiques aux sols particuliers qui se sont formés lors de la période glaciaire, tels que décrits dans la section «Éléments démontrant le lien avec la région».

La délicate expression fruitée découle des conditions géologiques prédominantes et de l'influence du climat atlantique, caractérisé par des températures douces et de faibles écarts entre le jour et la nuit pendant le cycle de maturation des raisins.

Selon le cépage et la méthode d'élevage, le «Schleswig-Holsteinischer Landwein» rouge arbore une robe qui va du rouge clair au rouge foncé. Les arômes fruités élégants, qui peuvent notamment rappeler la fraise, la myrtille, le sureau et la cerise, se fondent dans de discrets tanins propres au fruit. L'élevage et/ou le vieillissement en fûts de bois de différentes tailles peuvent en outre donner naissance à différentes expressions vanillées et grillées.

La législation 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 (en milligrammes par litre) | |

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique œnologique spécifique

La législation en vigueur s'applique.

2. Restrictions applicables à la fabrication du vin

Les raisins blancs et les marcs, les moûts et les vins qui en sont issus ne peuvent pas être assemblés avec des raisins rouges et des marcs, des moûts et des vins qui en sont issus.

3. Pratique culturale

La législation en vigueur s'applique.

5.2. *Rendements maximaux*

90 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La région viticole du Schleswig-Holstein se situe entre deux mers. Délimitée à l'ouest par la mer du Nord et à l'est par la mer Baltique, elle se compose, sur le plan topographique, des basses montagnes orientales, du Geest et du Marsch. L'indication géographique protégée englobe les vignobles autorisés ou les surfaces temporairement non plantées de vignes des terres agricoles du Schleswig-Holstein. La zone est délimitée sur la base des cartes qui peuvent être consultées à l'adresse suivante: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La production du «Schleswig-Holsteinischer Landwein» doit avoir lieu dans la région viticole du Schleswig-Holstein ou dans l'un des Länder limitrophes suivants: Mecklembourg-Poméranie occidentale, Basse-Saxe ou Hambourg.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabaret Noir

Cabernet Cantor

Cabernet Cortis

Felicia

Helios

Hibernal

Johanniter

Léon Millot

Maréchal Foch – Marechal Foch

Merzling

Muscaris

Müller Thurgau – Rivaner

Ortega

Phoenix – Phönix

Pinotin

Reberger

Regent

Riesel

Rondo

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

Sauvitage

Seyval blanc

Solaris

Souvignier gris

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

8. **Description du ou des liens**

Description du ou des liens avec la zone géographique

Les vins «Schleswig-Holsteinischer Landwein» tirent leurs caractéristiques des sols particuliers de la région, formés par la glaciation vistulienne. Les sols alluviaux essentiellement sablonneux, présentant un taux variable de limon, confèrent aux vins un corps léger. La sélection des cépages et le choix optimal de la date de vendange garantissent et favorisent la qualité de cette dernière du point de vue de la teneur minimale naturelle en moût. L'influence maritime favorise une maturation physiologique lente et contribue ainsi à l'équilibre du caractère fruité des vins. En outre, la typologie des vins est déterminée par les conditions microclimatiques et la composition caractéristique des sols.

Situation géographique

Paysage et morphologie

La région viticole du Schleswig-Holstein se situe entre deux mers, dans le Land du Schleswig-Holstein. Délimitée à l'ouest par la mer du Nord et à l'est par la mer Baltique, elle se compose, sur le plan topographique, des basses montagnes orientales, du Geest et du Marsch. Le relief de ce paysage a été en grande partie sculpté par les deux dernières périodes glaciaires et l'influence de la mer.

D'un côté, la viticulture est pratiquée sur des plaines situées au niveau de la mer ou s'élevant jusqu'à 10 m d'altitude. De l'autre côté, dans les basses montagnes orientales, les vignobles poussent entre 30 m et 80 m d'altitude, sur des pentes essentiellement planes.

Géologie

La région viticole du Schleswig-Holstein se situe dans la plaine d'Allemagne du Nord. Sur le plan géologique, sa partie occidentale, sur les îles de la Frise du Nord, est associée à un paysage formé par les sédiments littoraux accumulés lors de la période postglaciaire, l'holocène côtier. Les phénomènes postglaciaires tels que l'élévation du niveau de la mer, la sédimentation des marées et des fleuves ainsi que les sédiments organiques caractérisent le type de sol dominant du Dwogmarsch et du Knickmarsch. La viticulture y est pratiquée sur du sable, du sable (légèrement) limoneux, mais également sur des sols sablonneux et limoneux. Dans les basses montagnes orientales, où les glaciers de la glaciation vistulienne ont laissé des tillites meubles et des roches meubles limoneuses et calcaires prenant la forme de moraines, le gravier et le sable charriés par les puissants courants d'eau de fonte se sont déposés à la surface lors de la fonte des glaciers. Des sols bruns lessivés et des sols bruns podzoliques se sont ainsi formés. Les vignes poussent dans la région sur des sols sablonneux et limoneux. Le fait que ces sols se réchauffent facilement, sont ventilés et apportent rapidement les substances nutritives favorise le développement du caractère fruité raffiné des vins et définit leur structure filigrane.

Climat

Le climat du Schleswig-Holstein est soumis à l'influence maritime des mers alentour. Il se caractérise par des hivers doux et pluvieux sans risque notable de gelées hivernales ou tardives, ainsi que par des étés moyennement chauds lors desquels les précipitations sont bien réparties. Selon les données météorologiques, la moyenne annuelle est de 1 600 heures d'ensoleillement et de 750 mm de précipitations. Le microclimat de chaque parcelle de vigne, déterminé par l'exposition au soleil et au vent, la puissance du rayonnement et l'humidité du sol, influe considérablement sur la qualité du vin. L'influence maritime favorise l'expression des arômes fruités des vins.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Pour pouvoir utiliser la mention «Schleswig-Holsteinischer Landwein» sur l'étiquette, l'embouteilleur doit être soumis au système de contrôle annuel du respect du cahier des charges.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein