C/2025/2815

21.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/2815)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Monzinger Niederberg»

PDO-DE-02363-AM01 — 7.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Monzinger Niederberg»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (ministère fédéral de l'alimentation et de l'agriculture)

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification répond à la définition d'une «modification standard», étant donné qu'elle ne constitue pas une modification à l'échelle de l'Union conformément à l'article 24, paragraphe 3, points a), b) et c), du règlement (UE) 2024/1143.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Description du ou des vins*

Description

Ajout: le titre alcoométrique total des vins portant un attribut spécial peut dans certains cas dépasser 15 % vol. Le titre alcoométrique total des vins portant les attributs spéciaux «Kabinett» et «Spätlese» a été limité.

Les teneurs minimales en acide ont été augmentées.

La modification répond à la définition d'une «modification standard», étant donné qu'elle ne constitue pas une modification à l'échelle de l'Union conformément à l'article 24, paragraphe 3, points a), b) et c), du règlement (UE) 2024/1143.

La modification entraîne une modification du document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO 2025, L 27 du 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motifs

Le règlement (UE) 2017/2393 du 13 décembre 2017 a modifié l'annexe VII, partie II, point 1) c), deuxième tiret, du règlement (UE) 1308/2013. La règle selon laquelle la limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15 % vol. pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée qui ont été obtenus sans aucun enrichissement ou qui ont été enrichis seulement par des procédés de concentration partielle énumérés à l'annexe VIII, partie I, section B, point 1, a été complétée par la formulation suivante: «pour autant que le cahier des charges figurant dans le dossier technique de l'appellation d'origine protégée prévoie cette possibilité;». Il est nécessaire de compléter le cahier des charges.

Le titre alcoométrique total des vins portant les attributs spéciaux «Kabinett» et «Spätlese» a été limité afin de préserver la légèreté typique.

Les teneurs minimales en acidité ont été augmentées afin de garantir la race du Riesling nécessaire.

2. *Divers*

Description

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 à la législation en vigueur ou par la suppression du passage concerné.

I. Analyse

La référence à l'article 26 du règlement (UE) nº 607/2009 abrogé a été mise à jour par une référence à l'article 20 du règlement (UE) 2019/34.

Poids minimal du moût:

La phrase «Les vins portant les attributs spéciaux "Auslese", "Beerenauslese", "Eiswein" et "Trockbeerenauslese" sont soumis à des poids minimaux du moût plus élevés, réglementés conformément à la loi allemande sur le vin», a été reformulée comme suit: «Dans les autres cas, la législation en vigueur s'applique».

Titre alcoométrique acquis:

Le membre de phrase «"Beerenauslese", "Eiswein" et "Trockbeerenauslese": minimum 5,5 % vol.» a été reformulé comme suit, étant donné la référence à la législation en vigueur: «Dans les autres cas, la législation en vigueur s'applique».

Titre alcoométrique total:

En limitant le titre alcoométrique total des vins portant les attributs spéciaux «Kabinett» et «Spätlese» et en ajoutant que le titre alcoométrique total des vins portant un attribut spécial peut dans certains cas dépasser 15 % vol., le membre de phrase «réglementé conformément à la loi allemande sur le vin» a été supprimé.

Acidité volatile maximale:

Le membre de phrase «réglementée conformément à la loi allemande sur le vin» a été reformulé comme suit: «la législation en vigueur s'applique.»

Anhydride sulfureux total:

Le membre de phrase «réglementé conformément à la loi allemande sur le vin» a été reformulé comme suit: «la législation en vigueur s'applique.»

Mentions traditionnelles:

La phrase «Le cahier des charges des vins portant un attribut spécial est défini par la loi allemande sur le vin», a été reformulée comme suit: «Le cahier des charges des vins portant un attribut spécial est défini par la législation en vigueur.»

La modification répond à la définition d'une «modification standard», étant donné qu'elle ne constitue pas une modification à l'échelle de l'Union conformément à l'article 24, paragraphe 3, points a), b) et c), du règlement (UE) 2024/1143.

La modification entraîne une modification du document unique.

Motifs

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination enregistrée**

«Monzinger Niederberg»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin de qualité*

Robe: il s'agit exclusivement de vins blancs, exempts de turbidité.

Nez: agrumes, pomme et pêche

Bouche: ces vins sont toujours des vins élégants. Ils présentent des notes légères de pomme et d'agrumes, une nette minéralité et un goût toujours sec.

Les valeurs d'analyse mentionnées ci-dessous, qui doivent être déterminées par une analyse physique et chimique conformément à l'article 20 du règlement (UE) 2019/34, sont des valeurs obligatoires qui doivent être respectées par les vins pour qu'ils puissent porter l'appellation.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 10,3 % vol. et 78°Oechsle

La teneur maximale en sucre résiduel est de 25 g/l, à condition que l'acidité totale exprimée en g/l d'acide tartrique soit d'au moins 7,2 g/l. Si elle est inférieure à 7,2 g/l, la teneur maximale en sucre résiduel est de 18 g/l.

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): 15

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): -

2. *Vins portant l'attribut spécial «Kabinett»*

Robe: il s'agit exclusivement de vins blancs, exempts de turbidité.

Nez: agrumes, pomme, pêche

Bouche: ces vins sont toujours des vins élégants. Ils présentent des notes légères de pomme et d'agrumes et une nette minéralité. Ils déploient une douceur subtile.

Les valeurs d'analyse mentionnées ci-dessous, qui doivent être déterminées par une analyse physique et chimique conformément à l'article 20 du règlement (UE) 2019/34, sont des valeurs obligatoires qui doivent être respectées par les vins pour qu'ils puissent porter l'appellation.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: 10,3 % vol. et 78°Oechsle

Teneur en sucre résiduel d'au moins 25 g/l

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): 12,5

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 7

— Acidité totale minimale: 7 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): -

3. *Vins portant l'attribut spécial «Spätlese»*

Robe: il s'agit exclusivement de vins blancs, exempts de turbidité.

Nez: agrumes, pomme, pêche

Bouche: ces vins sont toujours des vins élégants. Ils présentent des notes légères de pomme et d'agrumes et une nette minéralité. Ils déploient une douceur variable.

Les valeurs d'analyse mentionnées ci-dessous, qui doivent être déterminées par une analyse physique et chimique conformément à l'article 20 du règlement (UE) 2019/34, sont des valeurs obligatoires qui doivent être respectées par les vins pour qu'ils puissent porter l'appellation.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: la législation en vigueur s'applique.

Teneur en sucre résiduel d'au moins 40 g/l

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): 13,5

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 7

— Acidité totale minimale: 7 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): -

4. *Vins portant l'attribut spécial «Auslese»*

Robe: il s'agit exclusivement de vins blancs, exempts de turbidité.

Nez: agrumes, pomme, pêche

Bouche: les vins portant l'attribut «Auslese» présentent une douceur élevée et témoignent de l'influence de *Botrytis cinerea* (moisissure grise), qui est souhaitable dans ce cas, du fait de leurs arômes de miel et de raisin sec.

Les valeurs d'analyse mentionnées ci-dessous, qui doivent être déterminées par une analyse physique et chimique conformément à l'article 20 du règlement (UE) 2019/34, sont des valeurs obligatoires qui doivent être respectées par les vins pour qu'ils puissent porter l'appellation.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: la législation en vigueur s'applique.

Le titre alcoométrique total des vins portant l'attribut «Auslese» peut dépasser 15 % vol.

Teneur en sucre résiduel d'au moins 60 g/l

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): 7

— Acidité totale minimale: 7 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): -

5. *Vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese»*

Robe: il s'agit exclusivement de vins blancs, exempts de turbidité.

Nez: agrumes, pomme, pêche, miel, raisin sec

Bouche: les vins portant l'attribut «Beerenauslese» présentent une douceur élevée et témoignent de l'influence de *Botrytis cinerea* (moisissure grise), qui est essentielle dans ce cas, du fait de leurs arômes de miel et de raisin sec.

Les valeurs d'analyse mentionnées ci-dessous, qui doivent être déterminées par une analyse physique et chimique conformément à l'article 20 du règlement (UE) 2019/34, sont des valeurs obligatoires qui doivent être respectées par les vins pour qu'ils puissent porter l'appellation.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: la législation en vigueur s'applique.

Le titre alcoométrique total des vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» peut dépasser 15 % vol.

Teneur en sucre résiduel d'au moins 90 g/l

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: 7,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): -

6. *Vins portant l'attribut spécial «Eiswein»*

Robe: il s'agit exclusivement de vins blancs, exempts de turbidité.

Nez: agrumes, pomme, pêche

Bouche: les vins «Eiswein» sont caractérisés par des notes de fruits claires et par l'absence de toute trace de *Botrytis*. Ils présentent un degré de douceur élevé et une acidité incisive.

Les valeurs d'analyse mentionnées ci-dessous, qui doivent être déterminées par une analyse physique et chimique conformément à l'article 20 du règlement (UE) 2019/34, sont des valeurs obligatoires qui doivent être respectées par les vins pour qu'ils puissent porter l'appellation.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: la législation en vigueur s'applique.

Le titre alcoométrique total des vins portant l'attribut spécial «Eiswein» peut dépasser 15 % vol.

Teneur en sucre résiduel d'au moins 90 g/l

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: 7 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): -

7. *Vins portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese»*

Robe: il s'agit exclusivement de vins blancs, exempts de turbidité.

Nez: agrumes, pomme, pêche, miel, raisin sec

Bouche: les vins portant l'attribut «Trockenbeerenauslese» présentent une douceur élevée et témoignent de l'influence de *Botrytis cinerea* (moisissure grise), qui est essentielle dans ce cas, du fait de leurs arômes de miel et de raisin sec.

Les vins portant l'attribut «Trockenbeerenauslese» présentent une douceur élevée et, du fait de leurs arômes de miel et de raisin sec, témoignent de l'influence essentielle de *Botrytis cinerea* (moisissure grise), qui a pour effet que les raisins se flétrissent comme des raisins secs.

Les valeurs d'analyse mentionnées ci-dessous, qui doivent être déterminées par une analyse physique et chimique conformément à l'article 20 du règlement (UE) 2019/34, sont des valeurs obligatoires qui doivent être respectées par les vins pour qu'ils puissent porter l'appellation.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût: la législation en vigueur s'applique.

Le titre alcoométrique total des vins portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese» peut dépasser 15 % vol.

Teneur en sucre résiduel d'au moins 120 g/l

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: 7 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l): -

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratique œnologique spécifique*

Pratique œnologique spécifique:

L'élevage des vins doit uniquement s'effectuer dans des contenants majoritairement neutres en goût. Les fûts de chêne classiques sont autorisés si l'arôme de bois qui en résulte est soit indécelable dans le vin, soit discret. Les arômes de bois qui indiquent l'utilisation de nouveaux fûts de petite taille, d'une contenance inférieure à 600 litres (tels que des barriques), ne sont pas autorisés.

La désalcoolisation partielle et l'utilisation de copeaux de bois de chêne ne sont pas autorisées. L'utilisation de réserve sucrée est interdite.

5.2. *Rendements maximaux*

Vins de qualité et tous les vins avec attributs spéciaux

75 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

«Monzinger Niederberg» comprend les vignobles traditionnels de la commune viticole de Monzingen, situés sur le versant sud, entre la localité de Monzingen et la sortie de la B 41 en direction de Nussbaum. Les parcelles situées au sud de la route nationale B 41, ainsi que les parcelles relativement plates (< 15 % de déclivité) sur le Plateau des Berges (plateau de la montagne) ne sont pas incluses.

Au total, l'AOP «Monzinger Niederberg» couvre 27,5543 ha.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Weißer Riesling - Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

8. **Description du ou des liens**

Généralités: «Monzinger Niederberg» désigne les vignobles traditionnels de la commune viticole de Monzingen (Nahe), situés sur le versant sud, entre la localité de Monzingen et la sortie en direction de Nussbaum. Les parcelles situées au sud de la route nationale B 41, ainsi que les parcelles situées sur le Plateau des Berges (plateau de la montagne) ne sont pas incluses.

Géologie: le sol en question est un sol résiduel de la formation Waderner Schichten, un conglomérat qui s'est déposé dans la région il y a environ 280 millions d'années. Il ne se trouve que dans la vallée de la Nahe et dans certaines parties de la Sarre. Même dans la vallée de la Nahe, il n'existe que peu d'endroits où la formation Waderner Schichten affleure et exerce une influence aussi forte sur le sol qu'au Monzinger Niederberg. La formation Waderner Schichten se compose principalement de schiste et de quartzite, mais contient également du quartz veineux. À la surface, ce conglomérat est érodé et enrichi à des degrés divers par de l'humus. Les sols de type schisteux et contenant du quartzite tels que ceux de la formation Waderner Schichten sont reconnus pour les arômes d'agrumes et de pomme qu'ils confèrent souvent aux vins Riesling. Les vins «Monzinger Niederberg» se distinguent par conséquent clairement de ceux qui sont issus des vignes plantées sur les sols argileux profonds des régions viticoles voisines, qui sont plutôt des vins fruités, à l'arôme de pêche. Le sol rocheux assure un séchage rapide de sa surface après la pluie. L'humidité diminue donc rapidement, ce qui inhibe le développement des moisissures indésirables.

De ce fait, *Botrytis cinerea* - qui est souhaitable pour certains vins portant des attributs spéciaux - reste très pure, ce qui signifie que même les vins élaborés à partir de raisins botrytisés présentent un profil aromatique extrêmement pur et précis.

Facteurs topographiques: les vignobles du «Monzinger Niederberg» sont situés à une altitude comprise entre 160 m et 240 m au-dessus du niveau de la mer.

Sur ce versant sud, la déclivité moyenne est supérieure à 30 %.

Le fort ensoleillement garantit donc que la température du «Monzinger Niederberg» est toujours beaucoup plus élevée en journée que dans d'autres zones de terrain plat comparables, malgré son altitude parfois défavorable. Les raisins parviennent de ce fait un degré de maturité plus élevé, qui confère aux vins une plus faible acidité et des arômes de fruits mûrs plus prononcés.

Climat: Monzingen est l'une des communes vitivinicoles au climat le plus frais de la rivière Nahe. Qui plus est, le «Monzinger Niederberg» possède une orientation optimale par rapport au soleil. Il se réchauffe donc très rapidement pendant la journée. Il est fortement influencé par les courants ascendants thermiques, courants d'air chaud qui s'élèvent de la vallée pendant les journées ensoleillées et renforcent le réchauffement du sol. La forêt de Soonwald se situe à quelques kilomètres plus au nord. La nuit, elle est une source naturelle de refroidissement. Les meilleurs sites n'étant pas exposés directement à ces flux d'air froid nocturnes, le refroidissement s'opère lentement. La région bénéficie de quelque 1 900 heures d'ensoleillement par an. La température diurne moyenne est de 10 °C. La différence de température entre le jour et de la nuit est nettement plus élevée que dans les parties orientales de la région viticole de la Nahe. Du fait du climat relativement froid pour la viticulture, les vins «Monzinger Niederberg» sont généralement un peu plus fins que ceux des régions vitivinicoles plus chaudes, en particulier celles situées en aval de la Nahe.

Les précipitations moyennes annuelles atteignent 570 mm et se produisent à 60 % pendant la période de végétation.

Les précipitations annuelles relativement faibles associées au sol rocheux, dont la capacité de stockage en eau est très limitée, garantissent que la taille des grains des raisins du «Monzinger Niederberg» reste généralement petite. Ils sont ainsi plus riches en arômes, ce qui se reflète dans les vins.

Influences humaines: l'influence de l'homme repose sur une tradition vitivinicole vieille de plusieurs siècles. Les vignes sont habituellement palissées et les pieds généralement alignés selon un axe nord-sud. Cela permet aux vignes de bénéficier d'une bonne exposition au soleil et d'une bonne ventilation.

En ce qui concerne la production de raisins, le viticulteur peut obtenir des raisins de meilleure qualité pendant le cycle de croissance des vignes grâce à des mesures de conduite spéciales, telles que l'élimination des feuilles autour des fruits ou l'éclaircissage des grappes. La connaissance des conditions climatiques et géologiques spécifiques, qui s'est transmise de génération en génération, est également essentielle. Lors de la récolte, notamment, la sélection revêt une importance particulière. Les raisins sains de couleur verte à jaune doré sont particulièrement adaptés à la production de vins de qualité et de vins portant les attributs spéciaux «Kabinett», «Spätlese» et «Eiswein». Pour les vins portant les attributs spéciaux «Auslese», «Beerenauslese» et «Trockenbeerenauslese», l'influence de la moisissure grise (*Botrytis*

cinerea) est souhaitable. Par temps sec, ce champignon est à l'origine d'une forte augmentation du poids du moût et de l'apparition concomitante d'arômes de miel et de raisin sec très purs. Pour les vins «Eiswein», outre la bonne santé des raisins, l'effet de concentration naturelle des gelées est déterminant. Le viticulteur détermine par conséquent à un stade précoce, notamment sur la base de la sélection et du moment de la vendange, quels raisins conviendront pour quels vins portant des attributs spéciaux ou quels vins de qualité. Différentes techniques d'élevage en cave peuvent en outre être utilisées pour conférer certaines caractéristiques au produit final. Cela s'applique en particulier à la teneur en sucre résiduel, qui joue un rôle important pour différencier les vins de qualité, les vins «Kabinett» et les vins «Spätlese».

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

Cadre juridique:

Droit national

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Avant que les mentions traditionnelles présentées ci-dessus, associées à la présente appellation d'origine, ne puissent être apposées sur l'étiquette, les vins de qualité et les vins portant des attributs spéciaux doivent avoir passé avec succès un contrôle officiel. Le numéro d'inspection délivré («amtliche Prüfungsnummer» ou «numéro AP») doit être indiqué sur l'étiquette. Il remplace le numéro de lot.

Lien vers le cahier des charges

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein