C/2024/5342

2.9.2024

**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/2024/5342)

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

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**«Saale-Unstrut»**

**PDO-DE-A1275-AM02**

**Date de la communication: 3.6.2024**

**DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE**

1. **Description des modifications**

a) Description du vin/des produits vitivinicoles et caractéristiques analytiques (ancien point 2.1, désormais point 3.1 du cahier des charges) et/ou organoleptiques (ancien point 2.2, désormais point 3.3 du cahier des charges).

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal de l'AOP «Saale-Unstrut» est indiqué dans un point distinct (point 3.2). Les degrés Öchsle ont été supprimés. Le contenu n'est pas modifié.

AJOUT

Les différents produits sont nommément désignés avec une description spécifique des caractéristiques organoleptiques et des formes possibles de fabrication.

AJOUT

«Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Saale-Unstrut" obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.»

b) Délimitation de la zone (ancien point 3 du cahier des charges, désormais point 4)

La zone de l'AOP «Saale-Unstrut» fait l'objet d'une nouvelle délimitation.

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

Les circonscriptions municipales de Kirchscheidungen, de Weissenfels et de Wallhausen (Helme) dans le Land de Saxe-Anhalt sont ajoutées. En Thuringe, les circonscriptions municipales de Bergsulza, de Schmiedehausen, de Sonnendorf, de Weichau dans l'arrondissement de Weimarer Land, de Löberschütz, de Tümpling dans l'arrondissement de Saale-Holzland-Kreis et d'Uhlstädt dans l'arrondissement de Saalfeld-Rudolstadt sont ajoutées.

AJOUT

La délimitation 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 passage concernant la possibilité de produire des vins relevant de l'AOP «Saale-Unstrut» est reformulé. Le texte original est libellé comme suit:

«La production de vin de qualité, de vin portant un attribut spécial, de Sekt d'origine déterminée ou de vin pétillant de qualité d'origine déterminée portant la dénomination protégée "Saale-Unstrut" doit avoir lieu dans la région viticole, dans un Land associé à la région viticole ou dans un Land voisin.»

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

Désormais, le libellé est le suivant:

«La production de tous les produits portant la dénomination protégée “Saale-Unstrut” doit avoir lieu dans la région viticole de Saale-Unstrut ou dans l'un des Länder de Saxe-Anhalt, de Thuringe, de Brandebourg, de Saxe, de Bavière, de Hesse ou de Berlin.»

c) Variétés à raisins de cuve

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

Cépages blancs

Auxerrois, Bacchus, Weißer Burgunder, Cabernet blanc, Chardonnay, Roter Elbling, Weißer Elbling, Faberrebe, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Muskat Ottonel, Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Ortega, Phoenix, Rieslaner, Roter Riesling, Weißer Riesling, Ruländer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Roter Traminer, Grüner Veltliner, Villaris.

Cépages rouges

Acolon, André, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabertin, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Blauer Portugieser, Regent, Rondo, Saint Laurent, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt.

MODIFICATION

Désormais, les «cépages blancs» et les «cépages rouges» remplaceront les «vins blancs» et les «vins rouges/rosés».

Les cépages suivants ont été ajoutés:

Cépages blancs

Rosé Chardonnay, Ehrenfelser, Irsay Oliver, Riesel, Sauvignac, Sauvitage, Souvignier Gris.

Cépages rouges

Cabaret Noir, Satin Noir

d) Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale:

Le point 9 (désormais point 10) du cahier des charges énumère les autres exigences en matière d'étiquetage.

COMPLÉMENTS

Les éléments d'appellation réglementés par la loi peuvent être utilisés conformément aux dispositions de la loi.

Les mentions traditionnelles vin de qualité, vin portant un attribut spécial, Sekt d'origine déterminée, vin pétillant de qualité d'origine déterminée et Winzersekt sont associées à l'appellation d'origine et peuvent remplacer la dénomination «appellation d'origine protégée».

Par ailleurs, le registre des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs autorisés pour les unités géographiques plus petites. Dans le registre des vignobles, les limites des terroirs et des domaines sont inscrites selon les désignations cadastrales (circonscription municipale, lieu-dit, terroir, parcelle). En Saxe-Anhalt, il est géré par l'Office de l'agriculture, du remembrement et des forêts de la zone sud (Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten Süd). En Thuringe, il est également géré par l'Office de l'agriculture, du remembrement et des forêts de la zone sud. Dans le Brandebourg, il est géré par le ministère de l'agriculture, de l'environnement et de l'action pour le climat. L'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, du Weingesetz (loi sur le vin) – article 29 du Weinverordnung (règlement sur le vin)

— Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (règlement relatif à la mise en œuvre de la législation sur le vin, «WeinR-DVO-LSA») du 13 décembre 2011

— article 10 Établissement et gestion du registre des vignobles

— Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg (règlement relatif à la mise en œuvre de la législation sur le vin dans le Land de Brandebourg, «WeinRDV-Brandenburg») du 30 septembre 2016

— article 8 Enregistrement de dénominations géographiques dans le registre des vignobles

— Thüringer Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf dem Gebiet des Weinrechts (règlement du Land de Thuringe relatif à la mise en œuvre de la législation sur le vin et au transfert d'autorisations dans le domaine du vin, «ThürWeinVO-Thür») du 17 avril 2012.

— article 10 Établissement et gestion du registre des vignobles

Une modification de la délimitation des petites unités géographiques n'est autorisée qu'avec l'accord de l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz. Toute modification doit être notifiée à l'Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) par l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz.

e) Autorité de contrôle

Les coordonnées des autorités de contrôle (précédemment au point 10 du cahier des charges, désormais au point 11) sont mises à jour au point 11.1.

MODIFICATIONS

En ce qui concerne les autorités de contrôle en Saxe-Anhalt, les modifications suivantes ont été apportées sur la base des nouvelles données disponibles:

— adresse électronique de l'Office de l'agriculture, du remembrement et des forêts de la zone sud

— numéro de téléphone et adresse de l'inspection vétérinaire et alimentaire du Burgenland (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Burgenlandkreis)

— adresse et coordonnées de l'Office vétérinaire et de contrôle des denrées alimentaires (Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung)

— adresse et coordonnées de l'Office vétérinaire et de contrôle des denrées alimentaires

— numéro de téléphone de l'inspection vétérinaire et alimentaire de l'arrondissement de la Saale (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis)

— nom du Service spécialisé des affaires vétérinaires et de la protection de la santé des consommateurs de l'arrondissement du Salzland (Fachdienst Veterinärangelegenheiten und gesundheitlicher Verbraucherschutz Salzlandkreis)

— adresse électronique de l'Office régional de protection des consommateurs de Saxe-Anhalt (Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt)

MODIFICATIONS

En ce qui concerne les autorités de contrôle en Thuringe, les modifications suivantes ont été apportées sur la base des nouvelles données disponibles:

— nom et coordonnées de l'établissement d'enseignement et d'expérimentation Gartenbau Erfurt

— adresse électronique de l'Office de l'agriculture, du remembrement et des forêts de la zone sud

— numéro de téléphone, adresse électronique et nom de l'Office régional pour la protection des consommateurs du Land de Thuringe (Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz)

— adresse électronique de l'inspection vétérinaire et alimentaire de Jena-Saale-Holzland

MODIFICATIONS

En ce qui concerne les autorités de contrôle du Brandebourg, les modifications suivantes ont été apportées sur la base des nouvelles données disponibles:

— adresse électronique, fax, numéro de téléphone, adresse physique et nom du ministère de l'agriculture, de l'environnement et de l'action pour le climat

— adresse électronique, fax, numéro de téléphone, adresse physique et nom du ministère des affaires sociales, de la santé, de l'inclusion et de la protection des consommateurs

— coordonnées de l'arrondissement de Potsdam-Mittelmark

— nouvel enregistrement de l'Office régional pour la protection des travailleurs, la protection des consommateurs et la santé (Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit, LAVG)

En ce qui concerne les tâches des autorités de contrôle (auparavant au point 10.2 du cahier des charges, désormais au point 11.2), la compétence en matière d'autorisations de nouvelles plantations est modifiée: elle a été transférée à l'Office fédéral de l'agriculture et de l'alimentation (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE).

Aux points 11.2.2 et 13.2.2 «Examen de qualité», la phrase suivante est supprimée: «Chaque vin de qualité, Sekt d'origine déterminée et vin pétillant de qualité d'origine déterminée, est soumis à un examen obligatoire.»

f) Autres

AJOUT

Insertion du point 2 – Catégories de produits de la vigne

— Vin

— Vin mousseux de qualité

— Vin pétillant

Des modifications rédactionnelles sont également apportées conformément aux exigences 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.

Au point «Lien avec la région», les descriptions des catégories «vin pétillant» et «vin mousseux de qualité» sont précisées et reformulées.

Au point «Lien avec la région» du nouveau point 9 du cahier des charges, un ajout est apporté au point 9.1.1 du cahier des charges «Paysage et morphologie».

AJOUT

«Le long de l'Ilm, les vignobles vont de la région de Weimar à Bad Sulza.»

PRÉCISION

Le point 9.4.3 du cahier des charges, catégorie «vin pétillant», est reformulé. La phrase à modifier est la suivante: «La production s'effectue par fermentation ou par l'addition de gaz carbonique endogène.» La phrase révisée se lit désormais comme suit: «La production s'effectue par fermentation, ce qui produit du gaz carbonique endogène.»

PRÉCISION

Au point 9.4.2 du cahier des charges, catégorie «vin mousseux de qualité», la première fermentation est ajoutée. Jusqu'à présent, la production de vin mousseux de qualité était décrite uniquement comme étant le résultat d'une deuxième fermentation du vin de départ pour la fabrication de Sekt. Avec cette modification, la possibilité de produire du vin mousseux de qualité est étendue à la première fermentation.

La mention traditionnelle «Classic» est complétée.

2. **Motifs des modifications**

a) Description du ou des vins

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal est indiqué dans un point distinct afin de rendre le cahier des charges plus lisible.

Les descriptions organoleptiques sont plus nuancées afin de mieux refléter les spécificités de la région viticole.

L'ajout du titre alcoométrique volumique total pour les vins sans enrichissement permet de faire usage de la clause d'ouverture du règlement de l'Union européenne.

b) Délimitation de la zone

La zone nouvellement délimitée de l'AOP «Saale-Unstrut», y compris les nouvelles circonscriptions municipales à inclure, répond aux conditions du lien géographique ainsi qu'aux autres points pertinents pour l'examen des exigences du groupement de protection de l'AOP «Saale-Unstrut». La procédure prévue par le règlement intérieur a été suivie. Le formulaire d'évaluation des vignobles, qui peut être consulté auprès du groupement de protection de l'AOP «Saale-Unstrut», sert de base pour la délimitation de la zone. Il comprend des paramètres objectifs permettant d'évaluer l'aptitude viticole, la situation géographique et l'historique vinicole de la zone concernée.

La concrétisation et la présentation de la délimitation parcellaire sont conformes au droit en vigueur.

La concrétisation et la clarification des exigences relatives au lieu de production pour l'élaboration de produits de l'AOP «Saale-Unstrut» ont pour but de se conformer à la législation en vigueur en matière de formulation.

c) Variétés à raisins de cuve

Les cépages nouvellement ajoutés sont déjà cultivés depuis plusieurs années sur le territoire et ont fait leurs preuves en matière d'aptitude viticole et en ce qui concerne les vins qui en sont issus.

d) Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale:

Les dispositions relatives à l'étiquetage doivent être complétées par des dénominations géographiques plus restrictives afin de refléter la législation en vigueur.

La disposition introduite en matière d'appellation a un caractère explicatif en ce qui concerne les termes d'appellation relevant du droit national qui ne sont pas protégés par e-Ambrosia.

e) Autorités de contrôle

Une adaptation a été nécessaire à la suite de la modification des coordonnées des autorités de contrôle compétentes afin de tenir compte de la situation réelle.

Une correction a été apportée concernant les nouvelles autorisations afin de transposer la législation en vigueur. La phrase est supprimée afin d'éviter tout doublon.

f) Autres

Les modifications apportées consistent en des adaptations aux responsabilités réelles et au cadre juridique formel requis.

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

L'ajout de la viticulture le long de l'Ilm, près de Weimar, correspond à la situation actuelle.

La reformulation au point 9.4.3 du cahier des charges, catégorie «vin pétillant», vise à refléter dans le libellé les opérations réelles d'élaboration de vin pétillant.

Au point 9.4.2 du cahier des charges, catégorie «Vin mousseux de qualité», la première fermentation est ajoutée, car selon la description précédente de la catégorie «Vin mousseux de qualité», ce type de vin ne pouvait être produit que par une deuxième fermentation. Cela ne correspond plus à la pratique courante, qui permet désormais aussi la production de «Vin mousseux de qualité» au moyen d'une première fermentation.

En ce qui concerne les modifications du «lien avec la région», il n'est pas nécessaire de présenter une modification au niveau de l'Union, étant donné que les modifications n'annulent pas le lien avec l'aire géographique [voir article 14 du règlement (UE) 2019/33].

La mention traditionnelle «Classic» est ajoutée.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Salle-Unstrut

2. **Type d'indication géographique:**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vins

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

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 n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. Vin blanc de qualité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs se caractérisent le plus souvent par une bouche élégante, fruitée à intense, avec un bouquet fruité à épicé et une robe qui va généralement du vert clair au jaune doré. Un élevage traditionnel partiellement effectué en grand fût de bois (ou barrique) confère au vin des caractéristiques sensorielles typiques en fonction de la vinification.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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: En milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

2. Vin rosé de qualité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rosés, de robe rouge clair à saumon, possèdent une bouche légère et simple. Ils sont généralement demi-secs et expriment surtout les arômes fruités des cépages rouges servant à leur élaboration.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

3. Vin de qualité «Blanc de Noir»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le vin de qualité Blanc de Noir fait ressortir de manière marquée les composantes fruitées du cépage rouge servant à son élaboration. En ce qui concerne sa robe et sa bouche, il ressemble à un vin blanc.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

4. Vin de qualité «Rotling»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Pour ce qui est de sa robe, le Rotling ressemble à un vin rosé, mais sa bouche exprime la combinaison aromatique conférée par les assemblages mis en œuvre pour la vinification. La production de vins «Rotling» s'effectue conformément à la législation applicable.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

5. Vin rouge de qualité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le vin rouge arbore généralement une robe rouge carmin à rouge rubis très foncé, et une bouche légère à corsée. En fonction de l'expression sensorielle souhaitée, ces vins sont chauffés ou fermentés traditionnellement sur moût. L'élevage peut ensuite avoir lieu en cuve en acier inoxydable, en fût de bois ou en barrique, ce qui confère aux vins des caractéristiques sensorielles typiques en fonction de la vinification choisie. On obtient ainsi des vins veloutés à charpentés dotés d'une trame tannique équilibrée.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

6. Vin portant l'attribut spécial «Kabinett»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le **vin portant l'attribut spécial** «Kabinett» possède, en principe, les mêmes caractéristiques sensorielles que le vin de qualité. Toutefois, ces vins ont une intensité nettement plus marquée. Les vins portant l'attribut spécial «Kabinett» ont un titre alcoométrique modéré ainsi que les caractéristiques variétales du cépage indiqué sur l'étiquette. Ils présentent une acidité vive, fraîche et une vinosité marquée.

L'alcool total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Saale-Unstrut, obtenu sans enrichissement, peut dépasser 15,0 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

7. Vin portant l'attribut spécial «Spätlese»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le **vin portant l'attribut spécial** «Spätlese» possède, en principe, les mêmes caractéristiques sensorielles que le vin portant l'attribut spécial «Kabinett». Cependant, l'utilisation de raisins parfaitement mûrs leur confère une intensité nettement plus marquée. Les vins portant l'attribut spécial «Spätlese» sont beaucoup plus complexes et expriment les caractéristiques variétales du cépage indiqué sur l'étiquette de façon bien plus marquée que les vins comparables portant l'attribut spécial «Kabinett».

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

8. Vin portant l'attribut spécial «Auslese»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le **vin portant l'attribut spécial** «Auslese» possède, en principe, les mêmes caractéristiques sensorielles que le vin portant l'attribut spécial «Spätlese». Cependant, l'utilisation de raisins parfaitement mûrs, voire surmûris mais sains, lui confère une intensité nettement plus marquée. Les vins portant l'attribut spécial «Auslese» sont beaucoup plus complexes et expriment les caractéristiques variétales du cépage indiqué sur l'étiquette de façon nettement plus marquée que les vins comparables portant l'attribut spécial «Spätlese».

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

9. Vin portant l'attribut spécial «Beerenauslese»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le **vin portant l'attribut spécial** «Beerenauslese» possède, en principe, les mêmes caractéristiques sensorielles que le vin portant l'attribut spécial «Auslese». Cependant, l'utilisation de raisins surmûris, passerillés ou botrytisés lui confère une intensité nettement plus marquée. Les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» sont beaucoup plus complexes et expriment les caractéristiques variétales du cépage indiqué sur l'étiquette de façon nettement plus marquée que les vins comparables portant l'attribut spécial «Auslese».

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

10. Vin portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le **vin portant l'attribut spécial** «Trockenbeerenauslese» possède, en principe, les mêmes caractéristiques sensorielles que le vin portant l'attribut spécial «Beerenauslese». Cependant, l'utilisation de raisins principalement passerillés et botrytisés lui confère une intensité nettement plus marquée. Les vins portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese» sont beaucoup plus complexes et expriment les caractéristiques variétales du cépage indiqué sur l'étiquette de façon nettement plus marquée que les vins comparables portant l'attribut spécial «Beerenauslese».

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

11. Vin portant l'attribut spécial «Eiswein»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le **vin portant l'attribut spécial** «Eiswein» possède, en principe, les mêmes caractéristiques sensorielles que le vin portant l'attribut spécial «Auslese». Cependant, l'utilisation de raisins sains qui, conformément à la législation en vigueur, sont traités surgelés leur confère une intensité nettement plus marquée. Les vins portant l'attribut spécial «Eiswein» sont beaucoup plus complexes et expriment les caractéristiques variétales du cépage indiqué sur l'étiquette de façon nettement plus marquée que les vins comparables portant l'attribut spécial «Auslese».

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

12. Sekt d'origine déterminée

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le **Sekt d'origine déterminée** est caractérisé par les caractéristiques organoleptiques respectives des vins de cépage utilisés pour son élaboration. Outre le bouquet propre au cépage, il possède un arôme de maturation influencé par le vieillissement sur lies, ainsi qu'un caractère mousseux à fines bulles qui lui donne de la vivacité. Pour l'élaboration, tous les procédés autorisés par la législation sont possibles et influencent, selon les modalités choisies, les caractéristiques sensorielles du Sekt d'origine déterminée. Les caractéristiques organoleptiques décrites s'appliquent de la même manière au Winzersekt.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

13. Vin pétillant de qualité d'origine déterminée

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le **vin pétillant de qualité d'origine déterminée** présente un perlage fin à prononcé et une fraîcheur fruitée. Pour ce qui concerne leurs caractéristiques organoleptiques respectives, les arômes sont caractérisés par les vins de cépage utilisés pour les produire.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Saale-Unstrut» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

## 5. **Pratiques vitivinicoles**

### 5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Tous produits confondus

   Pratique œnologique spécifique

   La législation en vigueur s'applique.

2. Tous produits confondus

   Restrictions applicables à la fabrication du vin

   La législation en vigueur s'applique.

3. Tous produits confondus

   Pratique culturale

   Le droit en vigueur s'applique.

### 5.2. *Rendements maximaux*

1.

90 hectolitres par hectare

## 6. **Zone géographique délimitée**

L'appellation d'origine protégée comprend les vignobles des circonscriptions municipales de Bad Kösen, Balgstädt, Burgheßler, Burgscheidungen, Burgwerben, Eulau, Freyburg/Unstrut, Gleina, Goseck, Grana, Hirschroda, Karsdorf, Kirchscheidungen, Kleinheringen, Kleinjena, Laucha, Markwerben, Memleben, Mertendorf, Möllern, Müncheroda, Naumburg, Nebra, Nißmitz, Pödelist, Reinsdorf, Schieben, Schkortleben, Schleberoda, Schönburg, Taugwitz, Uichteritz, Weischütz, Weißenfels, Wennungen, Wethau, Wetterzeube, Zeitz, Zeuchfeld et Zscheiplitz dans l'arrondissement du Burgenland, Quedlinburg et Westerhausen dans l'arrondissement du Harz, Beyernaumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg, Unterrißdorf et Wallhausen (Helme) dans l'arrondissement de Mansfeld-Südharz, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Höhnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzenburg et Zappendorf dans l'arrondissement de la Saale ainsi que Gröna et Könnern dans l'arrondissement du Salzland du Land de Saxe-Anhalt.

En Thuringe, l'appellation d'origine protégée comprend les vignobles situés dans les circonscriptions municipales d'Auerstedt, Bad Sulza, Bergsulza, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertrebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt, Weichau dans l'arrondissement de Weimarer Land, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Steudnitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschutz, Neuengönna, Orlamünde, Schöngleina, Droda, Tümpling et Wichmar dans l'arrondissement de Saale-Holzland, Bad Blankenburg et Uhlstädt dans l'arrondisement de Saalfeld-Rudolstadt, Rastenberg dans l'arrondissement de Sömmerda, Großvargula dans l'arrondissement d'Unstrut-Hainich, Weimar Ortsteil Schöndorf, Weimar Ortsteil Tiefurt et les villes sans arrondissement de Iéna et Erfurt.

L'appellation d'origine protégée comprend également les vignobles des circonscriptions municipales de Werder (Havel), Phöben, Plessow et Neu Töplitz de la ville de Werder (Havel), dans l'arrondissement de Potsdam-Mittelmark du Land de Brandebourg.

La délimitation 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.

L'élaboration de produits portant la dénomination protégée «Saale-Unstrut» doit avoir lieu dans la région viticole de Saale-Unstrut ou dans l'un des Länder suivants: Saxe-Anhalt, Thuringe, Brandebourg, Saxe, Bavière, Hesse ou Berlin.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Acolon

André

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

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

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabertin

Chardonnay

Domina

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

Faberrebe

Gelber Muskateller

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Helios

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Irsay Oliver

Johanniter

Kerner

Kernling

Merlot

Merzling

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

Müller Thurgau – Rivaner

Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier

Ortega

Phoenix – Phönix

Pinotin

Regent

Riesel

Rieslaner

Rondo

Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Roter Elbling – Elbling Rouge

Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Fendant 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

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner

Sauvitage

Scheurebe

Schönburger

Solaris

Souvignier gris

Villaris

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Description du ou des liens**

8.1.

Situation géographique

Paysage et morphologie

La région viticole de Saale-Unstrut s'étend sur trois Länder: la Saxe-Anhalt, la Thuringe et le Brandebourg. Sur les coteaux de l'Unstrut, les vignobles s'étendent de Memleben, vers Burgscheidungen, Laucha et Freyburg jusqu'à l'embouchure de la Saale à Großjena. Sur les coteaux de la Saale, les vignes poussent de Bad Kösen et Naumburg jusqu'à Weißenfels au nord et jusqu'à Jena au sud en Thuringe. Le long de l'Ilm, les vignobles s'étendent de la région de Weimar à Bad Sulza. Autour de Höhnstedt, près de Halle, les vignobles sont situés entre Zappendorf et Unterrissdorf. Les vignes poussent également le long du «Weiße Elster», du monastère de Posa, à Zeitz, jusqu'à Wetterzeube. Dans le Brandebourg, les vignobles de Werder (Havel) appartiennent à la région viticole de Saale-Unstrut. Les vignes sont le plus souvent à l'abri dans les vallées fluviales et dans les plaines ou sur les coteaux adjacents, situés à une altitude comprise entre 100 et 350 mètres. La majorité des coteaux sont orientés vers le sud. 77 % des vignobles ont une pente comprise entre 10 et 30 %. 18 % des vignobles atteignent une pente supérieure à 30 %.

Géologie

D'un point de vue géologique, les sols dégradés de falun dominent les exploitations viticoles situées à Freyburg et aux alentours, notamment Bad Kösen et la Thuringe (Bad Sulza, Auerstedt, Kaatschen, Iéna, jusqu'à Camburg, Golmsdorf, Weimar). En fonction de l'épaisseur du loess déposé, les sols sont secs à modérément humides et très calcaires, avec une pierrosité parfois très élevée. On trouve cependant également du grès bigarré (Großjena, Weißenfels, Weiße Elster, partiellement Bad Kösen), du limon lœssique et du kupferschiefer.

Facteurs naturels

Les conditions météorologiques sont à l'origine d'un climat à influence continentale. La température moyenne annuelle est d'environ 9,6 °C. La région étant abritée par le Harz, les précipitations sont relativement faibles, environ 500 mm par an. La durée d'ensoleillement est élevée, avec environ 1 686 heures d'ensoleillement par an. Les vallées fluviales forment de petits îlots thermiques qui créent un microclimat particulièrement doux.

Facteurs humains

La viticulture est pratiquée sur des terrains aménagés avec interlignes permettant l'utilisation de machines, en pente forte et en terrasses. La conduite à palissage sur fils est prédominante. La structure en petites surfaces des terrasses et des pentes fortes limite la mécanisation des vignobles. Dans les vignobles en terrasses, l'entretien des vignes n'est en partie possible que manuellement et requiert donc énormément de travail. Le climat équilibré, le type de sol, la régulation ciblée des rendements et les mains expérimentées des viticulteurs permettent d'obtenir des vins de qualité particulière et confèrent aux nobles gouttes leur vivacité inimitable.

Lien causal

La région viticole de Saale-Unstrut s'étend sur les Länder de Saxe-Anhalt, de Thuringe et de Brandebourg. Les vignobles sont le plus souvent à l'abri dans les vallées fluviales et dans les plaines ou sur les coteaux adjacents, situés à une altitude comprise entre 100 et 250 mètres. La majorité des vignobles ont une pente comprise entre 10 et 30 %. Environ 18 % sont en pente forte et en terrasses. Les conditions climatiques de la région viticole présentent une influence continentale. Les vallées fluviales forment de petits îlots thermiques qui créent un climat particulièrement doux. En fonction du lieu, le sol est caractérisé par le falun, le grès bigarré, le limon lœssique et le kupferschiefer. Ces conditions naturelles et le travail des viticulteurs, qui suit une longue tradition, déterminent le caractère des vins de la région viticole de Saale-Unstrut.

Catégories de produits

Les liens décrits jusqu'à présent au point 9 du cahier des charges se rapportent à la production de la matière première du raisin, dont les caractéristiques sont différentes en raison de la diversité des sols et du traitement. Après la vendange a lieu le classement dans les catégories de qualité correspondantes de la production vitivinicole.

8.2. *Catégorie «vin»*

Les vins doivent satisfaire aux exigences minimales par catégorie de cépages indiquées au point 3 du cahier des charges et peuvent être enrichis.

Les vins portant un attribut spécial doivent au moins satisfaire aux critères énoncés au point 3 du cahier des charges et ne peuvent pas être enrichis. Lors de l'élaboration du produit de base que sont les raisins destinés à la production de vins portant un attribut spécial, le viticulteur peut, au cours de la végétation, obtenir une meilleure qualité et une composition plus intense du raisin, grâce à des mesures d'entretien particulières, telles que l'élimination des feuilles autour des raisins ou l'éclaircissage des grappes. En outre, le produit final «vin portant un attribut spécial» peut être marqué par d'autres influences humaines (par exemple, différentes techniques d'élevage en cave).

8.3. *Catégorie «vin mousseux de qualité»*

Le produit de base doit répondre aux critères définis au point 3 du cahier des charges. En fonction de l'état de la végétation et de l'emplacement, les raisins des vignobles sélectionnés pour la production d'un vin de base de Sekt doivent être vendangés plus tôt afin d'obtenir la structure acide prononcée d'un Sekt d'origine déterminée ou d'un Winzersekt.

La production se fait par première ou deuxième fermentation en cuve ou en bouteille. Lorsqu'il s'agit de la méthode particulière traditionnelle de fermentation en bouteille, le produit doit être devenu un vin mousseux par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille. Dans ce cas, le produit doit mûrir en bouteille pendant au moins neuf mois.

8.4. *Catégorie «vin pétillant»*

Pour le vin pétillant de qualité d'origine déterminée, le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales du vin de qualité de la région viticole concernée, telles qu'énoncées au point 3.2 du cahier des charges. La production s'effectue par fermentation, produisant du gaz carbonique endogène.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

En plus de l'appellation d'origine protégée existante «Saale-Unstrut», les vins et les produits vinicoles doivent obligatoirement porter l'une des mentions traditionnelles mentionnées au point 5 a) et peuvent être désignés par l'une des mentions traditionnelles énumérées au point 5 b).

Pour pouvoir utiliser sur l'étiquette les mentions traditionnelles associées à cette appellation d'origine, telles que décrites au point 5 a) du cahier des charges, les vins de qualité, les vins portant un attribut spécial, les Sekt d'origine déterminée et les vins pétillants de qualité d'origine déterminée doivent avoir passé avec succès un contrôle de qualité officiel (voir points 11.1.2.2, 11.2.2.2 et 11.3.2.2 du cahier des charges). Le numéro d'inspection attribué dans ce contexte (le «numéro AP») doit être indiqué sur l'étiquette.

Les éléments d'appellation réglementés par la loi peuvent être utilisés conformément à la législation en vigueur.

Les mentions traditionnelles «vin de qualité», «vin portant un attribut spécial», «vin pétillant de qualité d'origine déterminée», «Sekt d'origine déterminée» et «Winzersekt» sont associées à l'appellation d'origine et peuvent remplacer la dénomination «appellation d'origine protégée».

Par ailleurs, le registre des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs autorisés pour les unités géographiques plus petites. Dans le registre des vignobles, les limites des terroirs et des domaines sont inscrites selon les désignations cadastrales (circonscription municipale, lieu-dit, terroir, parcelle). En Saxe-Anhalt, il est géré par l'Office de l'agriculture, du remembrement et des forêts de la zone sud (Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten Süd). Pour la Thuringe, il est également géré en Saxe-Anhalt par l'Office de l'agriculture, du remembrement et des forêts de la zone sud. Dans le Brandebourg, il est géré par le ministère de l'agriculture, de l'environnement et de l'action pour le climat. L'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, du Weingesetz

— article 29 du Weinverordnung

— Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (règlement relatif à la mise en œuvre de la législation sur le vin, «WeinR-DVO-LSA») du 13 décembre 2011

— article 10 Établissement et gestion du registre des vignobles

— Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg (règlement relatif à la mise en œuvre de la législation sur le vin dans le Land de Brandebourg, «WeinRDV-Brandenburg») du 30 septembre 2016

— article 8 Enregistrement de dénominations géographiques dans le registre des vignobles

— Thüringer Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf dem Gebiet des Weinrechts (règlement du Land de Thuringe relatif à la mise en œuvre de la législation sur le vin et au transfert d'autorisations dans le domaine du vin, «ThürWeinVO-Thür») du 17 avril 2012.

— article 10 Établissement et gestion du registre des vignobles

Une modification de la définition des petites unités géographiques n'est autorisée qu'avec l'accord des organisations compétentes visées à l'article 22g du Weingesetz. Toute modification doit être notifiée à l'Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) par l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz.

**Lien vers le cahier des charges**

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein