C/2026/1820

18.3.2026

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/2026/1820)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Rheinhessen»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1274-AM03 — 18.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Rheinhessen»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

Allemagne

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

Nom

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH, ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Territoire)

Nom

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (office fédéral de l'Agriculture et de l'Alimentation)

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

Les autorités allemandes déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n° 1308/2013 et (UE) 2024/1143.

Les modifications apportées au cahier des charges sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[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) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La demande de modification de l'AOP «Rheinhessen» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) le risque d'annihiler le lien avec la zone géographique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités allemandes considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

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

Titre

Description du ou des vins

Description

Des précisions ainsi que des modifications d'ordre formel ont été apportées à la description des caractéristiques organoleptiques.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Délimitation de la zone

Description

La zone géographique de l'appellation d'origine protégée est délimitée au nord et à l'est, entre Bingen et Worms, par la courbe du Rhein et au nord-ouest par la Nahe. La limite occidentale longe du nord au sud les communes de Bingen am Rhein, Grolsheim, Gensingen, Biebelsheim, Hackenheim, Volxheim, Frei-Laubersheim, Fürfeld, Tiefenthal, Stein-Bockenheim, Nieder-Wiesen, Bechenheim, Offenheim, Mauchenheim, Freimersheim, Flomborn, Ober-Flörsheim, Flörsheim-Dalsheim, Mölsheim, Wachenheim, Hohen-Sülzen et Offstein jusqu'à Worms au sud.

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

La délimitation exacte résulte des cartes indiquant 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 qualité, de vin portant un attribut spécial, de Sekt d'origine déterminée ou de vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée portant la dénomination protégée «Rheinhessen» peut être effectuée dans une région autre que la région déterminée où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée dans l'étiquetage, pour autant que la région de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Rheinhessen»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1274-AM03 — 18.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Rheinhessen»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Allemagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe va généralement du jaune pâle au jaune paille, et présente souvent des reflets verts.

Nez

Grâce à une vinification douce, ces vins se caractérisent par des arômes primaires de fruits jaunes et tropicaux, avec parfois des notes florales de muscade, une douceur et une acidité finement équilibrées et une impression sensorielle fraîche et claire.

Bouche

Les vins issus du cépage Weißer Riesling sont particulièrement adaptés pour refléter les différences entre les divers terroirs de la Hesse rhénane. Les vins sont généralement marqués par une acidité prononcée et allient minéralité et fruité élégant.

Les vins vieillis en barriques et en tonneaux, en particulier, sont souvent caractérisés par une fermentation malolactique et de fins arômes de torréfaction.

Les vins issus d'assemblages de cépages sont souvent élaborés de sorte à conserver une certaine douceur, leur bouche tendant vers le moelleux.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont majoritairement des vins de cépage qui expriment la typicité des différents cépages.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépages Morio Muskat et Weißer Riesling: 7,5 % vol. et 60 °Öchsle

Tous les autres cépages blancs: 7,8 % vol. et 62 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins possèdent une robe rouge à rouge foncé, comportant souvent des nuances bleues et violettes.

Nez

Les vins corsés peuvent présenter des arômes non seulement de fruit rouge concentré mais aussi épicés et fumés.

Bouche

Les vins se caractérisent par des arômes de fruits rouges et de baies. Les vins corpulents ont une acidité souple et une structure tannique discrète avec un fruité intense.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont élaborés aussi bien en tant que vin de cépage que par assemblage.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Blauer Portugieser: 7,5 % vol. et 60 °Öchsle

Cépage Dornfelder: 8,8 % vol. et 68 °Öchsle

Tous les autres cépages rouges: 7,8 % vol. et 62 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé de qualité, Weißherbst, Blanc de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Il s'agit de vins dont la robe va du rouge pâle au rouge clair, ou est blanche dans le cas du Blanc de Noir.

Nez

Ils sont généralement de corps moyen avec des arômes de fruits rouges et de baies discrètement prononcés.

Bouche

Ils sont généralement de corps moyen avec des arômes de fruits rouges et de baies discrètement prononcés et une acidité fraîche et vive.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont vinifiés exclusivement à partir de raisins rouges.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Blauer Portugieser: 7,5 % vol. et 60 °Öchsle

Cépage Dornfelder: 8,8 % vol. et 68 °Öchsle

Tous les autres cépages rouges: 7,8 % vol. et 62 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de qualité «Rotling»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins possèdent une robe rouge pâle à rouge clair car ils sont obtenus par assemblage de raisins ou de raisins foulés blancs et rouges.

Nez

Ils allient des arômes de fruits jaunes et de fruits rouges.

Bouche

Ils sont généralement de corps moyen et allient des arômes de fruits jaunes et rouges en bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont obtenus par assemblage de raisins ou de raisins foulés blancs et rouges.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépages Morio Muskat, Blauer Portugieser et Weißer Riesling: 7,5 % vol. et 60 °Öchsle

Cépage Dornfelder: 8,8 % vol. et 68 °Öchsle

Tous les autres cépages: 7,8 % vol. et 62 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins portant l'attribut spécial «Kabinett»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs portant l'attribut spécial «Kabinett» présentent en général une robe jaune clair teintée de reflets verts à jaune soutenu, tandis que la robe des vins rouges portant l'attribut spécial «Kabinett» se décline du rouge cerise léger à une couleur sureau foncé profond.

Nez

En règle générale, ces vins le plus souvent fruités et frais présentent une typicité de cépage reconnaissable.

Bouche

Il s'agit d'un vin fin caractérisé par une teneur en alcool généralement modérée, une acidité vive et fraîche et une vinosité prononcée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépages Müller Thurgau, Weißer Riesling et Grüner Silvaner: 9,5 % vol. et 73 °Öchsle

Tous les autres cépages: 10,0 % vol. et 76 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins portant l'attribut spécial «Spätlese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Spätlese» est généralement jaune paille, mais peut aussi tirer sur le doré. Les vins rouges portant l'attribut spécial «Spätlese» présentent le plus souvent une robe allant du rouge cerise léger à une couleur sureau foncé profond.

Nez

Grâce à l'utilisation de raisins parfaitement mûris, les vins possèdent une amplitude harmonieuse.

Bouche

Les vins présentent un caractère intense, clair et de fruit jaune, souvent soutenu par une douceur fruitée manifeste.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépages Weißer Riesling et Grüner Silvaner: 11,4 % vol. et 85 °Öchsle

Tous les autres cépages: 12,2 % vol. et 90 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Auslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'utilisation de raisins parfaitement mûris ou surmûris, mais idéalement encore sains, confère généralement aux cépages blancs une robe jaune dorée. Les vins rouges possèdent le plus souvent une robe allant du rouge cerise léger à une couleur sureau foncé profond.

Nez

Les vins ont une bouche claire de fruits jaunes et tropicaux allant jusqu'à présenter des arômes de fruits séchés qui s'accentuent à mesure qu'ils vieillissent.

Bouche

Dans les vins du cépage Riesling en particulier, la teneur en sucre résiduel, généralement élevée, s'accompagne d'une acidité nettement perceptible.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépage Weißer Riesling: 12,5 % vol. et 92 °Öchsle

Cépage Grüner Silvaner: 13,0 % vol. et 95 °Öchsle

Tous les autres cépages: 13,8 % vol. et 100 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Beerenauslese» et «Trockenbeerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins sont produits à partir de raisins surmûris, séchés ou atteints par la pourriture noble et botrytisés et présentent le plus souvent une robe dorée intense, voire ambrée avec le vieillissement.

Nez

Des arômes concentrés de raisins secs, de fruits séchés et de miel, mais aussi des notes épicées sont typiques de ces vins. Les vins portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese» se distinguent des vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» par un degré de concentration plus élevé et une expression plus prononcée de la pourriture noble dans les arômes.

Bouche

La bouche se caractérise généralement par une douceur généreuse, avec un taux d'alcool faible à modéré.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» - tous les cépages: 16,9 % vol. et 120 °Öchsle

Vins portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese» - tous les cépages: 21,5 % vol. et 150 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Eiswein»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins présentent généralement une robe jaune paille et une bouche caractérisée par une douceur fruitée élevée et une acidité concentrée.

Nez

Les vins présentent généralement une douceur fruitée élevée et une acidité concentrée.

Bouche

Ces vins sont produits à partir de raisins globalement sains et mûrs, gelés au moment de la récolte et du pressurage en raison des conditions météorologiques, ce qui permet d'obtenir un titre alcoométrique naturel très élevé par concentration des substances contenues dans le raisin, sans l'influence de la pourriture noble.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Tous les cépages: 16,9 % vol. et 120 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins mousseux de qualité présentent une mousse fine.

Nez

Les vins mousseux de qualité sont le plus souvent élaborés à partir de vins de cépage et présentent donc un nez caractéristique du type de cépage utilisé.

Les vins mousseux appelés crémants présentent souvent une structure douce et crémeuse avec un corps élégant et un perlage très fin.

Bouche

Les vins mousseux de qualité sont le plus souvent élaborés à partir de vins de cépage et présentent donc une bouche caractéristique du type de cépage utilisé.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Tous les cépages: 7,0 % vol. et 57 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins pétillants affichent souvent une robe jaune pâle, aux reflets verts, à jaune tilleul en cas d'utilisation de cépages blancs, mais aussi rose et rouge en cas d'utilisation de cépages rouges.

Nez

Les vins pétillants sont frais, fruités et vifs.

Bouche

Les vins pétillants sont généralement élaborés à partir de cépages aromatiques, qui déterminent alors la bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Tous les cépages: 7,0 % vol. et 57 °Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

-

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Tous produits confondus

Rendement maximal

Rendement maximal:	105
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Agostenga - Früher Leipziger

— Albalonga

— Alegrillo negro

— Allegro

— Alvarinho - Albarino, Albariño

— Arnsburger

— Auxerrois - Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Barbera - Sciaa

— Baron

— Bettlertraube

— Blauburger

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

— Blauer Gänsfüßer - Gänsfüßer

— Blauer Hängling

— Blauer Limberger - Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Muskateller - Muscat a petits grains noirs

— Blauer Portugieser - Portugieser

— Blauer Silvaner

— Blauer Spätburgunder - Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt - Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bolero

— Bronner

— Cabaret Noir

— Cabernet Blanc

— Cabernet Cantor

— Cabernet Carbon

— Cabernet Carol

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calabrese - Nero d'Avola

— Calandro

— Calardis Blanc

— Carménère - Carmenère

— Chardonnay

— Chatus

— Chenin Blanc

— Cumdeo Blanc

— Cumdeo Rouge

— Dakapo

— Dalkauer

— Deckrot

— Divico

— Domina

— Donauriesling

— Donauveltliner

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenbreitsteiner

— Ehrenfelser

— Faberrebe - Faber

— Felicia

— Findling

— Freisamer

— Früher Malingre - Malinger

— Früher Roter Malvasier - Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

— Furmint

— Färbertraube

— Gamay noir

— Gelber Kleinberger

— Gelber Muskateller - Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Gelber Orleans - Orleans

— Glera

— Gm 324 58

— Gm 6423-12

— Gm 6427-5

— Gm 674-1

— Gm 7217-5

— Gm 789-10

— Gm 7926-1

— Gm 7941-11

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grenache noir - Grenache

— Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner - Veltliner

— Grünfränkisch - Bormeo Verd

— Hartblau

— Hegel

— Helfensteiner

— Helios

— Heroldrebe

— Hibernal

— Huxelrebe - Huxel

— Hölder

— Jakob Gerhardt blanc

— Johanniter

— Juwel

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder - Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Malbec - Cot

— Manzoni bianco

— Mariensteiner

— Marsanne blanche - Marsanne

— Merlot

— Merzling

— Monarch

— Morio Muskat - Morio-Muskat

— Muscabona

— Muscaris

— Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

— Muskat Trollinger - Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau - Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe - Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo - Prunent

— Neronet

— Nobling

— Optima 113 - Optima

— Orangentraube

— Orion

— Ortega

— Osteiner

— Palas

— Perle

— Petit Manseng

— Petit Verdot

— Petite Syrah

— Phoenix - Phönix

— Pinot Nova - Pinot nova

— Pinotage

— Pinotin

— Piroso

— Pollux

— Primitivo - Zinfandel

— Prinzipal

— Prior

— Reberger

— Regent

— Regner

— Reichensteiner

— Rheinfelder

— Rieslaner

— Rinot

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Rosenmuskateller

— Rotberger

— Roter Elbling - Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau - Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer - Gewürztraminer, Traminer

— Roter Veltliner

— Rubinet

— Ruländer - Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Sangiovese - Nerino

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc - Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Cita

— Sauvignon Gris

— Sauvignon Gryn

— Sauvignon Sary

— Sauvitage

— Savagnin Blanc - Weißer Traminer

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schwarzer Heunisch

— Schwarzer Urban

— Schönburger

— Septimer

— Siegerrebe - Sieger

— Silcher

— Sirius

— Solaris

— Souvignier Gris

— St. Laurent - Sankt Laurent, Saint Laurent

— Staufer

— Syrah - Shiraz

— Sémillon - Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tannat

— Tauberschwarz

— Tempranillo

— Trebbiano di Soave - Verdicchio bianco

— VB 32-7

— VB 91-26-5

— Villaris

— Viognier - Viogne

— We 70-281-37

— We S 503

— Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

— Weißer Gutedel - Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

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

— Weißer Räuschling - Räuschling

— Wildmuskat

— Würzer

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La zone géographique de l'appellation d'origine protégée est délimitée au nord et à l'est, entre Bingen et Worms, par la courbe du Rhein et au nord-ouest par la Nahe. La limite occidentale longe du nord au sud les communes de Bingen am Rhein, Grolsheim, Gensingen, Biebelsheim, Hackenheim, Volxheim, Frei-Laubersheim, Fürfeld, Tiefenthal, Stein-Bockenheim, Nieder-Wiesen, Bechenheim, Offenheim, Mauchenheim, Freimersheim, Flomborn, Ober-Flörsheim, Flörsheim-Dalsheim, Mölsheim, Wachenheim, Hohen-Sülzen et Offstein jusqu'à Worms au sud.

L'appellation d'origine protégée comprend les vignobles des communes suivantes: Albig, Alsheim, Alzey (Alzey, Dautenheim, Heimersheim, Weinheim), Appenheim, Armsheim (Armsheim, Schimsheim), Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Landkreis Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (Bingen, Büdesheim, Dietersheim, Dromersheim, Gaulsheim, Kempten, Sponsheim), Bodenheim, Bornheim (Landkreis Alzey-Worms), Bubenheim (Landkreis Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch (Dittelsheim, Heßloch), Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim (Flonheim, Uffhofen), Flörsheim-Dalsheim (Dalsheim, Nieder-Flörsheim), Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Landkreis Alzey-Worms), Frettenheim, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim (Gau-Köngernheim, Gau-Odernheim), Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hillesheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein (Groß-Winternheim, Heidesheim, Nieder-Ingelheim, Ober-Ingelheim, Wackernheim), Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz (Bretzenheim, Drais, Ebersheim, Finthen, Hechtsheim, Laubenheim, Weisenau), Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim,, Mommenheim, Monsheim (Kriegsheim, Monsheim), Monzernheim, Mörstadt, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen,

Nierstein (Nierstein, Schwabsburg), Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Landkreis Mainz-Bingen), Saulheim (Nieder-Saulheim, Ober-Saulheim), Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim (Elsheim, Stadecken), Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Landkreis Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (Landkreis Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms (Abenheim, Heppenheim, Herrnsheim, Hochheim, Horchheim, Leiselheim, Neuhausen, Pfeddersheim, Pfiffligheim, Rheindürckheim, Weinsheim, Wiesoppenheim, Worms), Wörrstadt (Rommersheim, Wörrstadt), Zornheim, Zotzenheim.

La délimitation exacte résulte des cartes indiquant 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 qualité, de vin portant un attribut spécial, de Sekt d'origine déterminée ou de vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée portant la dénomination protégée «Rheinhessen» peut être effectuée dans une région autre que la région déterminée où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée dans l'étiquetage, pour autant que la région de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Toutes les catégories

Les vignobles de la Hesse rhénane s'étendent à peu près sur la même superficie que celle occupée par le plateau et les collines de la Hesse rhénane ou le bassin de Mayence. Le relief de la Hesse rhénane se caractérise par des plateaux de calcaire résistant, entrecoupés de larges vallons avec de petites collines et des plaines. Les plateaux les plus élevés s'élèvent à une altitude de 250 à 300 mètres, tandis que les plaines se situent entre 100 et 150 mètres au-dessus du niveau de la mer. La viticulture se concentre sur les coteaux, la déclivité moyenne étant toutefois de 7 % environ. On trouve des cultures sur des versants escarpés notamment autour de Nierstein et à Bingen. En moyenne, les vignes poussent à une altitude de 175 mètres et sont principalement exposées du sud-est au sud-ouest.

Le sol de la région viticole de la Hesse rhénane se compose principalement de sédiments tertiaires et quaternaires, qui reposent sur un socle de roches du Rotliegend. Ces roches du Rotliegend n'apparaissent à la surface qu'à l'extrême sud-ouest de la Hesse rhénane et près de Nierstein (Niersteiner Horst). La majeure partie de la Hesse rhénane est constituée de roches tertiaires, qui sont principalement recouvertes de sédiments quaternaires (limon lœssique, terrasses fluviales, sédiments alluviaux, sédiments de pente). Les plateaux de la Hesse rhénane sont constitués de calcaires tertiaires, alors que les coteaux, les collines et les plaines se sont formés dans des marnes tertiaires plus meubles. Les pierres calcaires des plateaux sont généralement recouvertes de lœss, celles des coteaux et les marnes de ces derniers sont souvent recouvertes de lœss ou de sédiments de pente, tandis que les marnes des plaines sont recouvertes de sédiments alluviaux, provenant de terrasses ou déposés à la suite de réarrangements. Dans la partie nord-ouest de la région viticole de la Hesse rhénane, près de Bingen, on trouve des quartzites dévoniens et des schistes argileux. Le lœss, ou limon lœssique, constitue le principal substrat de départ pour la formation des sols. Du point de vue climatique, la zone de viticulture de la région viticole de la Hesse rhénane présente les caractéristiques suivantes: la température annuelle moyenne est d'environ 9,9 °C, tandis que la température moyenne durant la période de végétation s'élève à 14,6 °C. Les zones où l'on enregistre les températures moyennes annuelles les plus basses se situent dans le sud-ouest de la région viticole, à la limite du bassin Sarre-Nahe. On observe des températures modérées sur les plateaux et les collines de la Hesse rhénane, alors que les températures moyennes annuelles les plus élevées sont atteintes en se rapprochant du graben (fossé) du Rhin supérieur. La moyenne annuelle des précipitations est d'environ 550 mm, Pendant la période de végétation, il tombe en moyenne 65 % (355 mm) des précipitations annuelles. En moyenne, les vignes de Hesse rhénane reçoivent un rayonnement solaire direct d'environ 650 000 Wh/m² pendant la période de végétation.

Les viticulteurs exploitent de grandes parcelles d'un seul tenant, ce qui signifie qu'une bonne mécanisation et un travail économique des surfaces sont possibles. Les viticulteurs aiment la diversité des cépages et leur potentiel de croissance grâce aux différents profils de sol, ce qui permet de proposer au consommateur une large variété d'arômes. Le secteur viticole a connu une certaine dynamique au cours des vingt dernières années. Le nombre croissant de jeunes producteurs renommés témoigne de cette dynamique. L'influence de l'homme repose sur une tradition vitivinicole vieille de plusieurs siècles.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Vin, vin mousseux de qualité, vin pétillant - Indication des mentions traditionnelles, indication des petites unités géographiques

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour pouvoir utiliser les mentions traditionnelles sur l'étiquette, les vins de qualité, les vins portant un attribut spécial, les vins pétillants de qualité produits dans une région déterminée ou les Sekt d'origine déterminée doivent au préalable avoir passé avec succès un examen officiel. Le numéro d'inspection délivré («amtliche Prüfungsnummer» ou «numéro AP») doit être indiqué sur l'étiquette. Il remplace le numéro de lot. Les vins et les produits vitivinicoles sont obligatoirement identifiés, en plus de la dénomination de vin protégée existante, par l'une des mentions traditionnelles suivantes: vin de qualité (y compris vin de qualité produit dans une région déterminée), vin portant un attribut spécial (y compris «Kabinett», «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein»), vin pétillant de qualité (y compris vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée), Sekt d'origine déterminée ou Winzersekt. L'utilisation des mentions traditionnelles Classic, Liebfrau(en)milch, Riesling-Hochgewächs ou Weißherbst est facultative.

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

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). Il est géré par la chambre d'agriculture de Rhénanie-Palatinat.

L'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, de la Weingesetz (loi sur le vin),

— article 29 de la Weinordnung (ordonnance sur le vin),

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (en abrégé: Weinlagengesetz; loi du Land sur la détermination des terroirs et des domaines et sur le registre des vignobles),

— article 2, point 16, de la Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts (règlement du Land sur les compétences en matière de législation sur le vin).

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

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Rheinhessen-gU/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile