C/2024/1032

24.1.2024

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

(C/2024/1032)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Nahe»

PDO-DE-A1271-AM01

Date de la communication: 26.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Description des modifications

a) Description du vin/produit vitivinicole et caractéristiques analytiques (précédemment au point 2.1, désormais au point 3.1 du cahier des charges) et/ou organoleptiques (précédemment au point 2.2, désormais au point 3.3 du cahier des charges)

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal et le poids minimal du moût de l'AOP «Nahe» sont précisés dans un point distinct. Le contenu ne s'en trouve pas modifié. Une phrase explicative sera ajoutée aux registres de caves, qui se lit comme suit: «Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être consigné par écrit.»

Modification du titre alcoométrique volumique naturel minimal et de la densité minimale de moût pour le vin de qualité du cépage Dornfelder les années caractérisées par des conditions climatiques exceptionnelles. Valeurs standard pour le vin de qualité du cépage Dornfelder: alcool 8,8 % vol. et 68° Öchsle.

AJOUT:

«Le titre alcoométrique volumique naturel minimal et la densité minimale de moût du cépage Dornfelder peut être fixé à 8,3 % vol. d'alcool total et 65° Öchsle les années où les conditions climatiques sont exceptionnelles, sur décision du comité directeur du groupement de protection reconnu Schutzgemeinschaft Nahe. Cette disposition est chaque fois limitée au millésime faisant l'objet de la décision. La décision de la Schutzgemeinschaft Nahe est communiquée par une publication appropriée selon les usages locaux.»

Les différents produits sont cités nommément avec des explications sur leurs caractéristiques organoleptiques.

AJOUT:

«Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée "Nahe" obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.»

b) Délimitation de la zone (précédemment au point 3 et désormais au point 4 du cahier des charges):

La zone de l'AOP «Nahe» fait l'objet d'une nouvelle définition.

AJOUT:

«La zone de l'appellation d'origine protégée "Nahe" se situe dans le Land de Rhénanie-Palatinat, dans la région de l'affluent gauche du Rhin, la Nahe, et s'étend de Bingerbrück, en amont, où la Nahe se jette dans le Rhin, jusque peu avant Kirn, ainsi que dans les vallées secondaires du Guldenbach, du Gräfenbach, du Glan et de l'Alsenz.»

Les différentes communes et leurs circonscriptions municipales mentionnées avec les numéros de circonscription.

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

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

Le passage concernant la possibilité de produire des vins relevant de l'AOP «Nahe» est reformulé.

Le passage d'origine se lisait 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 portant la dénomination protégée "Nahe" doit avoir lieu dans la région de production, dans une autre région de production du Land de Rhénanie-Palatinat ou dans une région de production d'un Land voisin.»

À l'avenir, le passage sera 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 l'appellation d'origine protégée "Nahe" 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.»

Aucune modification n'est apportée au contenu.

c) Variété à raisins de cuve (futur point 8 du cahier des charges)

Le point 7 mentionne actuellement les cépages suivants:

Cépages blancs

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

Cépages rouges et rosés

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

MODIFICATION

Dorénavant, on parlera de «Cépages blancs» et de «Cépages rouges» au lieu de «Cépages blancs» et de «Cépages rouges et rosés».

Les cépages suivants sont ajoutés:

Cépages blancs

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

Cépages rouges

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

d) Exigences applicables

Exigences applicables en vertu de la législation nationale:

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

Unités géographiques plus petites:

AJOUT:

«Le registre des vignobles établit en outre 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, du 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 du Weingesetz. Toute modification doit être notifiée au Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation) par l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz.»

Il sera ajouté une disposition en matière d'appellation indiquant que les éléments d'appellation réglementés par la loi peuvent être utilisés conformément à la législation en vigueur.

Exigences en vigueur d'une organisation gérant l'AOP/l'IGP

Ajout d'une exigence d'étiquetage:

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

e) Autorité de contrôle

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

AJOUT:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (Office d'inspection du Land de Rhénanie-Palatinat)
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz
DEUTSCHLAND

Tél. +49 026191490

Fax +49 02619149190

Courriel: poststelle@lua-rlp.de

Au point 11.2.3 du cahier des charges, «Contrôle de la 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) Divers

Modifications rédactionnelles conformément aux exigences du droit de l'Union. Il s'agit notamment de toutes les modifications visant à refléter la législation en vigueur. Cela peut se faire par une référence au droit en vigueur ou par la suppression du passage concerné. Dans le paragraphe «Lien avec la région», les descriptions des catégories «Vin», «Vin pétillant» et «Vin mousseux de qualité» sont précisées et reformulées. À cet égard, il n'est pas nécessaire de soumettre une modification au niveau de l'Union, étant donné que les modifications ne suppriment pas le lien avec la zone géographique [voir l'article 14 du règlement (UE) 2019/33].

Concrètement, les modifications suivantes sont apportées:

Un ajout est apporté au point 9.4.1 du cahier des charges, catégorie «Vins». La phrase complétée se lit à l'origine comme suit: «Les vins portant un attribut spécial doivent au moins satisfaire aux critères énumérés au point 3.2.» À l'avenir, la phrase se lira comme suit: «Les vins portant un attribut spécial doivent au moins satisfaire aux critères énumérés au point 3.2 et ne peuvent pas être enrichis.»

Dans le cahier des charges, catégorie «Vin pétillant», il est procédé à une reformulation au point 9.4.2. 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 lira désormais: «Au cours de la fermentation, une partie du gaz carbonique de fermentation naturelle est conservée.»

Au point 9.4.3 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.

2. **Motifs des modifications**

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

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

La légère réduction du titre alcoométrique et de la densité minimale de moût du cépage Dornfelder doit permettre une vendange plus précoce dans le temps afin de réduire au minimum les influences négatives de nouveaux organismes nuisibles. Lors de l'année de récolte 2014, par exemple, la Drosophila suzukii est devenue une menace pour les cépages rouges précoces. Lors de telles années, le fait d'attendre pour vendanger en raison de la densité minimale de moût à respecter telle qu'elle était en vigueur jusqu'à présent comporte le risque de pertes qualitatives et quantitatives considérables lors de la vendange.

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

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) Définition de la zone

La délimitation envisagée a été mûrement réfléchie, et vise à éviter des inconvénients majeurs pour la viticulture et l'agriculture, ainsi que pour la région de Nahe en ce qui concerne le paysage culturel qui s'y est développé au fil de l'histoire. Cela tient compte du fait que la viticulture le long de la Nahe a évolué au fil des siècles, comme toutes les régions viticoles européennes traditionnelles, à l'intérieur de certaines limites géographiques des communes concernées pour éviter les inconvénients les inconvénients précisés ci-après.

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

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

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

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

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

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

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

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

— Les exigences imposées aux réseaux de chemins dans la viticulture sont différentes de celles imposées à la culture de champs, par exemple. Si des zones autrefois utilisées pour la viticulture ne l'étaient plus, le réseau de chemins pensé pour la viticulture rendrait nettement plus difficile, voire impossible, l'usage de ces terres pour des cultures et prairies. Les réseaux de chemins en viticulture ne sont généralement pas conçus pour permettre le passage de véhicules et machines aussi grands et aussi lourds que ceux employés dans la culture de champs. Si tous les chemins agricoles devaient désormais être conçus pour supporter une charge plus élevée, cela entraînerait une charge financière plus importante pour tous les propriétaires fonciers d'une commune. Le paysage culturel qui s'est développé au fil du temps et le paysage avec ses vignobles traditionnels sont caractéristiques de l'origine protégée «Nahe» et de sa réputation.

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

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

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

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

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

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

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

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

La reformulation du passage relatif à la production des vins relevant de l'AOP «Nahe» vise à refléter la formulation de la législation.

c) Variétés à raisins de cuve

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

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

d) Exigences applicables

Exigences applicables en vertu 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 eAmbrosia.

Exigences en vigueur d'une organisation gérant l'AOP/l'IGP:

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

e) Autorité de contrôle

Le numéro de télécopieur de la Chambre d'agriculture de Rhénanie-Palatinat a changé.

Il convient d'ajouter l'Office d'inspection du Land en tant qu'autorité de contrôle, dès lors qu'il remplit des tâches de contrôle dans ce domaine.

La correction relative aux nouvelles autorisations est effectuée afin de refléter la législation en vigueur.

La phrase est supprimée afin d'éviter tout doublon.

f) Divers

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

La reformulation du point 9.4.1 du cahier des charges, catégorie «Vin», sert à distinguer les vins portant un attribut spécial des vins de qualité.

La reformulation du point 9.4.2 du cahier des charges, catégorie «Vin pétillant», vise à traduire correctement dans la formulation les processus réels de la production de vin pétillant.

Au point 9.4.3 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.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Nahe

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

1. Vin blanc de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

La robe va généralement du jaune pâle, se teintant parfois de reflets verts, au jaune paille et au jaune doré, en passant par un jaune tirant sur le vert. Selon le cépage, de légères nuances de rouge peuvent également apparaître.

Selon le cépage, le nez évoque tout particulièrement des arômes primaires frais de fruits (exotiques) (par exemple, pomme, groseille à maquereau, pêche, agrumes, poire, abricot, coing, cassis, ananas, melon, mangue, maracuja), voire de fruits secs (raisins secs) ou séchés, mais aussi des notes florales (par exemple, fleurs de sureau, roses), des arômes épicés (par exemple, noisette, noix, amande, muscade, poivre, vanille, clou de girofle, cannelle) ou des arômes végétaux (par exemple, herbe fraîche, menthe, foin, thé), accompagnés, selon le type de sol sur lequel les vignes ont poussé, de notes minérales terreuses (par exemple, schiste). Selon la vinification, le bouquet peut être complété par des arômes notamment boisés, fumés, de vanille, de noix de coco et de torréfaction, ainsi que par du silex, de la truffe, de la pomme oxydée, des arômes de noix et des arômes caramélisés (par exemple, miel, malt).

En bouche, ces vins vont généralement des vins légers, délicats, frais et pétillants aux vins complexes, fruités et doux, en passant par des crus corsés et riches aux fins arômes de torréfaction. Les vins issus du cépage Riesling ont particulièrement tendance à exprimer les différences entre les divers terroirs de la Nahe. Les vins sont généralement marqués par une acidité et une minéralité prononcées.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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)	

2. Vin rouge de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins sont élaborés aussi bien en tant que vin de cépage qu'en cuvées.

Selon le cépage et le style d'élevage, les robes des vins rouges vont généralement du rouge clair au rouge noir en passant par le rubis et le grenat, souvent avec des nuances bleues, violettes et des reflets bruns.

Selon le cépage et le style d'élevage, le nez des vins rouges évoque notamment des arômes fruités qui rappellent la cerise, les petits fruits rouges et noirs (mûres, sureau), le cassis ou encore les fruits secs. Selon le style d'élevage et la maturation au contact du bois, des arômes épicés comme la vanille, des notes grillées, le chocolat et la noix de coco, surtout, complètent l'expression olfactive. En cas d'élevage par réduction, des notes rappelant le silex ou la truffe peuvent s'y ajouter.

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

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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 rosé de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Vins rosés, Weißherbst, Blanc de Noir

Ces vins possèdent généralement une robe rose pâle, voire rouge pâle à rouge clair. Les vins Weißherbst sont toujours des vins de cépages tandis que les vins Blanc de Noir sont vinifiés à partir de raisins rouges frais comme un vin blanc et possèdent une robe dont la palette chromatique est identique à celle des vins blancs.

Les moûts étant élevés comme un vin blanc, ces vins dégagent généralement un nez fruité et frais qui évoque les (petits) fruits et baies rouges ou jaune clair. Selon le cépage utilisé, des arômes épicés ou des notes d'herbes, notamment, peuvent se manifester et, en cas d'élevage au contact du bois, des notes de vanille, de torréfaction et de noix de coco. Les vins rosés se distinguent des vins rouges par leur caractère généralement frais et moins riche en alcool, ainsi que par leur teneur plus faible en tanins. Les vins présentent en général une structure fine à étoffée et, sur le plan gustatif, une acidité généralement fine à fraîche et vive.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Vins de robe généralement rouge pâle à rouge clair soutenu, dont les caractéristiques organoleptiques sont généralement proches de celles des vins rosés. Leur nez est plus particulièrement fruité à subtilement épicé pour certains, avec des expressions de fruits rouges, de fruits à pépins et d'agrumes. Ils présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide fraîche.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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. Vins portant l'attribut spécial «Kabinett»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins de la Nahe portant l'attribut spécial «Kabinett» sont généralement des vins fins, frais et fruités, issus de raisins mûrs et affichant une teneur en alcool modérée. Ils présentent une typicité de cépage reconnaissable, associée à une perception d'acidité généralement modérée à forte. Ces vins se caractérisent le plus souvent par un nez fruité de fruits blancs, jaunes et exotiques et peuvent présenter des aspects verts et herbacés, voire épicés. Selon le type de vin, la robe correspond aux descriptions des vins de qualité.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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. Vins portant l'attribut spécial «Spätlese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

La palette chromatique de la robe de ces vins s'oriente, selon le cépage et le type de vin, vers celle des vins de qualité, mais elle est généralement nettement plus prononcée en raison du degré de maturité.

En raison d'un poids de moût plus élevé que celui des vins portant l'attribut «Kabinett», les vins portant l'attribut «Spätlese» (vendanges tardives) présentent en principe un nez de fruits intense, clair et mûr, généralement associé à une typicité variétale marquée, avec plus de plénitude et de corps et un rapport acidité/sucrosité des fruits harmonieux.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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)	

7. Vin portant l'attribut spécial «Auslese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

L'utilisation de raisins parfaitement mûris ou sûrmuris, confère généralement aux vins portant l'attribut «Auslese» une robe et une typicité intenses. Outre la maturité plus élevée sur la vigne, la concentration par la pourriture noble (Botrytis cinerea) peut également être utilisée.

Le nez de ces vins est le plus souvent dominé par des arômes de fruits intenses, associés à des nuances de fruits exotiques, allant jusqu'à présenter des arômes de fruits séchés qui s'accentuent à mesure qu'ils vieillissent. Des notes discrètes de miel et d'épices peuvent également se manifester. Les vins possèdent généralement une bouche claire de fruits jaunes et tropicaux. Dans les vins du cépage Riesling en particulier, la teneur en sucre résiduel, généralement élevée, s'accompagne d'une acidité nettement perceptible.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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 «Beerenauslese» et «Trockenbeerenauslese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins sont produits à partir de raisins parfaitement mûris ou surmûris, séchés ou atteints de pourriture noble et de Botrytis cinerea, avec une gradation de sucre élevée. Ils se parent généralement d'une robe intense, voire ambrée avec le vieillissement, et possèdent une consistance légèrement huileuse.

Avec une attaque croissante de pourriture noble, certains arômes typiques du cépage passent généralement au second plan, tandis qu'augmentent le plus souvent les arômes de miel, de fruits secs, de raisins secs, de caramel et de fruits exotiques.

La bouche se caractérise généralement par une douceur clairement généreuse, avec une structure acide modérée à prononcée ainsi qu'un taux d'alcool faible à modéré.

Les vins «Trockenbeerenauslese» se distinguent des «Beerenauslese» par un degré de concentration plus élevé et une intensification des arômes et de la coloration de la robe, dus à une plus forte empreinte de la pourriture noble ou des raisins secs. De plus, selon le cépage, ils peuvent présenter une acidité plus concentrée.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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 «Eiswein»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins de la Nahe portant l'attribut spécial «Eiswein» sont vinifiés à partir de raisins naturellement gelés au moment des vendanges et du pressurage. Le gel de l'eau dans le vignoble présuppose des raisins en grande partie sains et mûrs. Les vins de glace («Eisweine») présentent généralement des teneurs en acidité plus élevées et une expression plus marquée des arômes du cépage concerné. Les vins présentent généralement une couleur intense et sont en principe caractérisés par une importante douceur fruitée ainsi que par une acidité concentrée. Ce sont notamment des arômes de fruits jaunes et exotiques qui apparaissent, complétés par des arômes doux et épicés comme le miel et les fruits secs.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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 pétillant

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins pétillants sont généralement frais, fruités et vifs. Ils présentent une teneur en alcool modérée et un perlage discret à net.

Selon le ou les cépages et le type de vin, la palette chromatique de la robe de ces vins va en principe, en cas d'utilisation de cépages blancs, des tons jaune pâle avec des reflets verdâtres au jaune tilleul, et, lorsque des cépages rouges sont utilisés, du rose pâle au rouge foncé en passant par le rouge clair. En fonction du cépage, les vins se caractérisent par un nez généralement fruité, parfois finement épicé, et une typicité variétale notable. Dans les cépages aromatiques fréquemment utilisés, on observe notamment des arômes floraux ainsi que des notes de baies et de fruits rouges ou exotiques.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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 mousseux de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Une gradation modérée du sucre des raisins préserve l'acidité plus élevée et confère au Sekt, en combinaison avec la liqueur d'expédition, une bouche pleine et équilibrée.

Selon le vin de base ou le type de vin utilisé, la palette chromatique de la robe de ces vins va généralement du jaune pâle avec des reflets verts au jaune tilleul, mais peut aussi tirer sur le rose pâle, ou le rouge clair à rouge foncé. Les vins mousseux de qualité et vins mousseux de qualité appelés crémants sont marqués, en principe, par les arômes des cépages, mais aussi par l'influence sensorielle de la conservation sur lies après la deuxième fermentation. Cela peut se traduire par de légères notes de noisette et de brioche, voire par des arômes de torréfaction et d'épices. Généralement, les vins mousseux de qualité sont frais, fruités, présentent une acidité soulignée et sont peu alcoolisés. Le sucre résiduel varie d'imperceptible à nettement sucré.

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu 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

Le droit en vigueur s'applique.

2. Tous produits confondus

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le droit en vigueur s'applique.

3. Tous produits confondus

Pratique culturale

Le droit en vigueur s'applique.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Tous produits confondus

105 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de l'appellation d'origine protégée «Nahe» se situe dans le Land de Rhénanie-Palatinat, dans la région de l'affluent gauche du Rhin, la Nahe, et s'étend de Bingerbrück, en amont, où la Nahe se jette dans le Rhin jusque peu avant Kirn, ainsi que dans les vallées secondaires du Guldenbach, du Gräfenbach, du Glan et de l'Alsenz.

Les communes suivantes et leurs circonscriptions municipales font partie de l'appellation d'origine protégée «Nahe»:

Alsenz (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach [Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippesheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)], Bad Sobernheim [Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)], Bockenau (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen [Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)], Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldental [Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)], Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979),

Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal (2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln [Cölln (4600), Mannweiler (4599)], Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nußbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim [Offenbach (4701)], Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmelsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim (1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim [Genheim (3511)], Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth [Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)], Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658).

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

La production de vin de qualité, de vin portant un attribut spécial, de Sekt d'origine déterminée ou de vin pétillant de qualité d'origine déterminée portant l'appellation d'origine protégée «Nahe» 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.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Aromera

Artaban

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

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

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blütenmuskateller

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Chardonnay

Chenin Blanc

Comtessa

Dakapo

Deckrot

Divico

Divona

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

FR 628-2005 r

Faberrebe

Floreal

Freisamer

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gm 6414-39

Gm 6423-12

Gm 6423-7

Gm 7517-29

Gm 7519-1

Gm 7519-3

Gm 7520-1

Gm 7539-4

Gm 7816-7

Gm 7838-1

Goldmuskateller — Muskateller

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner — Veltliner

Grünfränkisch

Hegel

Hibernal

Huxelrebe — Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder — Burgunder fränkisch Kleiner

Laurot

Merlot

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Neronet

Optima 113 — Optima

Orion

Ortega

Ortlieber

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix — Phönix

Pinotin

Prinzipal

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rondo

Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling — Elbling Rouge

Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Riesling

Roter Traminer — Clevner, Traminer

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

Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent

Sangiovese

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner

Sauvignon Gris

Sauvitage

Scheurebe

Schwarzblauer Riesling

Schönburger

Semillon

Septimer

Sibera

Siegerrebe

Solaris

Soreli

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Thurling

VB 91-26-5

Vidoc

Viognier

Voltis — Colmar 2011 G

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

8. **Description du ou des liens**

8.1. Pour simplifier, la région viticole se situe dans le triangle formé par les localités de Bingen, d'Alsenz et de Monzingen. La région s'étend sur trois unités géographiques naturelles. À l'extrême nord-est, la région viticole s'étire sur les contreforts du Hunsrück (Soonwald). Sa partie nord appartient aux plaines du Rhin supérieur septentrional (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene), tandis que sa partie sud fait partie des collines de Saar-Nahe (Nordpfälzer Bergland). La configuration de ces espaces naturels suit globalement la géologie de la région. En moyenne, les vignobles de la région se situent à quelque 210 mètres au-dessus du niveau de la mer. La viticulture dans la Nahe est également pratiquée sur des terrains en pente ou escarpés, comme le Rotenfels près de Bad Münster am Stein ou le Steinberg près de Niederhausen. La déclivité moyenne du vignoble de la Nahe est de 12,5 % (coteaux).

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

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

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 dynamique particulière au cours des vingt dernières années. Le nombre croissant de jeunes producteurs renommés en témoigne. L'influence de l'homme repose sur une tradition vitivinicole vieille de plusieurs siècles.

8.2. *Catégories de produits*

Les explications données aux points 9.1 à 9.3 du cahier des charges se rapportent à la production du produit de base, le raisin, qui acquiert une empreinte spécifique en raison des différents sols et de la manière dont il est cultivé. Après la récolte a lieu le classement dans les catégories de qualité correspondantes de la production vitivinicole.

8.3. *Vin*

Les vins de qualité doivent satisfaire aux exigences minimales spécifiées pour chaque catégorie de cépage au point 3.2 du cahier des charges et peuvent être enrichis.

Les vins portant un attribut spécial doivent au moins satisfaire aux critères énumérés au point 3.2 du cahier des charges et ne peuvent pas être enrichis. Lors de la production du produit de base des raisins destinés à l'élaboration des vins portant un attribut spécial, le viticulteur peut, au cours de la période de végétation, obtenir une meilleure qualité et une composition plus intense des composants du raisin par des mesures d'entretien spéciales, telles que l'effeuillage des zones de raisin ou l'éclaircissage des grappes. En outre, l'influence humaine à un autre niveau, celui des différentes formes d'élaboration en cave, peut caractériser le produit final qu'est le vin portant un attribut spécial.

8.4. *Vin pétillant*

Pour le vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée, le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales du vin de qualité de la région viticole respective, telles qu'énoncées au point 3.2 du cahier des charges. Au cours de la fermentation, une partie du gaz carbonique de fermentation naturel est conservée.

8.5. *Vin mousseux de qualité*

Le produit de base doit répondre aux critères spécifiés au point 3.2 du cahier des charges. En fonction de la phase végétative et de l'emplacement, les raisins des vignobles sélectionnés pour la production du vin de départ pour la fabrication de Sekt doivent être récoltés plus tôt afin de préserver la structure acide caractéristique 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.

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

Tous produits confondus

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

Pour pouvoir utiliser sur l'étiquette les mentions traditionnelles énoncées au point 5 du cahier des charges ci-dessus, 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 (voir point 11 du cahier des charges). 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 visées au point 5, lettre a), du cahier des charges. L'étiquetage des mentions traditionnelles visées au point 5, lettre b), du cahier des charges est facultatif.

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

Le registre des vignobles établit en outre 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, du 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 du Weingesetz. Toute modification doit être notifiée au Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation) par l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz.

Tous produits confondus

Cadre juridique:

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

Types de conditions supplémentaires

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

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

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

Lien vers le cahier des charges du produit

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein