C/2024/579

8.1.2024

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/2024/579)

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

«Rheinhessen»

PDO-DE-A1274-AM02

Date de la communication: 26.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Description des modifications**

a) *Caractéristiques analytiques et/ou organoleptiques*

Les mentions du titre alcoométrique naturel minimal et du poids minimum en moût naturel seront dorénavant liées par la conjonction «et». Une phrase explicative sera ajoutée aux registres de caves, qui se lit comme suit: «Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.»

b) *Variétés à raisins de cuve*

Le point 8 du cahier des charges mentionne actuellement les cépages suivants:

Vins blancs:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malinger), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muskateller, Moscato, Muscat), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Roter Elbling (Elbling, Elbling Rouge), Roter Gutedel (Gutedel, Chasselas, Chasselas Rouge), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Grauer Burgunder, Grauburgunder, Pinot gris, Pinot grigio), Saphira, Sauvignon blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe (Sieger), Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot blanc, Pinot bianco), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Gutedel, Chasselas, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling, Rheinriesling, Riesling renano, Klingelberger), Würzer.

Vins rouges et rosés:

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Frühburgunder, Pinot noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Spätburgunder, Pinot noir, Pinot nero, Samtrot), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

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

MODIFICATION(S):

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

Les cépages suivants sont ajoutés:

Cépages blancs:

«Adelfränkisch, Alvarinho, Blütenmuskateller, Chenin blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Früher Leipziger, Furmint, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324-58, Gm 6423-12, Gm 6427-5. Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne blanche, Muscabona, Orangentraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, Semillon, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.»

Cépages rouges:

«Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret noir, Cabernet Jura, Calabrese, Carménère, Chatus, Cumdeo Rouge, Divico, Gamay noir, Gm 6421-2, Gm 6421-15, Gm 674-1, Gm 7217-5, Gm 8210-1, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Malbec, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinot nova, Primitivo, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.»

Les synonymes sont rayés.

c) *Exigences applicables*

Exigences applicables en vertu de la législation nationale:

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.

d) *Autorité de contrôle*

Correction du numéro de fax de la Chambre d'agriculture.

e) *Divers*

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 doivent 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. **Justification des modifications**

a) *Caractéristiques analytiques et/ou organoleptiques*

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 «Rheinhessen». 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.

b) *Variétés à raisins de cuve*

La liste des cépages est incomplète et est complétée, car il importe de mentionner toutes les variétés déjà classées qui se trouvent en culture, étant donné que ces variétés ont déjà fait leurs preuves dans l'aire 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 «Vins blancs» et «Vins rouges et rosés», car la liste des cépages dans le cahier des charges réglemente les possibilités de culture, mais non le produit final. Les synonymes ont été supprimés car la liste des cépages dans le cahier des charges porte sur une «autorisation de plantation» et non une sur exigence d'étiquetage.

c) *Exigences applicables*

Exigences applicables en vertu de la législation nationale: La disposition introduite en matière d'appellation a un caractère explicatif en ce qui concerne les termes d'appellation relevant du droit national qui ne sont pas protégés par e-Ambrosia.

d) *Autorité de contrôle*

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

e) *Divers*

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)**

Rheinhessen

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

Les vins sont majoritairement des vins de cépage qui expriment la typicité des différents cépages. La robe va généralement du jaune pâle au jaune paille, et présente souvent des reflets verts. 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.

Les vins issus du cépage 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.

Seuls les assemblages composés d'au moins 70 % des cépages Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ou Kerner et dont la bouche est donc déterminée par ces cépages peuvent porter la dénomination Liebfrau(en)milch.

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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. Vin rouge de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins sont élaborés aussi bien en tant que vin de cépage que par assemblage. Ils possèdent une robe rouge à rouge foncé, comportant souvent des nuances bleues et violettes, et 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. Les vins corsés peuvent présenter des arômes non seulement de fruit rouge concentré mais aussi épicés et fumés.

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.

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	

Caractéristiques analytiques générales	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

3. Vin rosé de qualité, Weißherbst, Blanc de Noir

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

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, qui sont vinifiés exclusivement à partir de raisins rouges. Ils sont généralement de corps moyen avec des arômes de fruits rouges et de baies discrètement prononcés et une acidité fraîche et vive.

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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4. Vin de qualité «Rotling»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Ces vins possédant une robe rouge pâle à rouge clair sont obtenus par assemblage de raisins ou de raisins foulés blancs et rouges. Ils sont généralement de corps moyen et allient les arômes de fruits jaunes et rouges en bouche.

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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. Vins portant l'attribut spécial «Kabinett»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

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

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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

6. Vins portant l'attribut spécial «Spätlese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Grâce à l'utilisation de raisins parfaitement mûris, les vins possèdent une amplitude harmonieuse et présentent un caractère intense, clair et de fruit jaune, souvent soutenu par une douceur fruitée manifeste. La robe est généralement jaune paille, mais peut aussi tirer sur le doré.

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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

7. Vin portant l'attribut spécial «Auslese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

L'utilisation de raisins parfaitement mûris ou surmûris, mais idéalement encore sains, procure généralement une robe jaune dorée. 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. 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 des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Rheinhessen» obtenus sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

8. Vin portant l'attribut spécial «Beerenauslese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

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. La bouche se caractérise généralement par une douceur généreuse, avec un taux d'alcool faible à modéré. Des arômes concentrés de raisins secs, de fruits séchés et de miel, mais aussi des notes épicées sont typiques de ces vins.

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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

9. Vin portant l'attribut spécial «Eiswein»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

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. En conséquence, les vins présentent généralement une robe jaune paille et une bouche caractérisée par une douceur fruitée élevée et une acidité concentrée.

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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

10. Vin portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

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

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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

11. Vin mousseux de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins mousseux sont généralement élaborés à partir de vins de cépage. Leur bouche est caractérisée par le type de cépage utilisé, et leur mousse est fine.

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

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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

12. Vin pétillant

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins pétillants sont frais, fruités et vifs. Ils sont généralement élaborés à partir de cépages aromatiques, qui déterminent alors la bouche.

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.

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 en anhydride sulfureux total (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.

105 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'appellation d'origine protégée comprend les vignobles des communes d'Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein 1, Bodenheim, Bornheim (Alzey-Worms), Bubenheim (Mayence-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flörsheim-Dalsheim, Flonheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Alzey-Worms), Frettenheim, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim, Heidesheim am Rhein, Hillesheim (Mayence-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lörzweiler, Lonsheim, Ludwigshöhe, Mayence, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mörstadt, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Mayence-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim, Wackernheim, Wahlheim, Wallertheim, Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wöllstein, Wörrstadt, Wolfsheim, Wonsheim, Worms, Zornheim, Zotzenheim.

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 «Rheinhessen» 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.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Allegro

Alvarinho - Albarino

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Baron

Bettlertraube - Grüne Bettlertraube

Blauburger

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

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Muskateller - Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat a petits grains noirs

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

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

Chardonnay

Chatus

Chenin Blanc

Cumdeo blanc

Cumdeo rouge

Dakapo

Dalkauer

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Donauveltliner

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Früher Leipziger

Früher Malingre - Malinger

Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Furmint

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans - Orleans

Glera

Gm 324-58

Gm 6421-15

Gm 6421-2

Gm 6423-12

Gm 6427-5

Gm 674-1

Gm 7217-5

Gm 789-10

Gm 7926-1

Gm 7941-11

Gm 8210-1

Goldmuskateller - Muskateller

Goldriesling

Grenache noir - Grenache

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner - Veltliner

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe - Huxel

Hölder

Jakob Gerhardt Blanc - Jakob Gerhardt blanc

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Malbec

Manzoni bianco - Manzoni bianco

Mariensteiner

Marsanne blanche - Marsanne

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Mucabona

Muscaris

Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Nobling

Optima 113 - Optima

Orangentraube

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix - Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Piroso

Pollux

Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rheinfelder
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Rubinet
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Cita
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Sauvitage
Savagnin Blanc - Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Heunisch
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Septimer
Siegerrebe
Silcher
Sirius
Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tannat

Tauberschwarz

Tempranillo

VB 32-7

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Villaris

Viognier

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Weißer Räuschling

Wildmuskat

Würzer

8. **Description du ou des liens**

8.1.

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/m^2 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.

8.2. *Vin*

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.

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.

8.3. *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.

8.4. *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)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

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 visées au point 5 a) du cahier des charges. L'étiquetage des mentions traditionnelles visées au point 5 b) du cahier des charges est facultatif.

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, 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 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 du Weingesetz.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein