Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2024/2373

27.3.2024

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/2024/2373)

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

«Rheinischer Landwein»

PGI-DE-A1301-AM01

Date de la communication: 27 octobre 2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Description des modifications

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

Le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût naturel du «Rheinischer Landwein» sont précisés dans un point distinct. Le fond ne change pas. La phrase explicative suivante concernant la tenue des registres de caves est ajoutée: «Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être consigné par écrit.»

En outre, une description organoleptique des différents produits a été ajoutée.

b) *Délimitation de la zone*

En ce qui concerne la zone de l'IGP «Rheinischer Landwein», l'exception concernant Bingerbrück est mentionnée pour la commune de Bingen am Rhein.

Les cartes ayant servi à la délimitation peuvent être consultées sur www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La zone dans laquelle il est possible de produire le «Rheinischer Landwein» est modifiée. Jusqu'à présent, la production de «Rheinischer Landwein» n'était possible que dans la région viticole de la Hesse rhénane. Cette règle est adaptée aux exigences légales et permet à présent la production de «Rheinischer Landwein» dans une autre région du même Land ou d'un Land voisin:

«La production de vin de pays peut avoir lieu dans une région autre que la région viticole où les raisins ont été vendangés et qui est indiquée sur l'étiquette, pour autant que la zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.»

c) *Variétés à raisins de cuve*

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

Vins blancs

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

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

Vins rouges et rosés

Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Früher Roter Malvasier, Hegel, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat Hamburg, Neronet, Palas, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

MODIFICATIONS

À l'avenir, les titres ne seront plus «Vins blancs» (*Weißwein*) et «Vins rouges et rosés» (*Rot- und Roséwein*), mais «Cépages blancs» (*Weiße Rebsorten*) et «Cépages rouges» (*Rote Rebsorten*).

Les cépages suivants sont supprimés:

«Blauer Silvaner» (dénomination erronée)

«Früher Roter Malvasier» (dénomination erronée)

«Muskat Hamburg»

Les cépages suivants sont ajoutés:

Cépages blancs:

«Adelfränkisch, Alvarinho, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Felicia, Früher Leipziger, Früher Roter Malvasier, Furmit, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324 58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Marsanne blanche, Muscabona, Muscaris, Orangentraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Semillon, Souvignier gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.»

Cépages rouges:

«Accent, Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabertin, 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, Muskattrollinger, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Primitivo, Reberger, Rosenmuskateller, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.»

d) *Autres exigences d'une organisation responsable de la gestion de l'AOP/l'IGP*

La disposition reflétant le droit en vigueur jusqu'à présent selon laquelle les raisins utilisés pour la production du vin doivent provenir à 100 % de la région viticole du Land qui a donné son nom à ce vin est maintenue. Cette disposition réglementaire est désormais présentée comme émanant d'une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP («*Schutzgemeinschaft*», ou groupement de protection), et non plus comme relevant de la législation nationale. Les 100 % sont désormais explicitement mentionnés, et il est fait référence à la liste de délimitation et à la liste des cépages dans le cahier des charges:

La disposition n'est désormais plus: «Le "Rheinischer Landwein" est élaboré exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles autorisés et issus de cépages autorisés»,

mais: «Le "Rheinischer Landwein" doit être issu à 100 % de raisins provenant de vignobles situés dans les communes ou circonscriptions municipales désignées au point 4 du cahier des charges et des variétés à raisins de cuve autorisées au point 8 du cahier des charges»

e) *Autorités de contrôle*

Au point 11 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).

f) *Divers*

Modifications rédactionnelles conformément aux exigences de la législation de l'Union. Il s'agit notamment de toutes les modifications visant à refléter la législation en vigueur. Cela peut se faire par une référence à la législation en vigueur ou par la suppression du passage concerné.

2. **Justification des modifications**

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

Le titre alcoométrique naturel minimal et la densité naturelle minimale de moût sont indiqués sous un point distinct afin de rendre le cahier des charges plus clair. En raison de la suppression du tableau de conversion, il n'existe plus de base légale pour préciser la densité naturelle minimale du moût. Toutefois, étant donné qu'en pratique, les producteurs utilisent le degré Öchsle, cette unité est maintenue dans le cahier des charges Par conséquent, les mentions du titre alcoométrique naturel minimal et de la densité naturelle minimale du moût 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 de la densité naturelle minimale du moût pour pouvoir commercialiser leurs produits sous la dénomination «Rheinischer Landwein». Afin d'éviter toute confusion en ce qui concerne la tenue des registres de cave, le groupement de protection a décidé d'ajouter une phrase explicative qui précise que seule la densité minimale de moût doit être inscrite dans le registre de cave.

Les descriptions organoleptiques ont été nuancées afin de mieux correspondre aux différents produits.

b) *Délimitation de la zone*

Le quartier de Bingerbrück est exclu de la délimitation de la zone IGP «Rheinischer Landwein», car il fait partie de la région viticole de la Nahe.

Le cahier des charges ne doit pas restreindre les possibilités de production au-delà de ce que prévoit la loi.

c) *Variétés à raisins de cuve*

La liste des cépages est erronée et incomplète. Elle est complétée de manière à comprendre tous les cépages cultivés dans la région de production classés jusqu'à présent, car ces cépages ont déjà fait leurs preuves dans cette région. Les vins produits à partir de ces cépages respectent les exigences du cahier des charges. Le «Muskat Hamburg» est un raisin de table et il n'est donc pas autorisé. Le «Blauer Silvaner» et le «Früher Roter Malvasier» sont supprimés de la liste des cépages rouges, étant donné qu'il s'agit de cépages blancs.

À l'avenir, les cépages seront répertoriés sous les titres «Cépages blancs» (Weiße Rebsorten) et «Cépages rouges» (Rote Rebsorten), au lieu de «Vins blancs» (Weißwein) et «Vins rouges et rosés» (Rot- und Roséwein), car la liste des cépages dans le cahier des charges réglemente les possibilités de culture, mais non le produit final.

d) *Autres exigences d'une organisation responsable de la gestion de l'AOP/l'IGP*

La disposition des 100 % telle que reformulée n'est pas prévue par la législation nationale et est donc présentée comme une exigence émanant d'une organisation responsable de la gestion de l'AOP/l'IGP (groupement de protection). Les modifications rédactionnelles (par exemple, la mention explicite des 100 %) ont été apportées afin d'éclaircir le contenu de la disposition initiale. Le fond ne change pas.

e) *Autorités de contrôle*

Le numéro de télécopie a changé.

Une correction a été apportée concernant les nouvelles autorisations afin de refléter la législation en vigueur.

f) *Divers*

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Rheinischer Landwein»

2. **Type d'indication géographique**

IGP – Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits vitivinicoles**

1. Vin

4. **Description du vin/des vins**

1. *Vin blanc*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

La robe des vins blancs va généralement du jaune pâle au jaune paille et présente souvent des reflets verts. Les vins présentent généralement des arômes de fruits jaunes et tropicaux, avec parfois des notes florales de muscade, et une douceur et une acidité finement équilibrées.

Les vins issus du cépage Riesling sont particulièrement adaptés pour refléter les différences entre les divers terroirs de la région du «Rheinischer Landwein».

Les vins blancs fermentés au moût, en particulier, peuvent aussi apparaître orangés avec des reflets rougeâtres et bruns. Les vins blancs peuvent en outre présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due à des levures de fermentation, des lies de moût, des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées. Des notes oxydatives, phénoliques ou réductrices ciblées, d'intensité discrète à modérée, sont présentes au nez.

Le titre alcoométrique volumique total après enrichissement ne doit pas dépasser 11,5 %.

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*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins rouges possèdent une robe rouge à rouge foncé, comportant souvent des nuances bleues et violettes, et présentent généralement des arômes de fruits rouges et de baies, avec une structure acide en principe douce. Les vins corpulents ont une acidité souple et une structure tannique discrète avec un fruité intense. En outre, les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Le titre alcoométrique naturel ne doit pas dépasser, par enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12 %.

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 et Blanc de Noir*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins rosés sont des vins de robe rouge pâle à rouge clair, vinifiés exclusivement à partir de raisins rouges clairs. Les vins Blanc de Noir ont la couleur du vin blanc. Ils se caractérisent généralement par des arômes de fruits rouges et de baies, ainsi que par une acidité fraîche et vive. Ces vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Le titre alcoométrique naturel ne doit pas dépasser, par enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 11,5 %.

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. *Vins Rotling*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins Rotling sont des vins possédant une robe rouge pâle à rouge clair qui sont obtenus par assemblage de raisins ou de raisins foulés blancs et rouges. Ils sont généralement de corps moyen et allient en règle générale les arômes de fruits jaunes et rouges en bouche. Ces vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Le titre alcoométrique naturel ne doit pas dépasser, par enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 11,5 %.

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. Pratique œnologique spécifique

La législation en vigueur s'applique.

2. Restrictions applicables à la fabrication du vin

La législation en vigueur s'applique.

3. Pratique culturale

La législation en vigueur s'applique.

5.2. *Rendements maximaux*

150 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

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

Les cartes ayant servi à la délimitation peuvent être consultées sur www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La production de vin de pays peut avoir lieu dans une région autre que la région viticole où les raisins ont été vendangés et qui est indiquée sur l'étiquette, pour autant que la zone 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

Alegrillo negro

Alvarinho - Albarino

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Bettlertraube – Grüne Bettlertraube

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

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Muscat bleu – Muskateller, Muscat bleu noir; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat à 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 Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calabrese – Nero d'Avola

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 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 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

Grenache noir – Grenache

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

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

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

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 Gutedel – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller – Muskateller, Muscat, Moscato

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 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

Tempranillo

VB 32-7

VB 91-26-5

Verdicchio bianco – Trebbiano di Soave

Viognier

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Weißer Räuschling

Würzer

8. **Description du ou des liens**

Valable pour tous les produits

La région du «Rheinischer Landwein» se situe à l'extrémité septentrionale du *graben* (fossé) du Rhin supérieur, dans la boucle du Rhin, entre les villes de Mayence, Bingen, Alzey et Worms. Le relief 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. 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 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 et près de Nierstein (Niersteiner Horst). La majeure partie de la région est constituée de roches tertiaires, qui sont principalement recouvertes de sédiments quaternaires (limon lœssique, terrasses fluviales, sédiments alluviaux, sédiments de pente). Les plateaux 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, près de Bingen, on trouve des quartzites dévoniens et des schistes argileux. Pour la formation des sols, le lœss et l'argile à lœss constituent le principal substrat de départ.

Du point de vue climatique, la surface utilisée pour la viticulture dans la région viticole peut être décrite comme suit: 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, alors que les températures moyennes annuelles les plus élevées sont atteintes en se rapprochant du graben 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.

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

Cadre juridique

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Types de conditions supplémentaires

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

Le «Rheinischer Landwein» doit être issu à 100 % de raisins provenant de vignobles situés dans les communes ou circonscriptions municipales désignées au point 4 du cahier des charges et des variétés à raisins de cuve autorisées au point 8 du cahier des charges.

La teneur en sucre résiduel d'un vin commercialisé sous l'IGP «Rheinischer Landwein» ne doit pas dépasser la valeur maximale autorisée pour la mention «demi-sec» (halbtrocken).

Lien vers le cahier des charges

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