C/2024/1025

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/2024/1025)

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

«Mittelrhein»

PDO-DE-A1269-AM02

Date de la communication: 19.10.2023

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.»

La description organoleptique est désormais plus nuancée.

b) Délimitation de la zone

Les parcelles suivantes sont ajoutées à l'AOP «Mittelrhein».

Niederhammerstein	0328	5	609	3
Niederhammerstein	0328	5	615	6
Niederhammerstein	0328	5	709	3
Boppard	1820	20	109	77
Boppard	1820	20	110	78
Dattenberg	0315	17	261	172
Dattenberg	0315	17	262	44
Koblenz	1401	8	1 044	556
Trechtingshausen	3508	4	199	0
Trechtingshausen	3508	4	200	2
Trechtingshausen	3508	4	201	2
Trechtingshausen	3508	4	202	0
Trechtingshausen	3508	4	203	2
Trechtingshausen	3508	4	205	0
Trechtingshausen	3508	4	212	3
Trechtingshausen	3508	4	214	0
Trechtingshausen	3508	4	215	0

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

Trechtingshausen	3508	4	216	0
Trechtingshausen	3508	4	217	0
Trechtingshausen	3508	4	218	2
Trechtingshausen	3508	4	219	0
Trechtingshausen	3508	4	220	0
Trechtingshausen	3508	4	221	0
Trechtingshausen	3508	4	222	0
Trechtingshausen	3508	4	224	0
Trechtingshausen	3508	4	225	0
Trechtingshausen	3508	4	226	1
Trechtingshausen	3508	4	227	1
Trechtingshausen	3508	4	230	1
Trechtingshausen	3508	4	238	1
Trechtingshausen	3508	4	240	1
Trechtingshausen	3508	4	241	0
Trechtingshausen	3508	4	269	0
Trechtingshausen	3508	4	270	0
Trechtingshausen	3508	4	274	0
Trechtingshausen	3508	4	275	0
Trechtingshausen	3508	4	278	0
Trechtingshausen	3508	4	546	223
Trechtingshausen	3508	4	569	239
Trechtingshausen	3508	4	614	237
Trechtingshausen	3508	4	815	206

Les dispositions relatives à la production font désormais l'objet d'une sous-rubrique distincte.

c) 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, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malinger), Früher roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muscat, Moscato, Muskateller), 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, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris), 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 (Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Gutedel, Chasselas), Weißer Riesling (Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer.

Vins rouges et rosés

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot, Spätburgunder), 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 (St. Laurent, Sankt Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

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:

«Blütenmuskateller, Donauriesling, Gm 643-10, Gm 643-17, Petite Arvine, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, We S 523»

Cépages rouges:

«Divico»

Les synonymes sont rayés.

d) 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.

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 «Mittelrhein» 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

Correction du numéro de télécopieur de la Chambre d'agriculture de Rhénanie-Palatinat.

Au point 11.2.3 du cahier des charges, «Contrôle des vins de qualité», la phrase suivante est supprimée: «Chaque vin de qualité, Sekt d'origine déterminée et vin pétillant de qualité d'origine déterminée, est soumis à un examen obligatoire.»

f) 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. du cahier des charges.» 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 du cahier des charges et ne doivent pas être enrichis.»

La catégorie «Vin pétillant», au point 9.4.2 du cahier des charges, fait l'objet d'une reformulation. 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'AOP «Mittelrhein». 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 description organoleptique est désormais plus nuancée, afin de mieux mettre en évidence les spécificités de chaque produit et la différence de ces produits par rapport aux produits d'autres zones de production.

b) Délimitation de la zone

La parcelle de Coblence, connue sous le nom de Weindorf, fait partie de l'AOP «Mittelrhein» d'origine et aurait donc dû être d'emblée intégrée dans la délimitation. C'est désormais chose faite.

Les parcelles à intégrer répondent aux conditions de contiguïté spatiale et forment un vignoble d'un seul tenant. De plus, la procédure prévue par le règlement du groupement de protection «Mittelrhein» a été suivie.

Le passage relatif à la production est repris dans une sous-rubrique distincte afin d'indiquer clairement qu'il s'applique à la fois à la Rhénanie-du-Nord-Westphalie et à la Rhénanie-Palatinat.

c) Variétés à raisins de cuve

La liste des cépages n'est pas exhaustive et est complétée, car il importe de mentionner tous les cépages déjà classés qui se trouvent en culture dans le Rhin moyen, étant donné que ceux-ci ont déjà fait leurs preuves dans la zone 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.

d) 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 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 Mittelrhein, 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.

La phrase est supprimée afin d'éviter tout doublon.

f) 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)**

«Mittelrhein»

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Selon le cépage, des notes fruitées et une bouche de fruits exotiques peuvent dominer. Selon le cépage et le style d'élevage, les vins exhalent notamment un nez floral et vert, tel que des arômes de poivron vert et d'herbe, ou encore un bouquet de muscade et de rose, de miel et de fruits secs, ainsi que des éléments épicés, tels le foin, et des notes fumées et minérales. Selon la vinification, le bouquet peut être complété par des arômes issus des fûts de bois toasté, comme des arômes de torréfaction, de vanille et de noix de coco, mais aussi de silex et de truffe en cas d'élevage par réduction, et de pomme oxydée et d'arômes de noix en cas d'élevage par oxydation. Les vins présentent généralement un bon équilibre entre acidité et douceur. Les vins se caractérisent généralement par un corps délicat à puissant, associé à une acidité élégante à racée. Les cépages Riesling, surtout, de même que les cépages de la famille des Bourgognes, sont ceux qui sont le mieux en mesure d'exprimer le terroir du vignoble dans les caractéristiques sensorielles des vins qu'ils produisent. Ainsi, l'impression d'acidité, le degré de tamponnement de l'acidité et les notes minérales permettent de percevoir les différents types de roches ainsi que les différents sols résiduels du Rhin moyen. La robe des vins varie en principe du jaune pâle avec des reflets verts au jaune paille et au jaune doré, allant parfois jusqu'à l'ambre. Selon le cépage et le millésime, de légères nuances de rouge peuvent également apparaître.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins présentent notamment des notes de fruits rouges. À cela peuvent s'ajouter des éléments verts comme le poivron vert, le romarin et les rafles vertes. Selon le style d'élevage et la maturation dans différents fûts de bois, des arômes épicés comme la vanille, des notes grillées, le chocolat et la noix de coco peuvent compléter l'expression olfactive, tout comme des notes de silex et de truffe découlant de la réduction. Les vins, qui apparaissent en général comme fruités et légers ou plus corsés, se caractérisent en principe par une structure acide douce et veloutée à perceptible. Le cépage Spätburgunder, en particulier, est capable d'exprimer le terroir du vignoble dans les caractéristiques sensorielles des vins qui en sont issus. Ainsi, l'impression d'acidité, le degré de tamponnement sensoriel de l'acidité et les notes minérales permettent de percevoir les différents types de roches ainsi que les différents sols résiduels du Rhin moyen. La robe rouge varie généralement d'un rouge cerise léger à une couleur sureau foncé, tirant même sur le bleu avec des reflets brunâtres.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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)	

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ces types de vin sont vinifiés à partir de cépages rouge clair. La robe des vins rosés et des vins «Weißherbst» se décline généralement du rose tendre au rouge clair en passant par diverses nuances de rose, tandis que celle des vins Blanc de Noir évolue dans la palette des vins blancs. Les moûts étant élevés comme un vin blanc, les nez fruités de baies rouges et de fruits comme la framboise, la fraise, le cassis et la cerise, mais aussi le citron, la pomme et le pamplemousse, dominent généralement. Selon le cépage utilisé, des nez épicés et des notes de poivron vert, d'herbe et, en cas d'élevage au contact du bois, des notes de vanille, de torréfaction et de noix de coco peuvent également apparaître. Dans les vins Blanc de Noir, des expressions florales discrètes peuvent en outre apparaître. En bouche, ces vins ressemblent généralement à des vins blancs.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins «Rotling» ont généralement une robe rouge clair, de faible à intense. Leurs arômes sont le plus souvent fruités à partiellement épicés, avec des expressions de fruits rouges, de fruits à pépins et d'agrumes. Ils présentent habituellement un goût fin à riche, avec une structure acide stimulante.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ces vins se caractérisent en principe par une teneur en alcool faible à modérée. Ces vins le plus souvent fruités et frais présentent en général une typicité de cépage reconnaissable, associée à une acidité stimulante. Selon l'élevage et le style de vin souhaité, ces arômes de cépage peuvent également être complétés par des arômes minéraux ainsi qu'un arôme de silex ou de truffe. Les vins portant l'attribut spécial «Kabinett», avec leur sucre résiduel, notamment, présentent généralement un équilibre acidité-douceur tendu avec un faible taux d'alcool.

La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Kabinett» se décline le plus souvent du jaune clair avec des reflets verts au jaune soutenu, tandis que celle des vins rouges varie généralement d'un rouge cerise léger à une couleur sureau foncé.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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»

DESCRIPTION SUCCINCTE

En raison d'un poids de moût plus élevé et donc d'une meilleure maturité des raisins, les vins portant l'attribut spécial «Spätlese» présentent en général une typicité variétale marquée, avec plus de corps et un taux d'alcool plus élevé. Leurs arômes sont généralement marqués par des fruits jaunes plus mûrs ainsi que par une structure acide mûre, plus harmonieuse. Les vins portant l'attribut spécial «Spätlese» sont généralement vinifiés avec un sucre résiduel prononcé, si possible propre. La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Spätlese» se décline le plus souvent du jaune clair au jaune doré, celle des vins rouges varie généralement d'un léger rouge cerise à une couleur sureau foncé.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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»

DESCRIPTION SUCCINCTE

L'utilisation de raisins à pleine maturité et de raisins surmûris permet en principe d'obtenir une typicité variétale intense. Outre la maturité plus élevée sur la vigne, la concentration par la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) peut également être utilisée. Ces vins présentent généralement un nez fruité intense, parfois exotique. Des notes discrètes de miel et balsamiques peuvent également être présentes en raison des grains séchés. Les vins portant l'attribut spécial «Auslese» sont généralement vinifiés avec un sucre résiduel prononcé, si possible propre. La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Auslese» se décline le plus souvent du jaune clair au jaune doré, tandis que celle des vins rouges varie généralement d'un rouge cerise léger à une couleur sureau foncé.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins du Rhin moyen portant l'attribut spécial «Beerenauslese» sont produits à partir de raisins surmûris, séchés ou atteints par la pourriture noble et possèdent donc généralement une robe jaune doré intense à ambrée, une gradation de sucre élevée et une consistance légèrement visqueuse. En bouche, ils se caractérisent généralement par une douceur intense, avec une structure acide modérée à racée mais marquée. Leur nez est généralement fruité à épicé, voire herbacé, avec des notes de fruits mûrs à trop mûrs, de fruits séchés, de miel et d'épices. Comme les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» sont en principe vinifiés avec une douceur résiduelle, ils se limitent principalement aux vins blancs et rosés et présentent en général des teneurs en alcool modérées à très faibles. Dans les vins blancs de la catégorie «Beerenauslese», la robe se décline tout particulièrement du jaune clair à l'ambre, dans toutes leurs nuances.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins du Rhin moyen portant l'attribut spécial «Eiswein» sont vinifiés à partir de raisins naturellement gelés au moment de la vendange et du pressurage, ce qui confère aux substances contenues dans les raisins un degré de concentration élevé ainsi que, dans certains cas, un faible taux de pourriture due au *Botrytis cinerea*. Pour cette raison, les vins portant l'attribut spécial «Eiswein» présentent généralement une douceur intense et une forte acidité, en fonction du temps qu'il aura fallu jusqu'à ce que les basses températures nécessaires soient atteintes après la pleine maturité des raisins. Les arômes des cépages utilisés sont plus prononcés, avec un nez généralement fruité et moins marqué par la pourriture noble. La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Eiswein» se décline en principe du jaune clair à l'ambre.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Grâce à une sélection plus rigoureuse et à un plus grand nombre de raisins concentrés par la pourriture noble, ces vins affichent généralement des degrés de sucre encore plus élevés que les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese». C'est pourquoi ils présentent une douceur particulièrement marquée et, selon le cépage, une acidité concentrée ainsi qu'une teneur en alcool modérée à très faible. Le bouquet décrit pour les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» s'y exprime généralement de manière plus intense. La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Trockenbeerenausele» se décline en principe du jaune clair à l'ambre foncé.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mousseux de qualité présentent généralement une gradation modérée du sucre des raisins. La technique de vendange et de pressurage douce préserve l'acidité généralement plus élevée et stimulante. Les Sekts d'origine déterminée sont le plus souvent marqués par le type du vin de base, les cépages utilisés et la durée de fermentation au cours de leur production. La fermentation peut se traduire par des notes légèrement noisetées et briochées, suivant sa durée. L'élevage des vins de base au contact du bois de chêne peut conférer au Sekt d'origine déterminée des arômes de torréfaction et d'épices. Généralement, les Sekts d'origine déterminée sont frais, présentent une acidité soulignée et sont peu alcoolisés. Le sucre résiduel varie d'imperceptible à nettement sucré. Ils présentent en principe un perlage prononcé à fort. La robe de ces vins va du jaune pâle avec des reflets verts au jaune tilleul, mais peut aussi se décliner dans la palette des rosés ou avec différentes nuances de rouge. Les crémants présentent le plus souvent un perlage intense ainsi qu'une structure douce. Leurs arômes sont généralement fruités et mûrs à levurés et épicés et sont influencés par le type du vin de base, les cépages utilisés et la durée de fermentation. La durée de fermentation minimale plus longue produit en principe des vins mousseux fins, crémeux et équilibrés.

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

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins pétillants de qualité présentent en principe un perlage fin. Ils se distinguent généralement par une bouche fraîche et fruitée et par une typicité variétale notable, mais le gaz carbonique leur confère le plus souvent une fraîcheur et une vivacité supplémentaires. Parmi les cépages aromatiques fréquemment utilisés, le nez floral et les notes de fruits exotiques peuvent tout particulièrement ressortir, de même que des notes de framboise, de cerise et de fraise. La robe de ces vins va généralement du jaune pâle avec des reflets verts jusqu'au jaune tilleul, mais peut aussi se teinter de rose et de rouge.

Le titre alcoométrique volumique total des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Mittelrhein» 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. Tous produits confondus

   105 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Land de Rhénanie-Palatinat L'appellation d'origine protégée comprend les vignobles des communes de Bacharach et de leurs districts [Bacharach (3503), Steeg (3502)], Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard [Boppard (1820), Hirzenach (1824)], Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein [Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)], Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach- Ohlenberg [Niederkasbach (0307)], Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz [Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)], Lahnstein [Oberlahnstein (0961)], Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel [Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)], Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar [St. Goar (1837), Werlau (1836)], Sankt Goarshausen [Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)], Spay [Oberspay (1390)], Trechtingshausen (3508), Unkel [Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)], Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833)

Land de Rhénanie-du-Nord-Westphalie L'appellation d'origine protégée comprend les vignobles de la ville de Königswinter avec les circonscriptions municipales d'Oberdollendorf, Niederdollendorf et Königswinter, de la ville de Bad Honnef avec la circonscription municipale de Honnef (Rhöndorf) et de la ville de Bonn avec la circonscription municipale de Kessenich.

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

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 protégée «Mittelrhein» 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 zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

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

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc
Cabernet Cantor
Cabernet Carbon
Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calandro
Calardis Blanc
Chardonnay
Dakapo
Deckrot
Divico
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Findling
Freisamer
Früher Malingre - Malinger
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Färbertraube
Gelber Muskateller
Gm 643-10
Gm 643-17
Goldmuskateller - Muskateller
Goldriesling
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldsrebe
Hibernal

Huxelrebe - Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot
Merzling
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Neronet
Noblin
Optima 113 - Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Petite Arvine
Phoenix - Phönix
Pinotin
Piroso
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
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

Rubinet

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

Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc - Weißer Traminer

Scheurebe

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Tauberschwarz

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Villaris

We S 523

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

Wildmuskat

Würzer

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Tous produits confondus*

La région viticole du Rhin moyen se situe entre Bingen et Bonn, y compris le massif adjacent des Siebengebirge, et s'étend sur environ 110 kilomètres de long. Le fond de la vallée est étroit, ce n'est qu'entre 200 et 220 mètres au-dessus du niveau de la mer que l'étroite vallée fluviale s'élargit pour former une vallée de plateau avec ses aplanissements plus anciens. Dans la vallée du Rhin moyen, les surfaces viticoles se situent entre 55 et 350 mètres d'altitude. Les vignobles se trouvent en moyenne à une altitude de 170 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les vignobles de la vallée du Haut-Rhin moyen sont principalement exposés du sud-est au sud-ouest, tandis que la viticulture de la vallée du Bas-Rhin moyen domine sur des surfaces exposées du sud au sud-ouest. Sur l'ensemble de la vallée du Rhin moyen, les vignobles présentent une exposition moyenne de 168° (SSE).

Les roches du Dévonien dominent dans la région de la vallée du Rhin moyen. Les grès quartzitiques et les schistes argileux sont très répandus, les schistes ferrugineux et siliceux ainsi que les quartzites sont secondaires. On ne trouve des roches du tertiaire que dans la région de Königswinter. Il s'agit de trachytes, de tufs trachytiques, de basaltes et de latites (roches volcaniques effusives), qui témoignent d'une ancienne activité volcanique. Dans les plaines alluviales du Rhin, on trouve généralement des sables et des argiles de plusieurs mètres d'épaisseur, souvent calcaires. Les vignes de la vallée du Rhin moyen s'enracinent principalement dans un sol dont la roche de base est constituée de schistes dévoniens. Les sols bruns et les régosols sont ici les types de sol dominants.

Les sols bruns lessivés sont répandus sur le lœss ou l'argile à lœss fertile. La viticulture est toutefois également pratiquée par endroits dans les zones alluviales et les terrasses inférieures. Du point de vue de la typologie des sols, ces zones sont caractérisées par des vegas et des sols bruns. Sur les volcanites tertiaires, on trouve des sols bruns, des régosols et des rankers.

Les données météorologiques font état d'une température moyenne annuelle de 9,7 °C et d'une température moyenne de 14,2 °C en période de végétation. La moyenne annuelle des précipitations est de 665 mm, dont environ 60 % tombent pendant la période de végétation. En moyenne, les vignes du Rhin moyen reçoivent un rayonnement solaire direct d'environ 615 000 Wh/m2 pendant la période de végétation. La longue période de végétation, associée à la topographie particulière de la région viticole, aux conditions microclimatiques, à la composition caractéristique du sol ainsi qu'à la forte implication humaine, détermine la typologie des vins. Les structures à petite échelle et les versants escarpés limitent la mécanisation technique des vignobles. C'est pourquoi les vignes sont entretenues moyennant une importante charge de travail. Cet entretien intensif a un effet stabilisateur sur les rendements. Il favorise dans une large mesure la qualité de la vendange en ce qui concerne le degré d'alcool minimum naturel, l'expression des arômes et l'harmonie de l'acidité du vin. L'influence de l'homme repose sur une tradition vitivinicole vieille de plusieurs siècles. 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.

8.2. *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.

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 concernée, 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 destiné à 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)**

Vin, vin mousseux de qualité, vin pétillant

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, 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 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. En Rhénanie-du-Nord-Westphalie, il est géré conformément à la Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (en abrégé: WeinR-DVO NRW; règlement d'application de la législation sur le vin) du 12 décembre 2013. 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 Rheinland-Pfalz; loi du Land de Rhénanie-Palatinat sur la détermination des terroirs et des domaines et sur le registre des vignobles); - Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (en abrégé: WeinR-DVO NRW; règlement d'application de la législation sur le vin du Land de Rhénanie-du-Nord-Westphalie);

— 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) de Rhénanie-Palatinat.

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

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 «Mittelrhein» 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