C/2024/2361

26.3.2024

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/2024/2361)

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

«Landwein der Ruwer»

PGI-DE-A1288-AM01

Date de la communication: 8.1.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Description de la modification

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 «Landwein der Ruwer» sont précisés dans un point distinct. Le contenu 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

La zone de l'IGP «Landwein der Ruwer» fait l'objet d'une nouvelle délimitation.

Les différentes communes, y compris les arrondissements municipaux, sont mentionnées.

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

La zone dans laquelle il est possible de produire le «Landwein der Ruwer» est modifiée. Jusqu'à présent, la production de «Landwein der Ruwer» n'était possible que dans la région viticole de la Ruwer. Cette disposition est adaptée aux exigences légales et permet à présent la production de «Landwein der Ruwer» 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 énumérés ci-après.

Cépages blancs

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

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

Cépages rouges et rosés

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

MODIFICATIONS

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

Les cépages énumérés ci-après sont ajoutés.

Cépages blancs

«Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hibernal, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Souvignier Gris, Viognier, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Veritage.»

Cépages rouges:

«Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Bordo, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, Gamay Noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Monarch, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5.»

Le cépage énuméré ci-après est supprimé.

Cépage blanc

«Merzling»

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

La disposition selon laquelle les raisins destinés à être vinifiés doivent provenir à 100 % de la région viticole de l'appellation et la disposition selon laquelle la teneur en sucre résiduel ne doit pas dépasser les valeurs maximales autorisées pour les vins «demi-secs», qui transposaient jusqu'à présent la législation en vigueur, sont maintenues après la modification de cette dernière. Ces dispositions réglementaires ne figurent plus parmi les exigences applicables en vertu de la législation nationale, mais à présent parmi les exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP («*Schutzgemeinschaft*», ou groupement de protection). Les 100 % sont à présent 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 libellée comme suit: «Le "Landwein der Ruwer" est élaboré exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles autorisés et issus de cépages autorisés»,

mais comme suit: «Le "Landwein der Ruwer" doit être élaboré à 100 % à partir de raisins récoltés dans les vignobles situés dans les communes ou les arrondissements municipaux désignés au point 4 du cahier des charges et issus des variétés à raisins de cuve autorisées au point 8 du cahier des charges».

En ce qui concerne la disposition relative à la teneur en sucre résiduel, seule la formulation «Landwein» a été modifiée pour devenir «Landwein der Ruwer».

e) Autorité 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 du droit de l'Union. Il s'agit notamment de toutes les modifications visant à transposer la législation en vigueur. Cela peut se faire par une référence au droit en vigueur ou par la suppression du passage concerné.

2. **Justification de la modification**

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

Le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal de moût naturel 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 le poids minimal de moût naturel. Toutefois, étant donné que les producteurs utilisent en pratique le degré Öchsle, cette unité est 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 leurs produits sous l'appellation «Landwein der Ruwer». 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 minimal de moût doit être inscrit dans le registre de caves.

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

b) Délimitation de la zone

La délimitation de la zone telle qu'envisagée n'est pas arbitraire, mais nécessaire pour éviter des inconvénients majeurs pour la viticulture et l'agriculture, la collectivité et l'équilibre naturel, ainsi que pour la région de la Ruwer, eu égard au paysage cultural qui s'est développé au fil du temps.

Les motifs justifiant la délimitation de la zone sont exposés plus en détail ci-après.

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

Les mesures phytosanitaires mises en œuvre dans la viticulture sont nécessaires, mais pas toujours compatibles avec d'autres cultures. La rotation entre les vignobles et d'autres utilisations (par exemple les prairies, les cultures de plein champ et les cultures fruitières ou maraîchères) pose souvent des problèmes qu'il convient d'éviter dans la mesure du possible.

— Moins un vignoble est morcelé et moins il y a de points de contact entre la viticulture et d'autres utilisations (cultures de plein champ, cultures fruitières, prairies, etc.), moins il y a d'effets négatifs sur la culture et la qualité des vins. Cela s'explique par les exigences de gestion particulières de la viticulture, notamment en matière de protection phytosanitaire. Sur de nombreux versants escarpés historiques, la protection phytosanitaire est assurée par pulvérisation par hélicoptère, ce qui — pour des raisons techniques et physiques — présente un risque de dérive plus élevé que l'application au sol. Pour pouvoir effectuer correctement la pulvérisation par hélicoptère, il est préférable d'avoir une géométrie de pulvérisation sous forme de longues bandes droites qui s'étendent le long du versant. Cela requiert un vignoble d'un seul tenant. Les agriculteurs et les viticulteurs sont tenus d'empêcher la dérive de produits phytosanitaires vers d'autres cultures et surfaces non visées, notamment en respectant des distances. Les vignes ne peuvent donc pas être pulvérisées à proximité de la limite d'un vignoble, ce qui y rend la culture impossible. Il en va de même pour les champs, les prairies et les vergers qui jouxtent des vignobles.

La viticulture sur un vignoble disséminé entraîne donc des pertes économiques pour tous les exploitants. Le problème est particulièrement évident sur les sites où a lieu la pulvérisation par hélicoptère, car le pilote doit respecter des contraintes de distance particulièrement importantes en raison du risque accru de dérive. En cas de déplacement des vignobles, les anciennes surfaces viticoles deviennent des zones non cibles par rapport auxquelles des distances doivent alors être respectées.

Les vignobles restants subissent donc un désavantage économique en raison de ce déplacement.

— Si, malgré une application correcte des produits, ceux-ci dérivent vers des parcelles voisines utilisées à d'autres fins, cette dérive peut occasionner des dommages involontaires aux végétaux de la zone non visée, dégrader la qualité du produit ou rendre ce dernier impropre à la commercialisation en raison de la présence de certains résidus de produits phytosanitaires. Les produits phytosanitaires utilisés en viticulture, en culture de plein champ ou en culture fruitière diffèrent à certains égards considérablement en ce qui concerne leur champ d'application, leur autorisation propre aux espèces cultivées et les délais d'attente qui y sont associés. Lorsque, en dépit des bonnes pratiques mises en œuvre, des produits parviennent par dérive à des cultures voisines pour lesquelles ils ne sont pas autorisés, la grande précision des analyses et les faibles seuils autorisés pour les résidus de ces substances peuvent avoir pour conséquence que les produits cultivés sur ces parcelles ne sont pas commercialisables. De tels cas sont régulièrement constatés dans la pratique.

Certes, la responsabilité de l'auteur de tels dommages peut être engagée, mais le maintien de vignobles d'un seul tenant permet de réduire au minimum les surfaces en bordure des vignobles et donc d'éviter les problèmes.

Protection de la collectivité et de l'équilibre naturel grâce à l'exploitation des versants escarpés.

Les versants escarpés contribuent aujourd'hui de manière décisive à la protection contre l'érosion et le ruissellement. La viticulture en terrasses et les murs de vignes empêchent l'écoulement des eaux de surface dans l'axe de pente. Les vignes et l'enherbement stabilisent le sol et sont préservés par des travaux d'entretien permanents. Une gestion appropriée du sol permet d'assurer une bonne structure du sol et une infiltration importante de l'eau dans celui-ci. Toutes deux permettent de limiter au minimum l'érosion, de tamponner l'eau en cas de fortes pluies et d'empêcher le ruissellement des nutriments (surtout les phosphates) vers les eaux de surface. Sans une gestion active, les terrasses et les murs se dégraderaient. Le sol s'embroussaillerait et perdrait de sa fertilité et de sa structure. Il en résulterait une érosion, un lessivage des sols, un ruissellement des nutriments ainsi que des glissements de terrain en cas de fortes pluies, ce qui mettrait en danger les riverains et la circulation et causerait des dégâts.

De nombreuses méthodes de gestion et de protection de la vigne ne sont possibles ou efficaces que si elles sont appliquées dans un vignoble remembré.

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

— Des méthodes largement répandues et établies de longue date, telles que la lutte contre les vers de la grappe au moyen de phéromones, ne fonctionnent que sur de grandes parcelles remembrées. Seule cette configuration permet de recourir efficacement à la méthode de confusion des mâles pour empêcher la prolifération des insectes ravageurs en dehors du vignoble et leur incursion dans les vignes. C'est l'unique moyen de faire l'économie d'un onéreux double accrochage de diffuseurs de phéromones en bordure de parcelles (limites avec d'autres cultures, types d'utilisation ou autre végétation). À cela s'ajoute, en Rhénanie-Palatinat, le fait que le programme de développement «EULLE» (mesures environnementales, développement rural, agriculture, alimentation) ne prévoit une subvention à l'application de procédés phytosanitaires biotechniques en viticulture que sur les surfaces de minimum 2 ha en un seul tenant. Si des parcelles tombaient en dessous de ces 2 ha en raison du déplacement de certaines vignes vers des terres arables, les vignes restantes ne seraient plus éligibles pour la pose de diffuseurs de phéromones, ce qui entraînerait un désavantage économique pour les exploitants. Sans subvention, la protection phytosanitaire biotechnique n'est actuellement pas rentable. Ainsi, l'utilisation d'insecticides augmente, ce qui a à son tour des conséquences négatives sur l'équilibre naturel.

— Les vignobles d'un seul tenant sont également nécessaires, tant du point de vue technique qu'économique, pour repousser les oiseaux afin de protéger les raisins mûrs contre les dommages liés au picorage; il s'agit du seul moyen d'assurer une protection efficace.

— Les vignes d'un seul tenant permettent également d'éviter les dégâts causés par le gibier.

La régulation de la population de gibier est nécessaire sur le plan viticole, parce que les dégâts que cause le gibier dans les vignobles de Rhénanie-Palatinat ne donnent généralement pas lieu à indemnisation. En outre, cela permet de réduire le risque d'apparition de la peste porcine africaine, une maladie à déclaration obligatoire qui représente un risque considérable pour l'élevage d'animaux en Allemagne. Les mesures de contrôle des populations de sangliers sont plus faciles à mettre en œuvre et moins coûteuses dans les vignobles d'un seul tenant que dans les zones où l'on pratique la rotation de cultures comme la viticulture, la culture de plein champ et la culture fruitière, qui offrent aux sangliers des refuges et des sources de nourriture.

— Alors que l'irrigation goutte à goutte gagne en importance, notamment dans les nouveaux vignobles, où elle favorise l'enracinement des vignes, les domaines viticoles d'un seul tenant facilitent considérablement la mise en place et l'exploitation de l'infrastructure qui y est nécessaire (puits, conduites, etc.). Le partage de l'approvisionnement en eau et des conduites de transport et de distribution devient ainsi plus efficace et moins cher.

— Les conditions d'exploitation de la viticulture sont différentes de celles de la culture de plein champ, notamment sur les versants escarpés. Si ces surfaces cessaient d'être utilisées pour la viticulture, elles risqueraient de s'embroussailler, parce que ces terroirs ne se prêtent pas à la culture de plein champ ou à une utilisation en tant que prairie. Sur ces surfaces non exploitées, des plantes hôtes de ravageurs indésirables comme la *Drosophila suzukii*, telles que les ronces, peuvent s'installer par autocolonisation; ces ravageurs menacent à leur tour la santé et la qualité des raisins sur les surfaces viticoles voisines.

Le paysage cultural qui s'est développé au fil du temps et le paysage rural dont font partie les vignobles traditionnels sont caractéristiques de la région viticole du Land et sous-tendent sa réputation.

— Les vignobles d'un seul tenant qui suivent depuis des siècles le cours de la rivière et la topographie naturelle sont caractéristiques du paysage et définissent ainsi le caractère de la région viticole auprès de ses habitants, des acteurs de l'économie viticole de la région, des professionnels et également des consommateurs.

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

— Ce paysage culturel sert à la fois de décor à la publicité pour le vin et d'attraction touristique. Il assure ainsi la base économique de nombreuses entreprises actives dans le tourisme, par exemple dans la restauration et l'hôtellerie. Si le cahier des charges ne délimitait pas la zone et permettait ainsi le déplacement des vignobles vers des terres arables, de nombreuses surfaces viticoles traditionnelles seraient menacées d'un embroussaillement indésirable, comme expliqué plus haut, car leur taille réduite, leur nature et leur accessibilité souvent difficile les rendraient impropres à d'autres utilisations que la viticulture. Outre les conséquences écologiques, cet embroussaillement aurait également des conséquences économiques, dès lors que la plupart des touristes ne trouveraient pas un tel paysage agréable à observer.

— L'IGP «Landwein der Ruwer» jouit d'une image positive dans le commerce et auprès des consommateurs grâce au caractère de la région viticole. Lorsqu'ils achètent et dégustent des vins de la Ruwer, les consommateurs voient défiler des images de ce paysage cultural dans leur esprit. Certains pensent peut-être alors aux vacances et à la beauté de ce paysage. C'est ce qui rend l'IGP «Landwein der Ruwer» incomparable et unique.

Pour les raisons évoquées précédemment, une exploitation des vignobles sur un terrain remembré présente des avantages de différentes natures pour les propriétaires et les exploitants ainsi que pour l'environnement et la collectivité. C'est pourquoi il faut empêcher une augmentation du nombre de vignobles disséminés existant déjà de manière isolée, qui comportent les nombreux inconvénients exposés dans le présent document.

La zone dans laquelle il est possible de produire le «Landwein der Ruwer» ne doit pas, dans le cahier des charges, être délimitée de manière plus restrictive que dans la législation.

c) Variétés à raisins de cuve

L'énumération des cépages doit 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.

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

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

La disposition des 100 % et celle concernant la teneur en sucre résiduel ne sont plus prévues par la législation nationale et figurent donc parmi les exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/l'IGP (groupement de protection). Les modifications rédactionnelles (telles que la mention explicite des 100 %) ont été apportées afin d'éclaircir le contenu de la disposition initiale. Le contenu ne change pas.

e) Autorité de contrôle

Le numéro de télécopie a changé.

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

f) Divers

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Landwein der Ruwer

2. **Type d'indication géographique**

IGP — Indication géographique protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

—

1. Vin blanc

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Selon le cépage ou l'assemblage d'une cuvée de plusieurs cépages, les notes fruitées de fruits à pépins et à noyau locaux et d'agrumes dominent en principe dans les vins blancs. Selon le cépage, l'éventail peut s'élargir à des notes vertes, herbeuses et herbacées, ainsi qu'à des aspects floraux, de miel et de fruits secs. La robe varie généralement du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré. 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. Les vins blancs possèdent généralement un corps léger à moyen, associé à une acidité et à une douceur adaptées au style. Selon le style, on peut en outre trouver des vins tanniques et acidulés. Le nez de ces vins peut présenter une moindre typicité du cépage et une moindre expression du fruit. Des notes oxydatives, phénoliques ou réductrices ciblées, d'intensité discrète à modérée, sont également possibles.

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)	

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

2. Vin rouge

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Selon le cépage ou la composition d'une cuvée de plusieurs cépages, les notes fruitées de fruits à noyau et de baies indigènes ainsi que de fruits cuits et séchés dominent généralement le nez des vins rouges. À cela peuvent s'ajouter des aspects verts et épicés. La robe varie principalement du rouge pâle au violet foncé avec parfois des reflets bruns intenses, en passant par un rouge d'intensité moyenne. Les vins 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. Les vins présentent généralement un corps léger à puissant et se caractérisent en principe par une acidité douce à perceptible. S'agissant des tanins, la palette va généralement de tanins à peine perceptibles à des tanins très dominants, qui peuvent également présenter des aspects verts.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

3. Vins rosés, Blanc de Noir

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins rosés et les vins Blanc de Noir sont vinifiés à partir de cépages rouges. La robe des vins rosés varie généralement du rose pâle au rouge clair avec d'éventuels reflets bruns, en passant par une nuance rose, tandis que les vins Blanc de Noir possèdent une robe identique à celle du vin blanc. Par analogie avec la vinification des vins blancs, ce sont surtout les notes fruitées de petits fruits et d'agrumes qui dominent. Les vins rosés, qui présentent généralement une acidité plus élevée, des tanins discrets, un faible caractère alcoolique et un sucre résiduel discret, ont une bouche plutôt comparable aux vins blancs. Ils peuvent se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et présenter une turbidité, stable ou perceptible par 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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4. Vins Rotling

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins Rotling affichent généralement une robe de couleur rouge clair, d'intensité faible à prononcée, selon les cépages choisis. Leur nez est en principe plutôt fruité, et parfois subtilement épicé. Le caractère fruité de chaque vin peut varier en fonction des cépages utilisés. Ces vins présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide le plus souvent fraîche. Ils peuvent se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et présenter une turbidité, stable ou perceptible par 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.

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

Le droit en vigueur s'applique.

Restrictions applicables à la vinification

Le droit en vigueur s'applique.

Pratique culturale

Le droit en vigueur s'applique.

5.2. *Rendements maximaux*

150 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Pour pouvoir porter l'indication géographique protégée «Landwein der Ruwer», les vins doivent provenir des vignobles délimités. En font partie les vignobles des communes et de leurs quartiers de Franzenheim (2786), de Kasel (2662), de Korlingen (2668), de Mertesdorf (2663), de Morscheid (2665), de Riveris (2664), de Sommerau (2666), d'Eitelsbach (2855), de Ruwer-Maximin (2853), de Ruwer-Paulin (2854) et de Waldrach (2661).

La délimitation exacte résulte des cartes indiquant les vignobles des communes susmentionnées, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse: 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

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling – Willbacher

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

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans – Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller – Muskateller

Goldriesling

Grenache noir – Grenache

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Helios

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Johanniter

Juwel

Kerner

Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder – Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Merlot

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

Müller Thurgau – Rivaner

Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Optima 113 – Optima

Ortega

Palas

Pamina

Perle

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

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

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner

Sauvignon Gris

Schwarzer Elbling – Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Syrah

Süßschwarz

Tempranillo

Touriga nacional

VB 91-26-5

Veritage

Viognier

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Heunisch – Heunisch

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Description du ou des liens**

Valable pour tous les produits

La région viticole de la Ruwer s'étend le long de la vallée homonyme, allant de l'arrondissement municipal de Ruwer au nord jusqu'à celui de Sommerau au sud. La Ruwer — un affluent de la rive droite de la Moselle — prend sa source au Rösterkopf, près d'Osburg, et se jette dans la Moselle à Trèves-Ruwer/Eitelsbach. Sur le plan topographique, la région viticole de la Ruwer se divise en deux types d'espaces naturels. La partie nord fait partie de l'espace naturel formé par l'ouverture de la vallée de Trèves, tandis que la partie sud se situe dans l'espace naturel de Ruwer-Hunsrück. Les vignobles poussent essentiellement sur les versants de la Ruwer et de ses vallées secondaires. Le long de la Ruwer, les parcelles viticoles se trouvent en moyenne à 225 m d'altitude, et la pente moyenne est de 27 %. Les vignobles sont principalement exposés SE-S-SO (à environ 70 %). Sur l'ensemble de la région viticole, les vignobles présentent une exposition moyenne de 209° (S-SO).

Dans la région viticole de la Ruwer, les roches paléozoïques dominent largement. On y trouve presque exclusivement des schistes argileux du Dévonien. Ce n'est que dans l'espace naturel formé par l'ouverture de la vallée de Trèves que les schistes sont recouverts, par endroits, de dépôts provenant de terrasses pléistocènes. Par conséquent, les vignes de la Ruwer sont en grande partie enracinées dans des sols dont les roches de base datent du Dévonien. Sur les schistes argileux dévoniens se sont formés principalement des sols bruns peu à très alcalins. Par endroits, on trouve également des colluvisols issus d'éléments dévoniens remaniés. Des régosols, des sols bruns lessivés et des pseudogleys se sont formés sur les sédiments de terrasse du pléistocène partiellement recouverts d'argile. Ils n'ont toutefois qu'une importance mineure dans la région viticole de la Ruwer. Malgré le travail du sol viticole en profondeur («rigoles»), les types de sol naturels sont souvent encore reconnaissables.

Étant à l'abri grâce à sa situation, la vallée de la Ruwer se distingue des hauteurs du Hunsrück comme une zone bénéficiant de conditions thermiques favorables. Si l'on se réfère aux surfaces viticoles de l'ensemble de la région viticole de la Ruwer, la température moyenne s'élève à 9,5 °C et grimpe jusqu'à 13,9 °C pendant la période de végétation. Les vignobles de la région viticole de la Moselle bénéficient de précipitations moyennes annuelles comprises entre 760 mm et 830 mm. En moyenne, les vignes reçoivent un rayonnement solaire direct d'environ 625 000 Wh/m² pendant la période de végétation. Les valeurs de rayonnement maximales sont enregistrées sur les versants escarpés et très escarpés exposés au sud. On y enregistre un rayonnement d'une puissance allant jusqu'à 766 000 Wh/m².

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 :

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition :

Le «Landwein der Ruwer» doit être élaboré à 100 % à partir de raisins récoltés dans les vignobles situés dans les communes ou les arrondissements municipaux désignés 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 la dénomination «Landwein der Ruwer» 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