C/2026/4338

7.8.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4338)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Landwein Main»

Numéro de référence UE: PGI-DE-A1282-AM01 — 13.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Landwein Main»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH, ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Territoire)

Nom

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités allemandes déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences du règlement (UE) n° 1308/2013 et du règlement (UE) 2024/1143. Les modifications apportées au cahier des charges sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'IGP «Landwein Main» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) le risque d'annihiler le lien avec la zone géographique;

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités allemandes considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

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

Description

L'exigence relative aux «teneurs en dioxyde de carbone» a été supprimée.

Il s'agit du point 3.1 du cahier des charges.

Justification:

la référence à la législation en vigueur en ce qui concerne la teneur en dioxyde de carbone est supprimée, étant donné que le cahier des charges ne fait référence qu'à la catégorie «vin» (vin tranquille) et que l'exigence relative à ce paramètre entraîne une charge d'analyse supplémentaire inutile.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

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

Description

La mention de la densité de moût a été supprimée.

Il s'agit du point 3.2 du cahier des charges.

Justification:

la mention de la densité de moût a été supprimée, car elle est devenue obsolète à la suite de la modification de la Weinordnung (ordonnance sur le vin).

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

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

Description

Une description organoleptique des différents produits a été ajoutée.

Le point 3.3 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont concernés.

Justification:

Les descriptions organoleptiques des vins ont été nuancées afin de mieux correspondre aux différents produits. Il s'agit, d'une part, de mettre en évidence leurs différentes particularités organoleptiques et, d'autre part, de souligner la grande diversité des produits. Contrairement à la présentation antérieure, les caractéristiques spécifiques peuvent être comprises de manière plus concrète et plus rapide

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Pratiques œnologiques spécifiques

Description

Ce qui précède a été supprimé et il a été précisé qu'il n'existe aucune pratique spécifique d'élaboration ni aucune restriction en la matière.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont concernés.

Justification:

La référence à la législation en vigueur permet d'éviter la reproduction purement déclaratoire de la législation dans le cahier des charges.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Délimitation de la zone

Description

Les villes et communes suivantes ont été ajoutées:

District de Moyenne-Franconie, arrondissement de Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim:

District de Basse-Franconie, arrondissement de Bad Kissingen:

District de Basse-Franconie, arrondissement de Miltenberg: Röllbach

Le point 4 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont concernés.

Justification:

dans les communes à ajouter, il est prouvé que des vignobles sont exploités activement depuis plusieurs années; ces vignobles ont été reconnus et plantés conformément aux critères d'«aptitude à la viticulture» en vigueur jusqu'au 31 décembre 2015. L'ajout de ces communes est donc impératif.

Le point 4 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont concernés.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Délimitation de la zone

Description

La mention selon laquelle les opérations en aval et l'embouteillage du «Landwein Main» doivent avoir lieu dans la région viticole du Main, dans un Land faisant partie de cette région ou dans un Land voisin est supprimée.

Le point 4 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont concernés.

Justification:

il convient de supprimer l'exigence selon laquelle les opérations en aval et l'embouteillage du «Landwein Main» doivent avoir lieu dans la région viticole du Main, dans un Land faisant partie de cette région ou dans un Land voisin, car elle entraîne une restriction à la libre circulation des marchandises au sein de l'Union européenne.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Rendement(s) maximal(aux) à l'hectare

Description

Le rendement maximal à l'hectare par an est passé de 90 à 110 hl/ha.

Le point 7 du cahier des charges et le point 7.2 du document unique sont concernés.

Justification:

le rendement maximal à l'hectare est ajusté afin d'établir une distinction entre l'IGP «Landwein Main» et l'AOP «Franken».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Variété à raisins de cuve

Description

Désormais, les rubriques 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 variétés suivantes ont été ajoutées sous la rubrique «Cépages blancs»:

Adelfränkisch, Arinto, Blütenmuskateller, Bouquettraube, Bouquetsylvaner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Calardis Soleil, Chenin Blanc, Donauriesling, Donauveltliner, Felicia, Geisdutte, Jaune d'Orléans, Geilweilerhof GA 52-42, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Veltliner Vert, Hecker, Lämmerschwanz, Manzoni Bianco, Muscaris, Riesel, Müller-Thurgau Rouge, Riesling Rouge, Sauvignac, Sauvignon Gryn, Sauvitage, Sémillon, Soreli, Souvignier Gris, Verdejo blanco, Viognier, Vogelfränkische, Voltis, Heunisch Blanc, Lagler Blanc, Räuschling Blanc

Sous la rubrique «Cépages blancs», les variétés suivantes, pour lesquelles il a été établi qu'elles ne sont pas cultivées, ont été supprimées:

Arnsburger, Ehrenbreitsteiner, Findling, Freisamer, Hölder, Juwel, Nobling, Orion, Regner, Reichensteiner, Saphira, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Staufer

Les variétés suivantes ont été ajoutées sous la rubrique «Cépages rouges»:

Affenthaler, Blauer Gänsfüßer, Bleu de Cologne, Muscat Bleu, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Calardis Royal, Carillon, Hartblau, Petit Pinot Franconien, Laurot, Levitage, Malbec, Merlot Khorus, Mohrenkönigin, Nebbiolo, Pinot Nova, Pinotin, Muscat rose à petits grains, Sangiovese, Satin Noir, Süßschwarz, Syrah, VB CAL 1-22

Sous la rubrique «Cépages rouges», les variétés suivantes, pour lesquelles il a été établi qu'elles ne sont pas cultivées, ont été supprimées:

Accent, Allegro, Bolero, Cabernet Carbon, Hegel, Heroldrebe, Neronet, Piroso, Rotberger, Rubinet

Le point 8 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont concernés.

Justification:

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

La liste des cépages présentée jusqu'à présent était incomplète. Elle a été complétée par les variétés à raisins de cuve autorisées jusqu'à présent dans le cadre de la culture expérimentale. Les cépages cités pour la première fois sont en culture et ont déjà fait leurs preuves. Les vins qui en sont issus sont conformes au cahier des charges.

La zone couverte par l'IGP «Landwein Main» se caractérise par une grande diversité de cépages, qui doit se refléter dans le cahier des charges de l'IGP «Landwein Main». L'accent est mis sur les cépages internationaux déjà répandus en raison de leur adaptabilité. L'accent est également mis sur les «cépages résistants aux champignons», qui, en raison de leur besoin nettement réduit en traitements phytosanitaires, contribuent de manière significative à la réduction de la dépense totale en produits phytopharmaceutiques et soutiennent le développement de la viticulture biologique.

Les cépages pour lesquels il est établi qu'ils ne sont plus cultivés sont retirés du cahier des charges.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Le point 5 du cahier des charges précise que l'étiquetage portant la mention «Landwein» est déjà conforme dès lors que le nom de l'IGP y figure.

Il s'agit du point 5 du cahier des charges.

Justification:

la modification de la réglementation relative aux appellations traditionnelles vise à préciser les modalités d'étiquetage des vins bénéficiant de l'IGP «Landwein Main». Les modifications sont fondées sur la nécessité de s'adapter à la législation en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Il a été établi que le vin doit être étiqueté comme «non filtré» lorsqu'il n'est pas soumis à la filtration. Les turbidités stylisées peuvent être perceptibles dans le vin mis en bouteille, mais elles ne sont pas dues à une fermentation progressive. Les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées. Le vin doit présenter les caractéristiques d'un vin tranquille et ne doit pas développer de perlage ni de surpression qui le classeraient dans la catégorie des vins pétillants.

Le point 10 du cahier des charges et le point 11 du document unique sont concernés.

Justification:

la disposition figurant au point 10.1 du cahier des charges impose que les vins soient étiquetés «non filtrés» lorsqu'aucune filtration n'a été effectuée. Cela doit permettre au consommateur de savoir qu'il achète un vin pouvant présenter, dans certains cas, une turbidité perceptible d'origine naturelle (due, par exemple, aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités tanniques ou aux cristaux). Les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Au point 10.2 du cahier des charges, il a été précisé que, pour les produits bénéficiant de l'indication géographique protégée «Landwein Main» 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 possible. En outre, lorsqu'un produit a été élaboré uniquement à partir de raisins issus de souches de culture, ce produit doit être commercialisé sans indication de cépage.

Le point 10.2 du cahier des charges et le point 11.2 du document unique sont concernés.

Justification:

la nouvelle disposition prévue au point 10.2 du cahier des charges vise à mettre en valeur, notamment lors de leur commercialisation, la qualité intrinsèque des produits bénéficiant de l'IGP «Landwein Main». Une commercialisation sans nom clair utilisant uniquement des numéros de variété pourrait semer la confusion chez le consommateur et, de surcroît, aller à l'encontre de l'objectif de mise en valeur recherché. C'est la raison pour laquelle cette disposition a écarté l'étiquetage des produits avec des numéros de souches de variété.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Au point 10.3 du cahier des charges, il est précisé que la production du «Landwein Main» peut avoir lieu dans la région viticole du Main ou dans les Länder de Bavière, de Bade-Wurtemberg, de Hesse, de Saxe ou de Thuringe. Les produits élaborés en dehors de cette région présentent les mêmes caractéristiques que ceux élaborés au sein de celle-ci.

Le point 10.3 du cahier des charges et le point 11.3 du document unique sont concernés.

Justification:

la disposition figurant au point 10.3 reflète le droit national en vigueur et précise les Länder dans lesquels les produits bénéficiant de l'IGP «Landwein Main» peuvent être élaborés.

La production en dehors de la zone dans le même Land ou dans un Land voisin est une pratique traditionnelle établie en Allemagne depuis des décennies, voire des siècles. Elle repose sur une structure historique des entreprises de production, qui ont choisi leur lieu de production en fonction du savoir-faire disponible et de leurs réseaux de distribution. Cette pratique a perduré même après la mise en place d'une organisation commune du marché vitivinicole en Allemagne.

Avant même l'introduction des «appellations d'origine protégées» et des «indications géographiques protégées» pour les produits vitivinicoles dans l'UE en 2009, il était à la fois légal et pratique courante en Allemagne de produire des produits tels que des vins mousseux ou des moûts de raisins partiellement fermentés portant la dénomination «Landwein…» dans des zones situées dans des unités administratives voisines (Länder). Même après la transformation de la dénomination traditionnelle «Landwein» en indication géographique protégée pour le vin, il reste nécessaire de maintenir cette pratique.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) 2019/33, en Allemagne, l'article 20 du Weinverordnung (ordonnance sur le vin) permet donc la production de «Landwein» (produits bénéficiant d'une IGP) en dehors de la région viticole concernée.

Le respect de ces dispositions et du cahier des charges est depuis toujours garanti par des contrôles uniformes effectués par les pouvoirs publics auprès des producteurs. L'expérience et les contrôles officiels montrent que les produits «Landwein» élaborés en dehors de la zone délimitée présentent des caractéristiques identiques à celles des produits élaborés à l'intérieur de cette zone. En outre, la dérogation existante à la production dans la zone délimitée pour les vins tranquilles n'a pas donné lieu à des contestations majeures.

C'est précisément l'élaboration de produits nécessitant des machines et des équipements spécifiques qui a souvent lieu dans des établissements spécialisés. Il n'est ni prévu ni probable que la production s'étende en dehors de la zone par l'ajout de nouvelles catégories de produits; il s'agit simplement de tenir compte de manière appropriée des structures de production qui se sont développées au fil du temps dans ces zones.

Il n'existe donc pas, en principe, de risque de perte du lien avec l'aire géographique en Allemagne du fait de la transformation de produits bénéficiant d'une indication géographique protégée dans une zone située dans la même unité administrative ou dans une unité administrative voisine.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Autorité de contrôle

Description

Les autorités de contrôle et leurs tâches sont supprimées du cahier des charges et indiquées dans un document distinct.

Il s'agit du point 11 du cahier des charges.

Justification

Les informations relatives aux autorités de contrôle ne doivent pas nécessairement figurer dans le cahier des charges, mais peuvent être fournies dans un document distinct. Il sera plus simple de procéder à des mises à jour, étant donné que les modifications ou suppressions dans le document distinct ne sont pas soumises à la procédure de modification standard.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Divers

Description

Les passages qui reproduisaient des règles générales ont été supprimés et remplacés par un renvoi à la «législation en vigueur».

Le point 3.1 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont concernés.

Justification:

les passages qui reproduisaient des règles générales ont été modifiés de façon à ne plus renvoyer qu'à la «législation en vigueur». Cela était nécessaire pour préciser à quels endroits le cahier des charges ne fait que refléter la situation juridique.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Divers

Description

La structure du cahier des charges a été adaptée au document unique. Cela concerne le cahier des charges.

Justification:

La structure du cahier des charges a été adaptée au document unique afin d'améliorer la clarté du cahier des charges et de mettre les deux documents en conformité l'un avec l'autre au niveau de la forme et du contenu.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Divers

Description

Des modifications rédactionnelles ont été apportées conformément aux exigences de l'UE.

Cela concerne le cahier des charges et le document unique.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Divers

Description

Le lien avec la zone géographique a été précisé à quelques endroits. Ces modifications sont considérées comme des modifications standard au sens de l'article 14 du règlement délégué (UE) 2019/33, car elles ne rompent pas le lien avec la zone géographique.

Le point 9 du cahier des charges et le point 10 du document unique sont concernés.

Justification:

La description du lien avec la zone géographique a été précisée afin d'adapter le cahier des charges à la situation réelle sur le terrain. En ce qui concerne les conditions géographiques, les facteurs humains ont été ajoutés et la description complétée. Il s'agit d'un ajout purement rédactionnel, qui est donc considéré comme une modification standard.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Landwein Main»

Numéro de référence UE: PGI-DE-A1282-AM01 — 13.5.2026

1. **Dénomination(s)**

«Landwein Main»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Allemagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vins

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Du vert-jaune pâle au jaune, jusqu'à l'orange; en cas de contact prolongé avec le moût, des reflets rouge clair peuvent apparaître; en l'absence de filtration, de légères turbidités stylisées sont possibles, mais elles ne doivent pas être dues à une fermentation progressive. Le vin est un vin tranquille et ne doit pas développer de perlage ni de surpression qui le classeraient dans la catégorie des vins pétillants.

Nez

Délicatement fruité, mais aussi épicé, herbacé, voire floral; en cas de stockage en contact avec du bois, également vanille, arômes grillés et arômes de noix; en cas de vinification réductrice, arômes minéraux également, tels que le silex, la fumée ou la pierre mouillée.

Bouche

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique naturel minimum: 5,9 % vol

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge bordeaux à pourpre, parfois acajou; en l'absence de filtration, de légères turbidités stylisées sont possibles, mais elles ne doivent pas être dues à une fermentation progressive. Le vin est un vin tranquille et ne doit pas développer de perlage ni de surpression qui le classeraient dans la catégorie des vins pétillants.

Nez

Délicatement fruité, notes de baies mûres; en cas de stockage en contact avec du bois, également vanille et arômes grillés; en cas de vinification réductrice, arômes minéraux également, tels que le silex, la fumée ou la pierre mouillée.

Bouche

Arômes fruités délicats, structure veloutée, tanins discrets, plutôt sec, mais peut également être demi-sec à doux.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique naturel minimum: 5,9 % vol

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge clair à pâle, rose à fuchsia; en l'absence de filtration, de légères turbidités stylisées sont possibles, mais elles ne doivent pas être dues à une fermentation progressive. Le vin est un vin tranquille et ne doit pas développer de perlage ni de surpression qui le classeraient dans la catégorie des vins pétillants.

Nez

Arômes fruités prononcés; en cas de stockage en contact avec du bois, également vanille ou arômes grillés; en cas de vinification réductrice, arômes minéraux également, tels que le silex, la fumée ou la pierre mouillée.

Bouche

Frais, sec à doux.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique naturel minimum: 5,9 % vol

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins Blanc de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Jaune clair à vert jaune sans reflets rouges; en l'absence de filtration, de légères turbidités stylisées sont possibles, mais elles ne doivent pas être dues à une fermentation progressive. Le vin est un vin tranquille et ne doit pas développer de perlage ni de surpression qui le classeraient dans la catégorie des vins pétillants.

Nez

Arômes fruités prononcés; en cas de stockage en contact avec du bois, également vanille ou arômes grillés; en cas de vinification réductrice, arômes minéraux également, tels que le silex, la fumée ou la pierre mouillée.

Bouche

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique naturel minimum: 5,9 % vol

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge clair à rouge pâle, partiellement avec des reflets bleus; en l'absence de filtration, de légères turbidités stylisées sont possibles, mais elles ne doivent pas être dues à une fermentation progressive. Le vin est un vin tranquille et ne doit pas développer de perlage ni de surpression qui le classeraient dans la catégorie des vins pétillants.

Nez

Arômes fruités prononcés; en cas de vinification réductrice, arômes minéraux également, tels que le silex, la fumée ou la pierre mouillée.

Bouche

Sec à doux, frais, fruité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale	—
Unité d'acidité totale minimale	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique naturel minimum: 5,9 % vol

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratiques vitivinicoles

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Vins

Rendement maximal

Rendement maximal:	110
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Acolon

— Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Affenthaler - Blauer Affenthaler

— Albalonga

— Arinto - Arinto de Bucelas

— Auxerrois - Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Blauburger

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

— Blauer Gänsfüßer - Gänsfüßer

— Bleu de Cologne

— Blauer Limberger - Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Muskateller - Muscat à petits grains noirs

— Blauer Portugieser - Portugieser

— Blauer Silvaner

— Blauer Spätburgunder - Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt - Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Bouquettraube

— Bouquetsylvaner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Carol

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Calardis Royal

— Calardis Soleil

— Carillon

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Dakapo

— Deckrot

— Domina

— Donauriesling

— Donauveltliner

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe - Faber

— Felicia

— Fontanara

— Früher Roter Malvasier - Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

— Geisdutte

— Gelber Muskateller - Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Jaune d'Orléans - Orléans

— Geilweilerhof GA 52-42

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Silvaner Vert - Silvaner, Sylvaner

— Veltliner Vert - Veltliner

— Grünfränkisch - Bormeo Verd

— Hartblau

— Hecker

— Helfensteiner

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe - Huxel

— Johanniter

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Petit Pinot Franconien - Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Laurot

— Levitage

— Lämmerschwanz

— Malbec - Cot

— Manzoni bianco

— Mariensteiner

— Merlot

— Merlot Khorus

— Merzling

— Mohrenkönigin

— Monarch

— Muscat de Morio

— Muscaris

— Muscat Ottonel

— Muscat Trollinger

— Müller Thurgau - Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe - Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo - Prunent

— Optima 113 - Optima

— Ortega

— Osteiner

— Palas

— Perle

— Phoenix - Phönix

— Pinot Nova - Pinot nova

— Pinotin

— Prinzipal

— Prior

— Regent

— Riesel

— Rieslaner

— Muscat rose à petits grains

— Roter Elbling - Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

— Muscat rouge à petits grains

— Müller-Thurgau Rouge - Roter Müller-Thurgau

— Riesling Rouge

— Traminer Rouge - Gewürztraminer, Traminer

— Ruländer - Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Sangiovese - Nerino

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc - Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gryn

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schönburger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent - Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah - Shiraz

— Sémillon - Sémillon blanc

— Süßschwarz

— Tauberschwarz

— VB CAL 1-28

— Verdejo blanco - Verdejo

— Viognier - Viogne

— Vogelfränkisch

— Voltis

— Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Elbling Blanc - Elbling, Kleinberger

— Weißer Gutedel - Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

— Heunisch Blanc - Heunisch

— Lagler Blanc

— Riesling blanc - Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

— Würzer

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

L'indication géographique protégée «Landwein Main» couvre tous les vignobles des villes et communes suivantes:

Abtswind, Adelshofen, Aidhausen, Albertshofen, Altertheim, Alzenau in Unterfranken, Arnstein, Aschaffenburg, Aub, Bad Windsheim, Bamberg, Bergrheinfeld, Bergtheim, Bieberehren, Buchbrunn, Bürgstadt, Castell, Dettelbach, Dietersheim, Dingolshausen, Donnersdorf, Dorfprozelten, Ebelsbach, Eibelstadt, Eichenbühl, Eisenheim, Elfershausen, Elsenfeld, Eltmann, Ergersheim, Erlabrunn, Erlenbach am Main, Erlenbach bei Marktheidenfeld, Euerdorf, Eußenheim, Frankenwinheim, Frickenhausen am Main, Fuchsstadt, Gädheim, Gemünden am Main, Gerbrunn, Gerolzhofen, Gössenheim, Greußenheim, Großheubach, Großlangheim, Großostheim, Großwallstadt, Güntersleben, Hammelburg, Haßfurt, Hasloch, Himmelstadt, Höchberg, Holzkirchen, Hösbach. Iphofen, Ippesheim, Ipsheim, Karlstadt, Karsbach, Kemmern, Kitzingen, Kleinlangheim, Klingenberg am Main, Knetzgau, Kolitzheim, Königsberg in Bayern, Kreuzwertheim, Leinach, Lülsfeld, Mainbernheim, Mainstockheim, Margetshöchheim, Markt Einersheim, Markt Erlbach, Markt Nordheim, Marktbreit, Marktheidenfeld, Marktsteft, Martinsheim, Michelau im Steigerwald, Miltenberg, Mömlingen, Neubrunn, Neustadt an der Aisch, Nordheim am Main, Oberhaid, Obernbreit, Oberschwarzach, Ochsenfurt, Prichsenstadt, Prosselsheim, Ramsthal, Randersacker, Remlingen, Retzstadt, Rimpar, Rödelsee, Röllbach, Rothenburg ob der Tauber, Röthlein, Rottendorf, Röttingen, Rüdenhausen, Sand am Main, Schonungen, Schwanfeld, Schwarzach am Main, Schweinfurt, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sommerhausen, Sugenheim, Sulzfeld am Main, Sulzheim, Sulzthal, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngen, Thüngersheim, Triefenstein, Uffenheim, Uettingen, Veitshöchheim, Viereth-Trunstadt, Volkach, Waigolshausen, Weigenheim, Weilbach, Werneck, Wiesenbronn, Wiesentheid, Willanzheim, Winterhausen, Wipfeld, Wonfurt, Zeil am Main, Wörth am Main, Würzburg, Zellingen.

10. **Lien avec la zone géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ la réputation

☐ une qualité déterminée

☐ d'autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vins

Résumé du lien

La région viticole du Main se situe dans la partie nord de la Bavière et est entourée par les montagnes de moyenne altitude de Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge et Steigerwald. Le réseau fluvial du Main draine l'ensemble du territoire tout en étant un signe distinctif de la région.

À l'exception du pré-Spessart à l'ouest de la région, où les sols ont été formés à partir du matériau en formation de la montagne originelle — à savoir le gneis et le micaschiste —, les séries de roches de la période géologique du Trias (225 à 195 millions d'années) caractérisent le paysage et le «Landwein Main». Le paysage de couches caractéristique est formé par les roches de grès bigarré, de falun et de keuper, qui s'étagent de l'ouest vers l'est, ainsi que par les surfaces d'aplanissement intermédiaires. Alors que les surfaces d'aplanissement, les dalles du Mainfranken, sont essentiellement exploitées à des fins agricoles au niveau des accumulations de loess, les sols de grès bigarré, de falun et de keuper sont cultivés en vignobles. Cette juxtaposition géographique de différentes roches du Trias constitue pour la viticulture un milieu unique. Dans la vallée du Main, on trouve également des sols sablonneux en raison des sédiments fluviatiles.

Les méandres du Main et de ses affluents ont façonné les coteaux escarpés qui caractérisent la viticulture et son paysage sur les «rives concaves» du Maintal. Ces terrains présentent généralement une forme en miroir concave orientée vers le sud ou l'ouest. Souvent, ils sont également séparés par des «lames» (anciennes rigoles de drainage du plateau), ce qui a donné naissance à une structure complexe faite de petits espaces, composée de lieux-dits avec différents microclimats. Dans la région de la forêt de Steigerwald, en revanche, les couches argileuses du keuper, également orientées vers le sud et l'ouest, forment des terrasses géologiques naturelles propices à la viticulture.

La région viticole du Main se situe dans la zone de transition, du climat subocéanique, tempéré par le froid, au climat subcontinental. De l'ouest à l'est, le climat subcontinental s'accroît. Les caractéristiques en sont des étés secs et chauds, et la région viticole du Main fait partie de la région la plus sèche de Bavière, avec des précipitations annuelles moyennes inférieures à 550 mm. En revanche, en hiver, les courants continentaux donnent lieu à un fort refroidissement, entraînant des gelées hivernales et tardives. Le microclimat des différents lieux-dits, dû à l'inclinaison, à l'exposition, à l'humidité du sol, au risque de gel et à l'énergie du rayonnement, a donc une incidence significative sur la qualité du vin.

L'inclinaison, l'exposition, l'humidité du sol et l'énergie du rayonnement créent des microclimats particuliers dans la région viticole. Ceux-ci ont une influence considérable sur la diversité et le caractère unique des vins et expliquent la grande renommée du «Landwein Main» auprès de la population et des visiteurs.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Absence de filtration

Cadre juridique

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

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

En l'absence de filtration, le vin doit porter la mention «non filtré». Les turbidités stylisées peuvent être perceptibles dans le vin mis en bouteille, mais elles ne doivent pas être dues à une fermentation progressive. Les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées. Le vin doit présenter les caractéristiques d'un vin tranquille et ne doit pas développer de perlage ni de surpression qui le classeraient dans la catégorie des vins pétillants.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Cépages portant des numéros de variété

Cadre juridique

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

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour les produits relevant de l'indication géographique protégée «Landwein Main» 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 possible.

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

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Élaboration

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La production du «Landwein Main» peut avoir lieu dans la région viticole du Main ou dans les Länder de Bavière, de Bade-Wurtemberg, de Hesse, de Saxe ou de Thuringe.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Wein/Antraege/Landweingebiete/01_Produktspezifikationen_Landweine/Landwein_Main.pdf?__blob=publicationFile&v=3