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/2024/575)

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 Saar»

PGI-DE-A1289-AM01

Date de la communication: 19.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Description des modifications

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

Le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût naturel du «Landwein der Saar» sont précisés dans un point séparé. Le contenu ne s'en trouve pas modifié. Une phrase explicative relative à la tenue des registres de caves est ajoutée, qui se lit comme suit: «Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.»

Une description organoleptique des différents produits est également fournie.

b) *Définition de la zone*

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

Les différentes communes, y compris les circonscriptions municipales, sont mentionnées.

La définition 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.

Le territoire sur lequel il est possible de produire ce vin de pays est modifié. Jusqu'à présent, la production de «Landwein der Saar» n'était possible que dans la région viticole de la Sarre. Cette règle est adaptée aux exigences légales et permet désormais la production de «Landwein der Saar» 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 du Land où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée sur l'étiquetage, pour autant que la région de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

c) *Variétés à raisins de cuve*

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

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.

Cépages rouges et rosés

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

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

Désormais, le titre n'est plus «Cépages blancs» et «Cépages rouges et rosés», mais «Cépages blancs» et «Cépages rouges».

Les cépages suivants 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, We 86-708-86.»

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.»

Les cépages suivants ont été supprimés:

Vins blancs:

«Merzling»

d) *Autres exigences d'une organisation gérant l'AOP/l'IGP*

La disposition reflétant le droit en vigueur jusqu'à présent, selon laquelle les raisins utilisés pour la production du vin doivent provenir à 100 % de la région viticole du Land qui a donné son nom à ce vin et la teneur en sucre résiduel ne doit pas dépasser les valeurs maximales autorisées pour les vins «demi-secs», est maintenue après la modification de la législation. Ces dispositions réglementaires ne sont plus indiquées comme des exigences relevant de la législation nationale, mais désormais comme des exigences émanant d'une organisation gérant l'AOP/IGP («Schutzgemeinschaft», ou groupement de protection). Les 100 % sont désormais explicitement mentionnés, et il est fait référence à la liste de délimitation et à la liste des cépages dans le cahier des charges:

La disposition n'est désormais plus: «Le "Landwein der Saar" ne peut être produit qu'à partir de raisins provenant de vignobles et de cépages autorisés»,

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

En ce qui concerne la réglementation relative à la teneur en sucre résiduel, seule la formulation «Landwein» a été modifiée en «Landwein der Saar».

e) *Autorité de contrôle*

Au point 11 du cahier des charges, le numéro de télécopie a été modifié, et une correction a été apportée en ce qui concerne la mission de l'autorité de contrôle. 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 refléter 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 spécifier le poids minimal de moût naturel. Toutefois, puisqu'en pratique les producteurs travaillent avec 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 Saar». 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 différenciées afin de mieux refléter les différents produits.

b) *Définition de la zone*

La définition 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 Sarre, eu égard au paysage cultural qui s'est développé au fil du temps.

Les motifs justifiant la définition de la zone sont expliqués plus en détail ci-après.

Les mesures phytosanitaires mises en œuvre en 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 en viticulture sont nécessaires, mais pas toujours compatibles avec d'autres cultures. La coexistence alternée de vignes et d'autres utilisations (par exemple prairies, cultures de champs, vergers ou cultures maraîchères) pose souvent des problèmes qu'il convient d'éviter dans la mesure du possible.

— Plus un vignoble est fermé et moins la viticulture a de points de contact avec d'autres utilisations (cultures de champs, vergers, 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 héliportée, 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 héliportée, il est préférable d'avoir une géométrie de pulvérisation sous forme de longues bandes droites le long de la surface de la pente. Cela requiert un vignoble d'un seul tenant.

Les agriculteurs et les viticulteurs sont tenus d'empêcher la dérive des 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 marqué sur les sites soumis à la pulvérisation héliportée, car l'hélicoptère 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, il peut en résulter des dommages végétatifs indésirables sur la zone non cible, une perte de qualité ou une perte de la capacité de commercialisation du produit en raison de la présence de certains résidus de produits phytosanitaires. Les produits phytosanitaires utilisés en viticulture, en culture agricole ou en arboriculture diffèrent à certains égards considérablement en ce qui concerne leur champ d'application, leur autorisation spécifique aux espèces cultivées et les délais d'attente qui y sont associés. Lorsqu'en dépit des bonnes pratiques mises en œuvre, des produits parviennent par dérive à des cultures voisines et qu'ils ne sont pas autorisés pour ces cultures, 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, entraînant une mise en danger des riverains et de la circulation ainsi que des dommages.

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.

— Les méthodes largement utilisées 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. En effet, seule cette configuration permet de recourir efficacement à la méthode de confusion des mâles pour empêcher la prolifération des 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 la promotion de procédés biotechniques de protection des plantes en viticulture que sur les surfaces de minimum 2 hectares en un seul tenant. Si des parcelles tombent en dessous de ces 2 hectares 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 soutien financier, la protection phytosanitaire biotechnique n'est actuellement pas rentable. Il en résulte une augmentation de l'utilisation d'insecticides, 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; c'est la seule façon d'assurer une protection efficace.

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

La réduction de la population de gibier est nécessaire, entre autres, parce que les dégâts causés par celui-ci 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 susceptibles de réussir et moins coûteuses dans les vignobles d'un seul tenant que dans les zones où les cultures comme la viticulture, les cultures agricoles et les vergers sont alternées, qui offrent aux sangliers des refuges et des sources de nourriture.

— L'irrigation goutte à goutte prend de plus en plus d'importance, surtout dans les jeunes plantations, où elle favorise l'enracinement des vignes. Les domaines viticoles d'un seul tenant sont ici un grand avantage pour la mise en place et l'exploitation de l'infrastructure nécessaire (puits, conduites, etc.) La collecte en commun de l'eau et l'utilisation commune des canalisations de transport et de distribution deviennent ainsi plus efficaces et moins chères.

— Les conditions d'exploitation de la viticulture sont différentes de celles de la culture de champ, par exemple, surtout sur les versants escarpés. Si ces surfaces n'étaient plus utilisées pour la viticulture, elles risqueraient de s'embroussailler, parce que ces terroirs ne se prêtent pas à l'exploitation comme champs ou à l'exploitation des herbages. Sur ces surfaces non exploitées, des plantes hôtes de ravageurs indésirables comme la mouche *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 contigus 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 agricoles traditionnelles entraînerait une modification du paysage qui s'est modelé au fil des siècles et, partant, du paysage cultural qui s'est développé.

— Ce paysage cultural 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 prévoyait pas de définition de 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, car la plupart des touristes ne trouveraient pas un tel paysage visuellement plaisant.

- L'IGP «Landwein der Saar» jouit d'une image positive dans le commerce et auprès des consommateurs grâce au caractère de la région viticole. Lors de l'achat et de la consommation de vins de la Sarre, des images de ce paysage cultural défilent dans l'esprit du consommateur. Certains pensent peut-être alors aux vacances et à ces beaux paysages. C'est ce qui rend l'IGP «Landwein der Saar» incomparable et unique.

Il ressort des raisons évoquées précédemment qu'une exploitation des vignobles sur un terrain remembré présente des avantages de différentes natures pour les propriétaires et les exploitants de vignobles ainsi que pour l'environnement et la collectivité. C'est pourquoi il ne faut pas augmenter la proportion de vignobles disséminés existant déjà de manière isolée, qui comportent les nombreux inconvénients exposés ici.

Le territoire sur lequel il est possible de produire des vins de pays de la Sarre ne doit pas, dans le cahier des charges, être défini 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 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 «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 gérant l'AOP/l'IGP*

La règle des 100 % et celle concernant la teneur en sucre résiduel ne sont plus prévues par la législation nationale et sont donc désignées comme des exigences émanant d'une organisation gérant l'AOP/l'IGP (groupement de défense). Les modifications rédactionnelles (par exemple la mention explicite des 100 %) ont été apportées afin de clarifier le contenu de la disposition initiale. Il n'y a pas eu de modification de fond.

e) *Autorité de contrôle*

Le numéro de télécopie a changé.

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

f) *Divers*

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Landwein der Saar»

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 gamme de couleurs va généralement d'un jaune pâle avec des reflets verts à une couleur 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 sont généralement de corps léger à moyen, associés à une acidité et une douceur adaptées au style. Selon le(s) style(s), la palette peut également comporter des vins tanniques et acidulés.

Le nez de ces vins peut présenter une moindre typicité de la variété 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)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *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 couleur 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 ont la couleur 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, se situent plutôt du point de vue gustatif parmi les vins blancs. Ils peuvent se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore 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 (en milligrammes par litre)	

3. *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. Le spectre des couleurs va principalement du rouge pâle au violet foncé, avec des reflets bruns parfois intenses, en passant par une intensité de rouge moyenne. En outre, les vins peuvent également présenter une turbidité stable ou perceptible à l'agitation, d'origine naturelle (par exemple due aux levures de fermentation, aux lies de moût, aux précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées. 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 (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 afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore 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 (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

Le droit en vigueur s'applique.

2.

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le droit en vigueur s'applique.

3.

Pratique culturale

Le droit en vigueur s'applique.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement(s) maximal(aux) à l'hectare

150 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Pour pouvoir porter l'indication géographique protégée «Landwein der Saar», les vins doivent provenir des vignobles délimités. En font partie les vignobles des communes et de leurs districts urbains d'Ayl [Ayl (2740), Biebelhausen (2741)], Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz [Filzen (2770), Kommlingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)], Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) et Willtingen (2756).

La définition 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 pays peut avoir lieu dans une région autre que la région viticole du Land où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée sur l'étiquetage, pour autant que la région de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

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 Madelaine

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 Frankischer 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 Vltliner
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
Sauvitage
Savagnin Blanc – Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzer Elbling – Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe
Solaris
Souvignier Gris
Syrah
Süßschwarz
Tempranillo
Thouriga 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 Sarre (de Konz à Serrig) s'étend sur deux espaces naturels. La majeure partie de la surface viticole se trouve dans l'espace naturel de la vallée de la Sarre. Celui-ci se prolonge sur son flanc est par l'espace naturel de l'Irsch-Wiltinger Hunsrückrand, dont les versants escarpés font le lien entre les plaines de la vallée de la Sarre et les hauts plateaux du Sarr-Ruwer-Hunsrück. On trouve encore des vignobles par endroits dans l'Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Le long de la Sarre, les surfaces viticoles se trouvent à des altitudes comprises entre 135 et 380 m environ (en moyenne 230 m au-dessus du niveau de la mer). Si l'on considère toutes les surfaces viticoles de la région viticole de la Sarre, celles-ci présentent une pente moyenne de 23 %. Les vignobles sont principalement (à environ 75 %) exposés SE-SSO. Par rapport à l'ensemble de la région viticole, ils présentent une exposition moyenne de 200° (SSO).

Dans la région viticole de la Sarre, les schistes argileux paléozoïques dominent de loin. On ne trouve des sédiments fluviaux qui recouvrent les roches du paléozoïque (dévonien) que dans le fond de la vallée de la Sarre ainsi que sur ses terrasses fluviales. Des roches mésozoïques apparaissent également à l'extrême ouest de la région viticole de la Sarre. Cependant, la viticulture n'est quasiment pas pratiquée sur ces grès bigarrés (Buntsandstein). Par conséquent, les vignes de la Sarre 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 fluviaux et de terrasse du pléistocène partiellement recouverts d'argile. Ils n'ont toutefois qu'une importance mineure dans la région viticole de la Sarre. Les sols bruns peu alcalins issus de matériaux de Buntsandstein constituent des exceptions absolues. Ils représentent moins de 0,5 % de la superficie totale des vignobles. Malgré le travail du sol viticole en profondeur («rigoles»), les types de sol naturels sont souvent encore reconnaissables.

La vallée de la Sarre et ses vallées latérales se distinguent des hauteurs du Hunsrück comme des espaces aux conditions thermiques favorables en raison de leur situation protégée. Si l'on se réfère aux surfaces viticoles de l'ensemble de la région viticole de la Sarre, la température moyenne est d'environ 9,5 °C. Pendant la période de végétation, la température moyenne est d'environ 14,0 °C. Les vignes de la région viticole de la Sarre reçoivent des précipitations moyennes d'environ 775 mm. Il en tombe en moyenne 480 mm pendant la période de végétation, soit environ 60 %. En moyenne, les vignes reçoivent un rayonnement solaire direct d'environ 679 000 Wh/m^2 pendant la période de végétation.

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

Cadre juridique

Législation nationale

Type de conditions supplémentaires

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

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

La teneur en sucre résiduel d'un vin commercialisé sous la dénomination «Landwein der Saar» 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