C/2026/770

12.2.2026

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/2026/770)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Rheinburgen-Landwein»

Numéro de référence EU: PGI-DE-A1298-AM03 — 15.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Rheinburgen-Landwein»

2. **Type d'indication géographique**

☑ IGP

☐ AOP

☐ IG

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

Ministère fédéral de l'agriculture, de l'alimentation et du territoire

Nom

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (office fédéral de l'agriculture et de l'alimentation)

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

Les autorités allemandes déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) nº 1308/2013 et (UE) 2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[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) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

a) 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 le milieu 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».

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

7.1. *Description du vin/des produits de la vigne*

La description organoleptique comprend désormais une description du vin partiellement désalcoolisé pour tous les types de vins.

Vin blanc partiellement désalcoolisé:

Sur le plan organoleptique, les vins blancs partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Rheinburgen-Landwein» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe. Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés. En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Vin rosé Blanc de Noir partiellement désalcoolisé:

Sur le plan organoleptique, les vins partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Rheinburgen-Landwein» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe. Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés. En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Vin rouge partiellement désalcoolisé:

Sur le plan organoleptique, les vins rouges partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Rheinburgen-Landwein» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe. Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés. En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Vin Rotling partiellement désalcoolisé:

Sur le plan organoleptique, les vins Rotling partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Rheinburgen-Landwein» à partir desquels ils sont produits. C'est en particulier le cas pour la description de la robe. Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés. En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Les modifications concernent le point 3 du cahier des charges et le point 6 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

7.2. *Délimitation de la zone*

Les parcelles suivantes sont ajoutées à l'IGP «Rheinburgen-Landwein»:

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Lieu-dit	Numérateur	Dénominateur
Boppard	1820	20	76	1
Boppard	1820	20	86	64
Boppard	1820	20	106	74
Boppard	1820	20	109	77
Boppard	1820	20	110	78
Boppard	1820	20	113	80
Boppard	1820	20	114	80
Boppard	1820	20	116	82
Boppard	1820	20	117	82
Boppard	1820	20	121	86
Boppard	1820	20	122	86
Boppard	1820	20	601	81
Boppard	1820	20	602	81
Boppard	1820	20	606	80
Boppard	1820	20	655	79
Boppard	1820	20	656	79
Boppard	1820	20	705	86
Boppard	1820	20	706	86
Boppard	1820	20	714	83
Boppard	1820	20	715	83
Boppard	1820	20	718	74
Boppard	1820	20	719	74
Boppard	1820	20	843	79
Boppard	1820	20	993	84
Boppard	1820	20	994	84
Boppard	1820	20	995	85
Boppard	1820	20	996	85
Boppard	1820	20	1044	73
Hönningen	0326	6	383	255
Hönningen	0326	6	384	255
Hönningen	0326	6	764	260
Hönningen	0326	6	765	259
Obernhof	0832	4	66	13
Obernhof	0832	11	3	0
Obernhof	0832	11	4	0
Obernhof	0832	11	5	0

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Lieu-dit	Numérateur	Dénominateur
Obernhof	0832	11	8	0
Obernhof	0832	11	9	0
Obernhof	0832	11	10	0
Obernhof	0832	11	11	0
Obernhof	0832	11	12	0
Obernhof	0832	11	13	0
Obernhof	0832	11	14	1
Obernhof	0832	11	15	0
Obernhof	0832	11	17	1
Obernhof	0832	11	18	1
Obernhof	0832	11	19	1
Obernhof	0832	11	20	1
Obernhof	0832	11	21	0
Obernhof	0832	11	22	0
Obernhof	0832	11	23	0
Obernhof	0832	11	24	0
Obernhof	0832	11	25	0
Obernhof	0832	11	26	1
Obernhof	0832	11	27	1
Obernhof	0832	11	29	1
Obernhof	0832	11	29	2
Obernhof	0832	11	30	0
Obernhof	0832	11	31	2
Obernhof	0832	11	32	1
Obernhof	0832	11	33	0
Obernhof	0832	11	34	0
Obernhof	0832	11	35	0
Obernhof	0832	11	36	0
Obernhof	0832	11	37	1
Obernhof	0832	11	37	2
Obernhof	0832	11	37	3
Obernhof	0832	11	38	1
Obernhof	0832	11	38	2
Obernhof	0832	11	38	3
Obernhof	0832	11	39	2
Obernhof	0832	11	40	1
Obernhof	0832	11	40	2
Obernhof	0832	11	40	3
Obernhof	0832	11	40	4

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Lieu-dit	Numérateur	Dénominateur
Obernhof	0832	11	40	5
Obernhof	0832	11	40	6
Obernhof	0832	11	41	2
Obernhof	0832	11	42	0
Obernhof	0832	11	43	1
Obernhof	0832	11	44	1
Obernhof	0832	11	44	2
Obernhof	0832	11	45	0
Obernhof	0832	11	46	0
Obernhof	0832	11	47	1
Obernhof	0832	11	47	2
Obernhof	0832	11	47	3
Obernhof	0832	11	47	4
Obernhof	0832	11	48	5
Obernhof	0832	11	48	6
Obernhof	0832	11	49	0
Obernhof	0832	11	50	1
Obernhof	0832	11	51	0
Obernhof	0832	11	52	2
Obernhof	0832	11	53	1
Obernhof	0832	11	54	2
Obernhof	0832	11	54	3
Obernhof	0832	11	55	1
Obernhof	0832	11	56	3
Obernhof	0832	11	56	4
Obernhof	0832	11	57	1
Obernhof	0832	11	58	4
Obernhof	0832	11	58	5
Obernhof	0832	11	58	6
Obernhof	0832	11	59	2
Obernhof	0832	11	60	1
Obernhof	0832	11	61	1
Obernhof	0832	11	62	1
Obernhof	0832	11	62	2
Obernhof	0832	11	63	1
Obernhof	0832	11	63	2
Obernhof	0832	11	64	0
Obernhof	0832	11	65	0
Obernhof	0832	11	66	0

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Lieu-dit	Numérateur	Dénominateur
Obernhof	0832	11	67	0
Obernhof	0832	11	68	0
Obernhof	0832	11	69	0
Obernhof	0832	11	70	3
Obernhof	0832	11	71	1
Obernhof	0832	11	71	2
Obernhof	0832	11	72	0
Obernhof	0832	11	73	0
Obernhof	0832	11	74	0
Obernhof	0832	11	75	1
Obernhof	0832	11	75	2
Obernhof	0832	11	75	3
Obernhof	0832	11	75	4
Obernhof	0832	12	1	1
Obernhof	0832	12	1	3
Obernhof	0832	12	2	0
Obernhof	0832	12	4	0
Obernhof	0832	12	5	0
Obernhof	0832	12	6	0
Obernhof	0832	12	7	0
Obernhof	0832	12	8	0
Obernhof	0832	12	9	0
Rheinbreitbach	0291	6	431	0
Rheinbreitbach	0291	6	432	0
Rheinbreitbach	0291	6	471	0
Rheinbreitbach	0291	6	472	0
Rheinbreitbach	0291	6	483	0
Rheinbreitbach	0291	6	484	0
Rheinbreitbach	0291	6	485	0
Rheinbreitbach	0291	6	486	0
Rheinbreitbach	0291	6	488	0
Rheinbreitbach	0291	6	489	0
Rheinbreitbach	0291	6	490	0
Rheinbreitbach	0291	6	491	0
Rheinbreitbach	0291	6	492	0
Rheinbreitbach	0291	6	501	0
Rheinbreitbach	0291	6	702	430
Rheinbreitbach	0291	6	723	487
Rheinbreitbach	0291	6	724	487

Circonscription municipale	Nº circonscription municipale	Lieu-dit	Numérateur	Dénominateur
Rheinbreitbach	0291	6	756	427
Weinähr	0833	7	180	0
Weinähr	0833	7	181	0
Weinähr	0833	7	182	0
Weinähr	0833	7	183	0
Weinähr	0833	7	192	2
Weinähr	0833	7	193	2
Weinähr	0833	7	194	2
Weinähr	0833	7	195	2
Weinähr	0833	7	196	4
Weinähr	0833	15	1	0
Weinähr	0833	15	2	1
Weinähr	0833	15	3	0
Weinähr	0833	15	4	0
Weinähr	0833	15	5	0
Weinähr	0833	15	6	0
Weinähr	0833	15	7	0
Weinähr	0833	15	8	0
Weinähr	0833	15	9	0
Weinähr	0833	15	10	0
Weinähr	0833	15	11	0
Weinähr	0833	15	12	0
Weinähr	0833	15	13	0
Weinähr	0833	15	14	0
Weinähr	0833	15	15	0
Weinähr	0833	15	16	0
Weinähr	0833	15	17	0
Weinähr	0833	15	18	0
Weinähr	0833	15	19	1
Weinähr	0833	15	20	2
Weinähr	0833	15	21	0
Weinähr	0833	15	22	3
Weinähr	0833	15	22	4
Weinähr	0833	15	23	1
Weinähr	0833	15	24	1
Weinähr	0833	15	25	0
Weinähr	0833	15	26	0
Weinähr	0833	15	29	1
Weinähr	0833	15	30	0

Circonscription municipale	Nº circonscription municipale	Lieu-dit	Numérateur	Dénominateur
Weinähr	0833	15	31	0
Weinähr	0833	15	32	0
Weinähr	0833	15	33	0
Weinähr	0833	15	34	0
Weinähr	0833	15	35	0
Weinähr	0833	15	36	0
Weinähr	0833	15	37	0
Weinähr	0833	15	38	0
Weinähr	0833	15	39	0
Weinähr	0833	15	40	0
Weinähr	0833	15	41	0
Weinähr	0833	15	42	0
Weinähr	0833	15	43	0
Weinähr	0833	15	44	0
Weinähr	0833	15	45	0
Weinähr	0833	15	46	0
Weinähr	0833	15	47	0
Weinähr	0833	15	48	0
Weinähr	0833	15	49	0
Weinähr	0833	15	50	0
Weinähr	0833	15	51	0
Weinähr	0833	15	52	0
Weinähr	0833	15	53	0
Weinähr	0833	15	54	0
Weinähr	0833	15	55	0
Weinähr	0833	15	56	0
Weinähr	0833	15	57	0
Weinähr	0833	15	58	0
Weinähr	0833	15	59	0
Weinähr	0833	15	60	0
Weinähr	0833	15	61	0
Weinähr	0833	15	62	0
Weinähr	0833	15	63	0
Weinähr	0833	15	64	0
Weinähr	0833	15	65	0
Weinähr	0833	15	66	0
Weinähr	0833	15	67	0
Weinähr	0833	15	68	0
Weinähr	0833	15	69	0

Circonscription municipale	Nº circonscription municipale	Lieu-dit	Numérateur	Dénominateur
Weinähr	0833	15	70	0
Weinähr	0833	15	71	0
Weinähr	0833	15	72	0
Weinähr	0833	15	73	0
Weinähr	0833	15	74	0
Weinähr	0833	15	75	0
Weinähr	0833	15	76	0
Weinähr	0833	15	77	0
Weinähr	0833	15	78	0
Weinähr	0833	15	79	1
Weinähr	0833	15	79	2
Weinähr	0833	15	80	1
Weinähr	0833	15	80	2
Weinähr	0833	15	81	1
Weinähr	0833	15	81	2
Weinähr	0833	15	82	1
Weinähr	0833	15	83	1
Weinähr	0833	15	84	0
Weinähr	0833	15	85	0
Weinähr	0833	15	86	0
Weinähr	0833	15	87	0
Weinähr	0833	15	88	0
Weinähr	0833	15	89	0
Weinähr	0833	15	90	0
Weinähr	0833	15	91	0
Weinähr	0833	15	92	1
Weinähr	0833	15	92	2
Weinähr	0833	15	93	1
Weinähr	0833	15	93	2
Weinähr	0833	15	94	1
Weinähr	0833	15	94	2
Weinähr	0833	15	95	0
Weinähr	0833	15	96	0
Weinähr	0833	15	97	0
Weinähr	0833	15	98	0
Weinähr	0833	15	99	0
Weinähr	0833	15	100	1

Circonscription municipale	Nº circonscription municipale	Lieu-dit	Numérateur	Dénominateur
Weinähr	0833	15	101	1
Weinähr	0833	15	102	0
Weinähr	0833	15	103	1
Weinähr	0833	15	104	0
Weinähr	0833	15	105	0
Weinähr	0833	15	106	0
Weinähr	0833	15	107	1
Weinähr	0833	15	108	0
Weinähr	0833	15	109	1
Weinähr	0833	15	110	1
Weinähr	0833	15	111	1
Weinähr	0833	15	112	1
Weinähr	0833	15	114	1
Weinähr	0833	15	115	1
Weinähr	0833	15	116	0
Weinähr	0833	15	117	0
Weinähr	0833	15	118	0
Weinähr	0833	15	119	0
Weinähr	0833	15	120	0
Weinähr	0833	15	121	0
Weinähr	0833	15	122	0
Weinähr	0833	15	123	0
Weinähr	0833	15	124	0
Weinähr	0833	15	125	0
Weinähr	0833	15	126	0
Weinähr	0833	15	127	0
Weinähr	0833	15	128	0
Weinähr	0833	15	129	0
Weinähr	0833	15	130	0
Weinähr	0833	15	131	0
Weinähr	0833	15	132	0
Weinähr	0833	16	1	0
Weinähr	0833	16	2	1
Weinähr	0833	16	2	2
Weinähr	0833	16	2	3
Weinähr	0833	16	2	4
Weinähr	0833	16	2	5

Circonscription municipale	Nº circonscription municipale	Lieu-dit	Numérateur	Dénominateur
Weinähr	0833	16	2	6
Weinähr	0833	16	2	7
Weinähr	0833	16	2	8
Weinähr	0833	16	3	0
Weinähr	0833	16	4	0
Weinähr	0833	16	5	0
Weinähr	0833	16	6	0
Weinähr	0833	16	7	0
Weinähr	0833	16	8	0
Weinähr	0833	16	9	0
Weinähr	0833	16	10	0
Weinähr	0833	16	11	0
Weinähr	0833	16	12	1
Weinähr	0833	16	12	2
Weinähr	0833	16	13	0
Weinähr	0833	16	14	1

Les modifications concernent le point 4 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

7.3. *Variétés à raisins de cuve*

Les cépages suivants sont ajoutés:

Cépages blancs:

Calardis Musqué, Calardis Blanc, Sauvitage, Souvignier Gris

Cépages rouges:

Cabaret Noir, Satin Noir, Pinotin

Les erreurs d'orthographe concernant certaines variétés ont été corrigées et il a été tenu compte des changements de dénomination. De plus, les cépages qui sont cultivés mais qui ne figuraient pas dans la liste des cépages ont été ajoutés à celle-ci afin de refléter la situation actuelle.

Les modifications concernent le point 8 du cahier des charges et le point 8 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

7.4. *Autorités de contrôle*

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

Les modifications concernent le point 11 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Rheinburgen-Landwein»

Numéro de référence EU: PGI-DE-A1298-AM03 — 15.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Rheinburgen-Landwein»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

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 nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin, blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

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 dorés, voire brunâtres. Les vins blancs peuvent en outre présenter une légère opalescence, allant jusqu'à une turbidité parfois nettement visible, 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.

Nez

Selon le cépage ou les cépages utilisés pour une cuvée, les notes fraîches et fruitées de fruits à pépins et à noyau locaux ainsi que les notes d'agrumes dominent en principe dans les vins blancs. Selon le cépage et l'assemblage, l'éventail peut s'élargir à des notes vertes, herbeuses et herbacées, ainsi qu'à des aspects floraux et épicés, des arômes de fruits exotiques voire tropicaux, de miel, de fruits secs et de torréfaction.

Le nez de ces vins peut présenter une moindre typicité du cépage et une moindre expression du fruit.

Bouche

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. Des notes oxydatives, phénoliques ou réductrices ciblées, d'intensité discrète à modérée, sont également possibles.

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

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 11,5 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (exprimés en % vol. d'alcool et en degrés Oechsle):

pour la Rhénanie-Palatinat: 5,5 % vol et 47 °Oechsle

pour la Rhénanie-du-Nord-Westphalie: 6,0 % vol et 50 °Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ 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 blanc partiellement désalcoolisé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe est similaire à celle des vins blancs de l'IGP «Rheinburgen-Landwein».

Nez

Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés.

Bouche

En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Sur le plan organoleptique, les vins blancs partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Rheinburgen-Landwein» à partir desquels ils sont produits.

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 naturel minimal et poids minimal du moût (exprimés en % vol. d'alcool et en degrés Oechsle):

pour la Rhénanie-Palatinat: 5,5 % vol et 47 °Oechsle

pour la Rhénanie-du-Nord-Westphalie: 6,0 % vol et 50 °Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ 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

La robe varie principalement du rouge pâle au violet foncé avec parfois des reflets bruns intenses, en passant par un rouge d'intensité moyenne. En outre, les vins peuvent également présenter une légère opalescence, voire une turbidité nette, 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), qui peut parfois former un dépôt au fond. En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts du vin ne sont pas autorisées.

Nez

Selon le cépage ou les cépages utilisés pour une cuvée, le nez est généralement dominé par des notes fruitées de fruits à noyau et de baies indigènes ainsi que de fruits cuits et séchés. À cela peuvent s'ajouter des notes vertes, épicées, terreuses ainsi que chocolatées. Selon le type de vinification, les vins rouges peuvent présenter une structure phénolique discrète à prononcée ainsi que des arômes de torréfaction.

Bouche

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.

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

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 12 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (exprimés en % vol. d'alcool et en degrés Oechsle):

pour la Rhénanie-Palatinat: 5,5 % vol et 47 °Oechsle

pour la Rhénanie-du-Nord-Westphalie: 6,0 % vol et 50 °Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ 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 partiellement désalcoolisé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe est similaire à celle des vins rouges de l'IGP «Rheinburgen-Landwein».

Nez

Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés.

Bouche

En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Sur le plan organoleptique, les vins rouges partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Rheinburgen-Landwein» à partir desquels ils sont produits.

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 naturel minimal et poids minimal du moût (exprimés en % vol. d'alcool et en degrés Oechsle):

pour la Rhénanie-Palatinat: 5,5 % vol et 47 °Oechsle

pour la Rhénanie-du-Nord-Westphalie: 6,0 % vol et 50 °Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ 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 et Blanc de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe des vins rosés varie généralement du rose pâle au rouge clair avec parfois des reflets bruns, en passant par une nuance de rose, tandis que celle des vins Blanc de Noir a la couleur du vin blanc. Ils peuvent se décliner dans une plus grande variété de couleurs et présenter 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.

Nez

En règle générale, les notes fruitées et fraîches de baies et d'agrumes dominent, mais des arômes épicés à boisés-fumés sont également possibles. Il peut y avoir une plus grande diversité d'arômes.

Bouche

Les vins rosés possèdent généralement une acidité douce à stimulante, des tanins discrets, un faible caractère alcoolique et une douceur résiduelle subtile.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Ces types de vin sont vinifiés à partir de cépages rouge clair.

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

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 11,5 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (exprimés en % vol. d'alcool et en degrés Oechsle):

pour la Rhénanie-Palatinat: 5,5 % vol et 47 °Oechsle

pour la Rhénanie-du-Nord-Westphalie: 6,0 % vol et 50 °Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ 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 et Blanc de Noir, partiellement désalcoolisé:

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe est similaire à celle des vins rosés et Blanc de Noir de l'IGP «Rheinburgen-Landwein».

Nez

Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés.

Bouche

En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Sur le plan organoleptique, les vins partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Rheinburgen-Landwein» à partir desquels ils sont produits.

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 naturel minimal et poids minimal du moût (exprimés en % vol. d'alcool et en degrés Oechsle):

pour la Rhénanie-Palatinat: 5,5 % vol et 47 °Oechsle

pour la Rhénanie-du-Nord-Westphalie: 6,0 % vol et 50 °Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ 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

Rotling

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins Rotling possèdent généralement une robe rouge clair, d'intensité faible à prononcée, selon les cépages choisis. Ils peuvent se décliner dans une plus grande variété de couleurs et présenter 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.

Nez

Leur nez est en principe plutôt fruité, subtilement épicé pour certains, avec des évocations de baies, de fruits à pépins et d'agrumes notamment. Le caractère fruité de chaque vin peut varier dans son intensité et ses arômes en fonction des cépages utilisés. Il peut y avoir une plus grande diversité d'arômes.

Bouche

Ces vins présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide le plus souvent fraîche.

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

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par enrichissement jusqu'à un titre alcoométrique total de 11,5 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût (exprimés en % vol. d'alcool et en degrés Oechsle):

pour la Rhénanie-Palatinat: 5,5 % vol et 47 °Oechsle

pour la Rhénanie-du-Nord-Westphalie: 6,0 % vol et 50 °Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ 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

Rotling partiellement désalcoolisé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe est similaire à celle des vins Rotling de l'IGP «Rheinburgen-Landwein».

Nez

Les arômes typiques du cépage s'expriment souvent de manière plus discrète dans les vins partiellement désalcoolisés.

Bouche

En raison de la diminution de la teneur en alcool, les vins présentent généralement un profil gustatif un peu moins ample. En revanche, les caractéristiques gustatives telles que la douceur, l'acidité ou encore l'intensité tannique sont souvent davantage perceptibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Sur le plan organoleptique, les vins Rotling partiellement désalcoolisés sont associés à des descriptions sensorielles similaires à celles des vins de l'IGP «Rheinburgen-Landwein» à partir desquels ils sont produits.

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 naturel minimal et poids minimal du moût (exprimés en % vol. d'alcool et en degrés Oechsle):

pour la Rhénanie-Palatinat: 5,5 % vol et 47 °Oechsle

pour la Rhénanie-du-Nord-Westphalie: 6,0 % vol et 50 °Oechsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

☑ 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*

—

s.o.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Tous produits confondus

Rendement maximal:

Rendement maximal:	105
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**

— Accent

— Auxerrois — Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Baron

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

— Blauer Limberger — Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser — Portugieser

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

— Blütenmuskateller

— Cabaret Noir

— Cabernet Blanc

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Chardonnay

— Dakapo

— Deckrot

— Divico

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenbreitsteiner

— Ehrenfelser

— Faberrebe — Faber

— Felicia

— Findling

— Freisamer

— Früher Malingre — Malinger

— Früher Roter Malvasier — Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

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

— Gm 643-10

— Gm 643-17

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner — Veltliner

— Helfensteiner

— Helios

— Heroldrebe

— Hibernal

— Huxelrebe — Huxel

— Johanniter

— Kanzler

— Kerner

— Merlot

— Morio Muskat — Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

— Müller Thurgau — Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe — Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nobling

— Optima 113 — Optima

— Ortega

— Osteiner

— Perle

— Petite Arvine

— Phoenix — Phönix

— Pinotin

— Regent

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rotberger

— Roter Riesling

— Roter Traminer — Gewürztraminer, Traminer

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

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc — Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Savagnin Blanc — Weißer Traminer

— Scheurebe

— Schönburger

— Siegerrebe — Sieger

— Solaris

— Souvignier Gris

— St. Laurent — Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah — Shiraz

— We S 523

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

— Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

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

— Weißer Riesling — Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

— Würzer

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

Land de Rhénanie-Palatinat

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

Land de Rhénanie-du-Nord-Westphalie

Seuls sont autorisés à porter l'indication géographique protégée «Rheinburgen-Landwein», les produits qui proviennent des vignobles: de la ville de Königswinter avec les circonscriptions municipales de Oberdollendorf, Niederdollendorf et Königswinter, de la ville de Bad Honnef avec la circonscription municipale de Honnef (Rhöndorf) et de la ville de Bonn avec la circonscription municipale de Kessenich.

La délimitation exacte résulte des cartes indiquant 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 «Rheinburgen-Landwein» 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 zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

10. **Lien avec la zone géographique**

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

☐ la réputation

☑ une qualité spécifique

☑ d'autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

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

Les roches du Dévonien dominent. Les grès quartzitiques et les schistes argileux sont très répandus, les schistes ferrugineux et siliceux ainsi que les quartzites sont secondaires. On ne trouve des roches du tertiaire que dans la région de Königswinter. Il s'agit de trachytes, de tufs trachytiques, de basaltes et de latites (roches volcaniques effusives), qui témoignent d'une ancienne activité volcanique. Les vignes de la vallée du Rhin moyen s'enracinent principalement dans un sol dont la roche de base est constituée de schistes dévoniens. Du point de vue de la typologie des sols, ces zones sont caractérisées par des vegas et des sols bruns. Sur les volcanites tertiaires, on trouve des sols bruns, des régosols et des rankers.

Les données météorologiques font état d'une température moyenne annuelle de 9,7 °C et d'une température moyenne de 14,2 °C en période de végétation. La moyenne annuelle des précipitations est de 665 mm, dont environ 60 % tombent pendant la période de végétation. En moyenne, les vignes de la région viticole du «Rheinburgen-Landwein» reçoivent un rayonnement solaire direct d'environ 615 000 WH/m^2 pendant la période de végétation.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Exigences de production

Cadre juridique

Organisation gérant 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

Le «Rheinburgen- Landwein» doit être issu à 100 % de raisins provenant de vignobles situés dans les communes ou circonscriptions municipales désignées au point 9 du document unique et des variétés à raisins de cuve autorisées au point 8 du document unique.

La teneur en sucre résiduel d'un vin commercialisé sous la dénomination «Rheinburgen-Landwein» ne doit pas dépasser la valeur maximale autorisée pour la mention «moelleux» (lieblich).

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

www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Rheinburgen_LW_2_SAe/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile