C/2026/5718

30.10.2026

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/2026/5718)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Sachsen»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1277-AM01 — 3.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Sachsen»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Allemagne

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

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) nº 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'AOP «Sachsen» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir une modification qui:

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

c) entraîne 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) nº 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

Description

Les mentions du titre alcoométrique naturel minimal et du poids minimal du moût naturel seront dorénavant liées par la conjonction «et».

Une description organoleptique des différents produits a été ajoutée.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Pratiques œnologiques spécifiques

Description

Les explications antérieures ont été supprimées et il est désormais fait référence à la législation en vigueur pour ce qui concerne les pratiques œnologiques spécifiques, les restrictions applicables à la vinification et les pratiques culturales.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Rendement(s) maximal(aux) à l'hectare

Description

En complément des dispositions antérieures, la règle d'une possibilité de surstockage de 20 % a été insérée. En outre, l'organisme compétent aura la possibilité d'augmenter le rendement maximal à l'hectare jusqu'à 10 hectolitres pour les années caractérisées par des conditions météorologiques exceptionnelles.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Variétés à raisins de cuve

Description

Les variétés à raisins de cuve énumérées ont été subdivisées en «Cépages blancs» et «Cépages rouges».

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

Bronner, Cabernet Blanc, Goldmuskateller, Muscaris, Sauvignac, Sauvitage, Souvignier Gris et Viognier.

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

Merlot, Allegro, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Gamay noir, Laurot, Nebbiolo, Pinotin, Piroso, Rondo, Satin Noir et Syrah.

☑ 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

Les dispositions relatives aux petites unités géographiques ont été ajoutées au point 10.2. Elles indiquent comment le registre des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs qui sont autorisés pour les petites unités géographiques. Elles précisent quelle est l'autorité chargée de la tenue du registre des vignobles ainsi que les bases juridiques qui sous-tendent son établissement et sa gestion.

Au point 10.3, il est précisé que la production de produits bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Sachsen» peut avoir lieu dans une région autre que la région viticole dans laquelle les raisins ont été récoltés et qui est indiquée sur l'étiquetage, pour autant que la zone de production se trouve dans les Länder de Saxe, de Brandebourg et de Saxe-Anhalt ou dans les Länder voisins de Thuringe, de Bavière, de Basse-Saxe, de Mecklembourg-Poméranie-Occidentale ou de Berlin.

Au point 10.4, il est indiqué que toutes les variétés énumérées au point «Variétés à raisins de cuve autorisées» sont autorisées pour les vins de lieux-dits.

☑ 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.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Divers

Description

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

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

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

Certaines localités ont été ajoutées, mais il n'y a pas de modification de la délimitation de la zone. Les superficies plantées en vignes restent identiques. Les numéros des circonscriptions correspondants ont été ajoutés entre parenthèses après les noms des lieux. La délimitation géographique décrite dans le cahier des charges est complétée par des cartes des vignobles.

Le lien avec la zone géographique a été précisé à certains 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.

Les mentions traditionnelles obligatoires et facultatives pour l'étiquetage des vins et des produits vitivinicoles ont été précisées au point 5.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Sachsen»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1277-AM01 — 3.8.2026

1. **Dénomination(s)**

Sachsen

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie la zone 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 raisin, autres que ceux de la position 2009

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

1. Vins
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité
8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Robe allant du vert clair à l'or foncé intense, ou de l'ambre au légèrement rosé.

Nez

Frais à fruité exotique, parfois aussi floral ou épicé. En fonction du type de vinification, on peut également trouver un phénol discret à prononcé ainsi que des arômes de torréfaction ou de bois.

Bouche

Fraîche à fruitée exotique, parfois aussi florale ou épicée. En fonction du type de vinification, on peut également trouver un phénol discret à prononcé ainsi que des arômes de torréfaction ou de bois. Les vins blancs possèdent généralement une bouche délicate à puissante, voire minérale, ainsi qu'une structure acide fruitée élégante à racée.

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

—

☑ 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, Weißherbst

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés ont pour la plupart une robe rouge clair pâle à vif. Les vins Weißherbst ont généralement une coloration rose faible à modérée.

Nez

Fruité, avec des notes de baies ou de fruits rouges et blancs et des arômes exotiques. Des notes épicées et des arômes de torréfaction ou de bois sont également possibles.

Bouche

Fruitée, avec des notes de baies ou de fruits rouges et blancs et des arômes exotiques. Des notes épicées et des arômes de torréfaction ou de bois sont également possibles. Ces vins possèdent généralement une bouche raffinée à ample, marquée par une acidité douce à stimulante.

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

—

☑ 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 de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleurs de vin blanc

Nez

Fruité et frais avec des notes de baies et parfois des notes épicées ou florales discrètes et des arômes de torréfaction ou de bois

Bouche

Fruitée et fraîche avec des notes de baies et parfois des notes épicées ou florales discrètes et des arômes de torréfaction ou de bois Le vin possède généralement une bouche raffinée à ample, marquée par une acidité douce à stimulante.

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

—

☑ 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 Rotling/Schieler

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge clair, de faible à intense, allant parfois jusqu'au rouge saumoné

Nez

Fruité à partiellement épicé, avec des notes de fruits à baies, de fruits à pépins et d'agrumes.

Bouche

Fruitée à partiellement épicée, avec des notes de fruits à baies, de fruits à pépins et d'agrumes. Le vin possède généralement une bouche raffinée à ample, avec une structure acide stimulante.

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

—

☑ 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

Robe allant du rouge clair au rouge rubis foncé, en passant par le violet intense, voire le bleuâtre, avec parfois des reflets brunâtres

Nez

Fruité avec des notes d'arômes de baies; il peut également présenter une expression épicée et terreuse ainsi que des notes chocolatées; on peut également trouver un phénol discret à prononcé ainsi que des arômes de torréfaction ou de bois.

Bouche

Fruitée avec des notes d'arômes de baies; elle peut également présenter une expression épicée et terreuse ainsi que des notes chocolatées; on peut également trouver un phénol discret à prononcé ainsi que des arômes de torréfaction ou de bois. Bouche raffinée à ample, avec une structure acide veloutée à modérée.

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

—

☑ 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 portant l'attribut spécial «Kabinett»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vin blanc: robe allant du vert clair à l'or foncé intense, ou de l'ambre au légèrement rosé.

Vin rosé, Weißherbst: les vins rosés ont pour la plupart une robe rouge clair pâle à vif. Les vins Weißherbst ont généralement une coloration rose faible à modérée.

Vin Blanc de Noir: couleurs de vin blanc.

Vin Rotling/Schieler: robe rouge clair, de faible à intense, allant parfois jusqu'au rouge saumoné.

Vin rouge: robe allant du rouge clair au rouge rubis foncé, en passant par le violet intense, voire le bleuâtre, avec parfois des reflets brunâtres.

Nez

Vins fruités frais avec une acidité stimulante et un titre alcoométrique modéré

Bouche

Vins fruités frais avec une acidité stimulante et un titre alcoométrique modéré

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

—

☑ 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 portant l'attribut spécial «Spätlese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vin blanc: robe allant du vert clair à l'or foncé intense, ou de l'ambre au légèrement rosé.

Vin rosé, Weißherbst: les vins rosés ont pour la plupart une robe rouge clair pâle à vif. Les vins Weißherbst ont généralement une coloration rose faible à modérée.

Vin Blanc de Noir: couleurs de vin blanc.

Vin Rotling/Schieler: robe rouge clair, de faible à intense, allant parfois jusqu'au rouge saumoné.

Vin rouge: robe allant du rouge clair au rouge rubis foncé, en passant par le violet intense, voire le bleuâtre, avec parfois des reflets brunâtres.

Nez

Aromatique fraîche à mûre et structure acide harmonieuse

Bouche

Aromatique fraîche à mûre et structure acide harmonieuse

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

—

☑ 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 portant l'attribut spécial «Auslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vin blanc: robe allant du vert clair à l'or foncé intense, ou de l'ambre au légèrement rosé.

Vin rosé, Weißherbst: les vins rosés ont pour la plupart une robe rouge clair pâle à vif. Les vins Weißherbst ont généralement une coloration rose faible à modérée.

Vin Blanc de Noir: couleurs de vin blanc.

Vin Rotling/Schieler: robe rouge clair, de faible à intense, allant parfois jusqu'au rouge saumoné. Vin rouge: robe allant du rouge clair au rouge rubis foncé, en passant par le violet intense, voire le bleuâtre, avec parfois des reflets brunâtres.

Nez

Des notes discrètes de miel et balsamiques peuvent également être présentes en raison des grains séchés.

Bouche

Des notes discrètes de miel et balsamiques peuvent également être présentes en raison des grains séchés.

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

—

☑ 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 portant l'attribut spécial «Beerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur intense et viscosité légèrement plus élevée

Nez

Arômes fruités intenses à épicés, voire herbacés, avec des notes de fruits mûrs à trop mûrs, de fruits secs et de miel.

Bouche

Douceur fruitée prononcée ainsi qu'une structure acide mûre mais marquée. Arômes fruités intenses à épicés, voire herbacés, avec des notes de fruits mûrs à trop mûrs, de fruits secs et de miel.

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

—

☑ 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 portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur intense et viscosité légèrement plus élevée

Nez

Arômes fruités intenses à épicés, voire herbacés, avec des notes de fruits mûrs à trop mûrs, de fruits secs et de miel.

Bouche

Douceur fruitée prononcée ainsi qu'une structure acide mûre mais marquée. Arômes fruités intenses à épicés, voire herbacés, avec des notes de fruits mûrs à trop mûrs, de fruits secs et de miel. Les vins portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese» présentent en principe un degré de concentration plus élevé que les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese», car ils sont plus fortement caractérisés par des grains à pourriture noble ou des grains de type raisin sec.

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

—

☑ 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 portant l'attribut spécial «Eiswein»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur intense et viscosité légèrement à fortement plus élevée

Nez

Douceur intense, associée à une acidité racée. Leurs arômes sont généralement fruités et moins marqués par la pourriture noble que ceux des vins portant les attributs spéciaux «Beerenauslese» et «Trockenbeerenauslese».

Bouche

Douceur intense, associée à une acidité racée. Leurs arômes sont généralement fruités et moins marqués par la pourriture noble que ceux des vins portant les attributs spéciaux «Beerenauslese» et «Trockenbeerenauslese».

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

—

☑ 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 mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Perlage fin à marqué

Nez

Fruité à mûr et levuré, avec une structure acide stimulante. Les arômes sont marqués par le type du vin de base, les cépages utilisés et la durée de fermentation.

Bouche

Fruitée à mûre et levurée, avec une structure acide stimulante. Les arômes sont marqués par le type du vin de base, les cépages utilisés et la durée de fermentation.

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

—

☑ 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 pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Perlage fin à marqué

Nez

Fruité et frais; caractérisé par une typicité variétale notable; la présence de gaz carbonique renforce les arômes naturels; fruit prononcé; fraîcheur et vivacité supplémentaires.

Bouche

Fruitée et fraîche; caractérisée par une typicité variétale notable; la présence de gaz carbonique renforce les arômes naturels; fruit prononcé; fraîcheur et vivacité supplémentaires.

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

—

☑ 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 de liqueur

Caractéristiques organoleptiques

Robe

En fonction du cépage utilisé; allant du vert jaunâtre au rouge intense

Nez

Plutôt riches en alcool, ces vins présentent un sucre résiduel, mais peuvent aussi être secs.

Bouche

Plutôt riches en alcool, ces vins présentent un sucre résiduel, mais peuvent aussi être secs.

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

—

☑ 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

sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Vins, vins mousseux de qualité, vins pétillants, vins de liqueur

Rendement maximal

Rendement maximal:	80
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous vins/catégorie/variété/type

Pour toutes les catégories: 80 hl/ha plus 20 % de surstockage

Rendement maximal

Rendement maximal:	96
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous vins/catégorie/variété/type

Pour toutes les catégories: augmentation jusqu'à 10 hl/ha en cas de conditions météorologiques exceptionnelles

Rendement maximal

Rendement maximal:	90
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous vins/catégorie/variété/type

Pour toutes les catégories: 90 hl/ha en cas d'augmentation pour conditions météorologiques exceptionnelles plus 20 % de surstockage

Rendement maximal

Rendement maximal:	108
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

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

— Acolon

— Allegro

— André

— Auxerrois — Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— 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

— Blauer Trollinger — Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blauer Zweigelt — Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

— Bronner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Cantor

— Cabernet Carbon

— Cabernet Cortis

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Chardonnay

— Dakapo

— Domina

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Gamay noir

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

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner — Veltliner

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe — Huxel

— Johanniter

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Laurot

— Merlot

— Merzling

— Monarch

— Morio Muskat — Morio-Muskat

— Muscaris

— Müller Thurgau — Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe — Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo — Prunent

— Orion

— Perle von Zala — Zalagyöngye

— Phoenix — Phönix

— Pinotin

— Piroso

— Regent

— Rieslaner

— Rondo

— Roter Elbling — Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Muskateller

— Roter Riesling

— Roter Traminer — Gewürztraminer, Traminer

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

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc — Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvitage

— Scheurebe

— Siegerrebe — Sieger

— Sirius

— Solaris

— Souvignier Gris

— St. Laurent — Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah — Shiraz

— Viognier — Viogne

— 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

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

Land de Saxe

L'indication géographique protégée «Sachsen» comprend les vignobles des communes (circonscriptions) suivantes et de leurs localités:

Dresden Stadt (01067, 01069, 01097, 01099, 01109, 01127, 01129, 01139, 01156, 01157, 01159, 01169, 01187, 01189, 01217, 01219, 01237, 01239, 01257, 01259, 01277, 01279, 01307, 01309, 01324, 01326, 01328), Radebeul Stadt (01445), Moritzburg (01468), Priestewitz (01561), Hirschstein (01594), Nünchritz (01612), Lommatzsch Stadt (01623), Coswig Stadt (01640), Meißen Stadt (01662), Diera-Zehren (01665), Käbschütztal (01665), Klipphausen (01665), Nossen Stadt (01683), Niederau (01689), Weinböhla (01689), Freital Stadt (01705), Wilsdruff Stadt (01723), Pirna Stadt (01796), Struppen (01796), Heidenau Stadt (01809), Stadt Wehlen Stadt (01829), Glashütte (01612), Ostritz (02899), Radeburg (01471), Leuben-Schleinitz (01683), Stauchitz (01594), Strehla (01616), Bautzen (02625), Wermsdorf (04779), Hohenstein-Ernsthal (09337), Heynitz (01683), Ketzerbachtal (01623), Nossen (01683), Wilsdruff (01723), Wehlen (01829), Dohna (01809), Pirna (01796), Tharandt (01737), Großenhain (01558), Ebersbach (01561), Glaubitz (01728), Zabeltitz (1561), Thiendorf (01561), Frohburg (04654), Lampertswalde (01561), Naunhof (04683), Priestewitz (01561), Reinersdorf (01561), Riesa (01587, 01589, 01591, 01594), Röderaue (01609), Zeithain (01619), Königsbrück (01936), Schönfeld (01561), Ottendorf-Okrilla (01458), Erlau (09306), Langebrück (01465), Oschatz (04758), Großweitzschen (04720), Elstra (01920), Mohorn (01723), Ostrau (04749), Roßwein (04741), Mittelherwigsdorf (02763), Bannewitz (01728) et Kreischa (01731).

Länder de Saxe-Anhalt et Brandebourg

L'indication géographique protégée «Sachsen» comprend les vignobles des communes (circonscriptions) suivantes et de leurs localités:

la commune de Schlieben (04936) dans l'arrondissement d'Elbe-Elster et la commune d'Ortrand (01990) dans l'arrondissement d'Oberspreewald-Lausitz du Land de Brandebourg.

L'indication géographique protégée «Sachsen» comprend également les vignobles des parcelles n° 3, 4, 6 dans la circonscription municipale de Jessen, les parcelles n° 1 et 8 dans la circonscription municipale de Kleindröben et les parcelles n° 2 et 23 dans la circonscription municipale de Schweinitz, toutes situées dans la commune de Jessen (06917), dans l'arrondissement de Wittenberg du Land de Saxe-Anhalt.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vins

Résumé du lien

Toutes les catégories

Situation géographique

Paysage et morphologie

La zone est située dans la vallée de l'Elbe, entre Pirna et Diesbar-Seußlitz, de part et d'autre du fleuve. Les vignobles se trouvent généralement sur les versants (parfois escarpés) exposés au sud de l'Elbe et de ses affluents. Une autre partie de la région viticole de Saxe se trouve en Saxe-Anhalt, dans la région de Jessen. Ces vignobles se trouvent presque exclusivement dans des zones permettant l'accès des tracteurs.

Géologie

La vallée de l'Elbe présente de nombreuses formations géologiques. Au cours de la principale phase de plissement des monts Métallifères durant le carbonifère inférieur, des roches du massif de granit et de syénite de Meißen sont remontées à la surface et constituent aujourd'hui une part importante des roches visibles de la cuvette de l'Elbe. Des couches de grès et de gaize ainsi que des sols résiduels, qui sont souvent très épais dans la vallée de l'Elbe et recouvrent partiellement les strates syénitiques, datent de l'époque du crétacé supérieur. Ces couches ont à leur tour été en partie recouvertes par des sédiments glaciaires et postglaciaires tels que du lœss, de l'argile et du sable fluviatile. Les vignobles autour de Jessen sont caractérisés par des sols sablonneux. Par conséquent, les différents vignobles de Saxe se caractérisent par des types de sols extrêmement différents. Cela confère des arômes et des bouquets différenciés aux vins de terroirs spécifiques.

Facteurs naturels

La Saxe est la région viticole située à l'extrême nord-est de l'Allemagne. L'influence du climat continental y est déjà prédominante, les périodes estivales et hivernales étant marquées. En particulier, la différence marquée entre les jours chauds et les nuits fraîches, caractéristique du climat continental, ainsi que les longues journées d'ensoleillement en été et en automne, sont essentielles pour la qualité des vins de Saxe. Les données météorologiques font état de températures journalières moyennes de 9,4 °C, de précipitations annuelles moyennes de 663 mm et d'environ 1 663 heures d'ensoleillement par an (source: Deutscher Wetterdienst, station météorologique de Dresde Klotzsche, période 1981-2010).

Facteurs humains

Les structures à petite échelle et les versants souvent escarpés limitent la mécanisation technique des vignobles. C'est pourquoi leur entretien nécessite une importante charge de travail. Cet entretien intensif a un effet stabilisateur sur les rendements. Il favorise dans une large mesure la qualité de la vendange en ce qui concerne le degré d'alcool minimum naturel, l'expression des arômes et l'harmonie de l'acidité du vin. L'influence de l'homme repose sur une tradition vitivinicole vieille de plusieurs siècles.

Vins

Les vins de qualité doivent satisfaire aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage et peuvent être enrichis. Les vins portant un attribut spécial doivent satisfaire aux exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal et au poids minimal du moût. Lors de la production des raisins destinés à l'élaboration des vins portant un attribut spécial, le viticulteur peut, au cours de la période de végétation, améliorer la qualité et la composition des composants du raisin par des mesures d'entretien spéciales, telles que l'effeuillage des zones de raisin ou l'éclaircissage des grappes. En outre, d'autres formes d'influence humaine (par exemple, différentes techniques de vinification en cave) peuvent également conférer des caractéristiques au «vin portant un attribut spécial» produit. Contrairement aux vins de qualité, les vins portant un attribut spécial ne doivent pas être enrichis.

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

Pour le vin de liqueur de qualité produit dans une région déterminée, le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales du vin de qualité de la région viticole déterminée relativement au titre alcoométrique naturel minimal et au poids minimal du moût. La fabrication s'effectue en interrompant le processus de fermentation à l'aide d'alcool.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal et au poids minimal du moût. En fonction de la phase végétative et de l'emplacement, les raisins des vignobles sélectionnés pour la production du vin de départ destiné à la fabrication de Sekt doivent être récoltés plus tôt qu'en moyenne dans la région afin de préserver la structure acide caractéristique d'un Sekt d'origine déterminée ou d'un Winzersekt. Le vin de base fini pour la production de Sekt est ensuite soumis à une seconde fermentation.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Pour le vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée, le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales du vin de qualité de la région viticole déterminée relativement au titre alcoométrique naturel minimal et au poids minimal du moût. Le vin est produit par fermentation sous pression.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication des mentions traditionnelles et des petites unités géographiques

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour pouvoir utiliser sur l'étiquette les mentions traditionnelles associées à cette appellation d'origine, les vins de qualité, les vins portant un attribut spécial, les vins pétillants produits dans une région déterminée ou les vins mousseux produits dans une région déterminée, ainsi que les vins de liqueur de qualité doivent au préalable avoir passé une inspection officielle. Le numéro d'inspection délivré («amtliche Prüfungsnummer» ou «numéro AP») doit être indiqué sur l'étiquette. Il remplace le numéro de lot.

Le registre des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs autorisés pour les petites unités géographiques. Il indique les limites des terroirs et des secteurs selon les désignations cadastrales (circonscription municipale, lieu-dit, terroir, parcelle).

Dans le Land de Saxe, le registre est géré par l'Office de l'environnement, de l'agriculture et de la géologie (Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie). Dans le Lande de Brandebourg, il est géré par le ministère de l'agriculture, de l'environnement et de la protection du climat (Ministerium für Landwirtschaft, Umweltund Klimaschutz) et, dans le Land de Saxe-Anhalt, par l'Office de l'agriculture, du remembrement et des forêts de la zone sud (Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd).

Dans le Land de Saxe, l'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, de la Weingesetz (loi sur le vin);

— article 29 du Weinordnung (règlement sur le vin);

— article 20 du Sächsisches Weinrechtsdurchführungsverordnung (règlement d'application de la législation sur le vin dans le Land de Saxe);

— article 2 du Weinbergslagenverordnung (règlement relatif à l'inscription des terroirs et des domaines dans le registre des vignobles).

Dans le Land de Brandebourg, l'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, de la Weingesetz (loi sur le vin);

— article 29 du Weinordnung (règlement sur le vin);

— article 8 du Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg (règlement d'application de la législation sur le vin dans le Land de Brandebourg).

Dans le Land de Saxe-Anhalt, l'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, de la Weingesetz (loi sur le vin);

— article 29 du Weinordnung (règlement sur le vin);

— articles 10 et 24 du Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (en abrégé: WeinR-DVO NRW; règlement d'application de la législation sur le vin).

Les limites des plus petites unités géographiques ne peuvent être modifiées qu'avec l'accord de l'organisation compétente visée à l'article 22g de la Weingesetz (ancienne version) qui doit notifier toutes les modifications au Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation).

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Exigences de production

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 de vin de qualité, de vin portant un attribut spécial, de vin de liqueur de qualité d'origine déterminée, de Sekt d'origine déterminée ou de vin pétillant de qualité d'origine déterminée portant l'appellation protégée «Sachsen» peut être effectuée dans une région autre que la région déterminée où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée sur l'étiquetage, pour autant que la zone de production se trouve dans les Länder de Saxe, de Brandebourg et de Saxe-Anhalt ou dans les Länder voisins de Thuringe, de Bavière, de Basse-Saxe, de Mecklembourg-Poméranie-Occidentale ou de Berlin.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication des lieux-dits et petites unités géographiques

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les cépages suivants sont autorisés pour la fabrication de vin, de vin de liqueur, de vin pétillant et de vin mousseux de qualité utilisant des noms de lieux-dits ou de petites unités géographiques délimités dans le plan cadastral, dans la mesure où ils figurent dans le registre des vignobles:

Cépages blancs: tous les cépages autorisés au titre du point 8.

Cépages rouges: tous les cépages autorisés au titre du point 8.

Il convient d'appliquer la législation en vigueur pour l'utilisation des dénominations.

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

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Wein/Antraege/Bestimmte_Anbaugebiete/Sachsen/Sachsen_1Sae/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile