C/2024/1490

16.2.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/1490)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Hagelandse wijn»

PDO-BE-A1499-AM04

Date de la communication: 24.11.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Rendement maximal par hectare**

Le rendement maximal est mis à jour conformément aux normes actuelles.

Motifs: les rendements maximaux sont mis à jour en fonction du potentiel des différents cépages.

2. **Délimitation de la zone géographique**

La zone géographique est élargie à deux communes qui ne font pas partie du Hageland sur le plan administratif, mais il en va de même pour de nombreuses autres communes qui sont néanmoins incluses dans cette aire. Ces communes abritent des vignobles pour lesquels les propriétaires souhaitent demander l'AOP à terme.

Il s'agit des communes de Bertem et de Vieux-Heverlé.

En outre, il est décidé d'inclure deux localités de Léau dans l'AOP «Haspengouwse wijn» (voir la demande de modification de l'AOP «Haspengouwse wijn»).

Léau se compose actuellement de cinq localités: Budingen, Dormaal, Halle-Booienhoven, Helen-Bos et Ossenweg. Ossenweg et Halle-Booienhoven sont incluses dans l'AOP «Haspengouwse wijn». En conséquence, Léau est supprimé de l'AOP «Hagelandse wijn» et remplacé par Budingen, Dormaal et Helen-Bos.

3. **Adaptation des variétés à raisins de cuve**

Modification de la liste des cépages.

Un certain nombre de cépages sont supprimés parce qu'ils ne sont pas (beaucoup) utilisés: Optima, Domina, Sirius, Bianca, Würzer, Schönburger et Pinot noir précoce.

Les cépages suivants sont ajoutés dans la liste: Grüner Veltliner, Muscaris, Solaris, Souvignier gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Léon Millot, Pinot Meunier, Pinotin et Tempranillo.

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

L'orthographe du cépage Lemberger est corrigée (initialement indiquée comme Limberger).

Motifs: la nécessité de mettre à jour et d'adapter les cépages définis pour la production des vins dans la zone géographique du Hageland, y compris par l'ajout de nouvelles variétés pertinentes pour la caractérisation des vins dans la région (voir lien causal).

4. **Conditions supplémentaires**

Les conditions sont simplifiées. Les éléments superflus sont supprimés.

Motifs: la suppression des éléments superflus accroît la lisibilité.

5. **Informations sur les parties intéressées – organismes de contrôle et autorités de surveillance**

Mise à jour des informations.

Motifs: les coordonnées sont obsolètes et sont mises à jour en fonction de la situation actuelle. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec la législation applicable.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Hagelandse wijn

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. Caractéristiques analytiques

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal est de 8 % vol. Le titre alcoométrique volumique total ne peut être inférieur à 9 % vol. En cas d'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, le titre alcoométrique volumique total ne peut jamais être supérieur à 13,5 % vol. L'acidité totale en g de H_2SO_4/1 (acidité totale) doit être au moins de 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique ou 46,6 milliéquivalents par litre.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites établies par la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	8,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. Caractéristiques organoleptiques

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins blancs: délicats, élégants, fruités ou floraux, à l'arôme quelque peu minéral parfois. Plus de finesse que de puissance. Belle acidité structurée et caractérisée par un titre alcoométrique pas trop élevé (de 11 à 12 % vol.). Le vieillissement en fût de bois peut apporter une valeur ajoutée à certains vins. Cela vaut également pour les vins rosés. Vins rouges: style fruité et frais. Il s'agit de vins présentant les caractéristiques de «tous» les vins rouges du nord. En fonction du cépage et du millésime, la structure peut néanmoins également être tannique. Le vieillissement en fût de bois est plus fréquemment utilisé. Titre alcoométrique peu élevé (11-12,5 % vol.). Les vins ne doivent de préférence pas être servis à une température trop élevée (15 à 17 °C). L'examen organoleptique est effectué par la commission d'agrément et porte sur la robe, la limpidité, le nez et la bouche. Un nombre minimal de points doit être obtenu pour obtenir la reconnaissance de l'appellation d'origine. Seuls les vins répondant aux caractéristiques analytiques sont soumis à un examen organoleptique. Le fonctionnement de la commission d'agrément est régi par un règlement intérieur.

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Pour le raisin frais, le moût de raisins partiellement fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation et, exclusivement à l'exploitation vinicole: le titre alcoométrique volumique naturel peut être augmenté par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.

2. Désacidification

Pratique œnologique spécifique

Il peut être procédé à une désacidification partielle. La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalents par litre.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Auxerrois, Bacchus, Cabernet Cortis, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grüner Veltliner, Léon Millot, Müller-Thurgau

80 hectolitres par hectare

2. Muscaris, Ortega, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot Meunier, Pinot noir, Pinotin, Regent, Riesling, Siegerrebe, Solaris, Souvignier gris

80 hectolitres par hectare

3. Acolon, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Johanitter, Kerner, Lemberger, Merlot, Tempranillo

90 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée pour la production du «Hagelandse wijn» est située dans la zone viticole A du Hageland, à savoir les villes et/ou communes d'Aarschot, Begijnendijk, Bekkevoort, Bertem, Bierbeek, Boutersem, Budingen, Diest, Dormaal, Geetbets, Glabbeek, Halen, Helen-Bos, Hoegaarden, Holsbeek, Kortenaken, Landen, Louvain, Linter, Lubbeek, Vieux-Heverlé, Rotselaer, Scherheuvel-Zichem, Tielt-Winge, Tirlemont et Tremelo.

7. **Cépages**

Acolon

Auxerrois B

Bacchus B

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Jura

Cabernet Sauvignon

Chardonnay B

Dornfelder N

Grüner Veltliner

Johanniter B

Kerner B

Lemberger N

Léon-Millot

Merlot N

Muscaris

Müller Thurgau B

Ortega B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot Meunier N

Pinot noir N – Précoce de Looz

Pinotin

Regent N

Riesling B

Siegerrebe Rs – Sieger

Solaris

Souvignier Gris

Tempranillo

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Situation géographique*

Les parcelles sont situées principalement sur des coteaux et des collines orientés vers le sud et pourvus d'un drainage correct. Les sommets des collines, orientés entre le sud-ouest et le nord-est, sont des bancs de sable qui ont été exposés lorsque la mer s'est retirée il y a 7 millions d'années. Les coteaux des collines sont riches en fer.

8.2. *Cépages trouvés dans la zone géographique définie*

L'une des caractéristiques du Hageland est la grande diversité des cépages. Certains viticulteurs travaillent avec des cépages uniques tandis que d'autres font des assemblages. Dès lors, les vins du Hageland présentent de très nombreuses saveurs. Le premier type de vin est représenté par les vins produits à partir de Chardonnay, qui rappellent le Bourgogne. Un deuxième type de vin est représenté par les vins produits à partir de cépages de Pinot, qui rappellent davantage les vins d'Alsace, et le troisième type est celui des vins du cépage Müller-Thurgau, qui ressemblent aux vins luxembourgeois. Des vins rouges sont également produits, mais dans une moindre mesure.

Les vins de l'appellation «Hagelandse wijn» présentent des caractéristiques particulières telles que la minéralité, l'élégance, la finesse et une belle acidité structurée.

8.3. *Lien causal*

La qualité de ces vins est due, entre autres, aux beaux coteaux orientés au sud des collines sur lesquelles sont implantés les vignobles et au fait que les rendements sont maintenus à un niveau nettement inférieur à ceux autorisés.

Les caractéristiques du sol et les couches de fer confèrent aux vins «Hagelandse wijn» des caractéristiques particulières telles que la minéralité, l'élégance, la finesse et une belle acidité structurée, qui leur permettent d'atteindre un niveau international.

Bon nombre des vignobles sont relativement jeunes. Il apparaît toutefois que chaque année, avec le vieillissement du vignoble, la qualité du vin augmente également (augmentation de la teneur en sucre et équilibre de l'acidité).

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

Transformation des raisins en vin à proximité immédiate de la zone géographique

Cadre juridique :

La réglementation de l'Union.

Type de condition supplémentaire :

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition :

La transformation des raisins en moût de raisin et du moût de raisin en vin est assurée à l'intérieur de la zone géographique où les raisins ont été récoltés ou, sur autorisation préalable expresse de la commission d'agrément, à proximité immédiate de la zone géographique. Pour la production du «Hagelandse wijn – Appellation d'origine contrôlée», les raisins proviennent à 100 % de la zone de production agréée.

Lien vers le cahier des charges

http://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/kwaliteitssystemen/beschermde-oorsprongsbenamingen-bob-en-beschermde-geografische