C/2025/2465

25.4.2025

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/2025/2465)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Costers del Segre»

PDO-ES-A1523-AM04

Date de la communication: 28.1.2025

1. **Dénomination du produit**

«Costers del Segre»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

Espagne

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

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

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

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

([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**

1. AMÉLIORATION RÉDACTIONNELLE

Description:

Une introduction au cahier des charges est supprimée, et la description des différentes catégories de produits couverts est améliorée, en particulier les catégories 1 (vin), 3 (vin de liqueur) et 8 (vin pétillant), en reprenant brièvement leur définition telle que régie par la réglementation. La formulation de la catégorie 5 (vin mousseux de qualité) est déjà correcte et n'est donc pas modifiée.

Le point 2 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Motifs:

En ce qui concerne la catégorie 1, il y a lieu d'effectuer d'une part une légère modification générique de la formulation de la description du produit «Vin». L'objectif d'un tel changement est simplement d'améliorer l'explication du produit, et la nouvelle formulation ne diffère aucunement du texte précédent d'un point de vue formel.

Par ailleurs, une mention spécifique à la nécessité de l'approbation des vins par un comité de dégustation a également été supprimée. Ce second changement a été effectué pour deux raisons: premièrement, la structure du document n'était pas cohérente avec le fait que la mention du comité de dégustation se trouve uniquement dans la description du produit «Vin», étant donné que toute catégorie de produit présente les mêmes obligations en ce qui concerne la vérification analytique et organoleptique de son inclusion dans le cahier des charges et de sa protection dans le cadre de l'appellation d'origine; deuxièmement, la nécessité de présenter des preuves analytiques (physico-chimiques et/ou sensorielles) démontrant la bonne vérification du produit par l'opérateur est déjà mentionnée au point «Tâches relatives à la vérification», de sorte qu'une deuxième mention a été jugée inutile et redondante.

Le format actuel est conforme à la plupart des cahiers des charges catalans, de sorte que la modification devrait contribuer à l'harmonisation réglementaire et à la clarification des conditions que doivent remplir les produits pour être couverts par l'appellation d'origine.

En ce qui concerne la catégorie 3, l'inclusion du nouveau texte dans la description du produit «vin de liqueur» vise à améliorer la clarté et la précision de la définition de ce type de vin. Une telle description laissait de côté certains détails essentiels pertinents, tant pour les producteurs que pour les consommateurs, et n'offrait pas une explication pertinente du produit.

Il importe de souligner que les modifications apportées n'introduisent aucune caractéristique nouvelle ou particulière au produit, car elles sont fondées sur des exigences précédemment implicites et obligatoires en vertu de la législation communautaire en vigueur [règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, annexe VII, partie II, point 3]. Par conséquent, cette modification de la description vise à harmoniser le cahier des charges de l'appellation d'origine «Costers del Segre» avec les lignes directrices européennes, tout en fournissant une définition plus complète et plus précise du vin de liqueur, tout en n'altérant en rien son essence et sa typologie traditionnelle.

En ce qui concerne la catégorie 8, la mise à jour de la description du produit «vin pétillant» est similaire à celle du «vin de liqueur». Dans les deux cas, la modification du cahier des charges vise à améliorer la clarté et l'exactitude de la description du produit sans changer les exigences requises pour sa catégorisation, raison pour laquelle il a été jugé utile d'utiliser directement les définitions figurant dans le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, annexe VII, partie II, point 8. Comme dans le cas du vin de liqueur, les modifications apportées à la description du vin pétillant n'altèrent en rien la typologie du produit, puisqu'il s'agit d'exigences dont l'intégration au cahier des charges était déjà obligatoire.

L'inclusion d'informations spécifiques, telles que le titre alcoométrique minimal et la surpression due au dioxyde de carbone endogène en solution, contribue à une meilleure définition du produit sans en altérer l'essence. Ainsi, les descriptions des produits sont plus complètes et plus utiles pour tous les acteurs intervenant dans la production et la commercialisation des vins pétillants et des vins de liqueur couverts par l'appellation d'origine «Costers del Segre».

2. MODIFICATION DES LIMITES DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE ACQUIS ET DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE TOTAL

Description:

Modifications des limites inférieures du titre alcoométrique acquis et du titre alcoométrique total.

Vin blanc et rosé (catégorie 1): passe de 10,5 % vol. à 9 % vol.

Vin rouge (catégorie 1): passe de 11 % vol. à 9 % vol.

Vin de liqueur: il est précisé que le titre total minimal est de 17,5 % vol.

Vin pétillant: le titre acquis passe de 10 % vol. à 7 % vol.; le titre total passe de 10 % vol. à 9 % vol..

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Motifs:

Les fluctuations thermiques et les perturbations du cycle de croissance de la vigne provoquées par le changement climatique peuvent donner lieu à des vendanges à maturité phénolique variable et dissociée de l'augmentation traditionnelle des degrés Brix qui accompagne la maturation technologique. Ce scénario offre aux viticulteurs la possibilité de produire des vins moins alcoolisés tout en conservant un profil organoleptique complet et complexe, en particulier lorsque des techniques avancées de gestion de la vigne et de la vinification sont mises en œuvre, telles que la viticulture de précision dans la gestion de la canopée de la vigne, la sélection optique automatisée à la réception des raisins ou la sélection fonctionnelle des levures autochtones.

D'autre part, d'un point de vue chimique, les niveaux élevés d'éthanol observés récemment permettent la dissolution d'un plus grand nombre de composés, tant polaires que non polaires, ce qui pourrait masquer ou altérer les subtilités des terpènes, esters et autres composés aromatiques qui constituent une part importante du profil organoleptique du vin. Une telle dissolution pourrait réduire la spécificité des notes aromatiques représentatives de certains terroirs. Ainsi, l'autorisation de production de vins à plus faible titre alcoométrique offre aux producteurs un outil naturel pour le maintien des caractéristiques propres aux vins traditionnels de l'appellation d'origine «Costers del Segre».

Enfin, il convient de mentionner la tendance globale du marché vers des vins à faible titre alcoométrique, motivée à la fois par des raisons de santé publique et par les préférences des consommateurs, qui s'aligne sur les besoins déjà exposés en matière de changement climatique.

En somme, l'abaissement de la limite inférieure de la teneur en alcool du vin s'inscrit au-delà d'une simple adaptation aux conditions climatiques changeantes. Il s'agit d'un recalibrage stratégique qui permet de mieux exprimer le terroir dans les vins de l'appellation d'origine «Costers del Segre», de contrebalancer l'augmentation du titre alcoométrique de l'époque actuelle et de s'adapter aux demandes et aux tendances du marché.

Quant à l'inclusion de la phrase «avec un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol.» dans les exigences physico-chimiques pour les vins de liqueur, il ne s'agit pas tant d'une nouveauté ou d'un changement que d'une clarification. Ce critère, loin de constituer une imposition restrictive conçue par l'appellation d'origine, reflète simplement les dispositions du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil (annexe VII, partie II, point 3), qui établit une telle exigence comme une condition de base pour la catégorisation des vins de liqueur.

La décision d'intégrer cette spécification dans le cahier des charges a pour principal objectif de faciliter la compréhension par le lecteur du type de produit auquel il est fait référence. Il s'agit ainsi d'éviter d'éventuels malentendus ou interprétations erronées, tout en assurant une meilleure compréhension du produit décrit.

En définitive, l'ajout de ce critère contribue à offrir une vision plus précise du produit et garantit un bon alignement entre les attentes du consommateur et les réglementations légales, mais n'implique aucunement l'introduction d'un quelconque changement en ce qui concerne le profil physico-chimique, organoleptique ou technique de la caractérisation du produit.

3. MODIFICATION DES TENEURS MAXIMALES EN ANHYDRIDE SULFUREUX

Description:

Modifications des teneurs maximales totales en anhydride sulfureux lorsque la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l.

Vins blancs et rosés (catégories 1 et 8): passe de 200 mg/l à 150 mg/l

Vin rouge (catégories 1 et 8): passe de 150 mg/l à 100 mg/l

Vin de liqueur: passe de 150 mg/l à 120 mg/l

Modifications des teneurs maximales totales en anhydride sulfureux lorsque la teneur en sucre est supérieure ou égale à 5 g/l.

Vins blancs et rosés (catégories 1 et 8): passe de 250 mg/l à 220 mg/l

Vin rouge (catégories 1 et 8): passe de 200 mg/l à 170 mg/l

Vin de liqueur: passe de 200 mg/l à 170 mg/l

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Motifs:

La réduction des teneurs maximales en dioxyde de soufre (anhydride sulfureux, SO2) autorisées dans la vinification répond au consensus actuel dans le secteur viticole sur la nécessité d'une œnologie plus durable et saine.

L'anhydride sulfureux est un additif largement utilisé en œnologie en raison de ses propriétés antioxydantes, antioxydasiques et antimicrobiennes. Malgré son utilisation répandue, l'anhydride sulfureux présente des aspects négatifs: il peut provoquer des effets indésirables (dermatite, urticaire, douleur abdominale) chez des individus sensibles et, au niveau œnologique, il génère une odeur désagréable de soufre dans le vin en cas de doses excessives. Étant donné qu'il s'agit d'un composé présent dans plusieurs denrées alimentaires et dont la quantité ingérée est cumulative, son utilisation est limitée et sa présence sur l'étiquetage est obligatoire via l'expression «contient des sulfites».

Les nouvelles limites maximales fixées pour la concentration en anhydride sulfureux sont en phase avec celles adoptées par les organismes de contrôle et de certification biologique et par l'UE [règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission], et contribueront à réduire au minimum les risques associés au produit. L'intégration de pratiques œnologiques telles que l'utilisation de gaz inertes ou la manipulation prudente de l'oxygène pendant la vinification permettent de compenser efficacement la réduction du SO2 sans compromettre la qualité et la longévité des vins élaborés.

La réduction de la dose ajoutée de SO2 n'a aucun effet ni sur le profil organoleptique du produit ni sur sa typicité, bien au contraire, étant donné que les vins élaborés à faible teneur en SO2 présentent une complexité aromatique et une authenticité qui reflètent plus fidèlement le microclimat et les caractéristiques du sol de culture des raisins dont ils sont issus.

La rigueur scientifique exige l'adaptabilité et l'examen continu des pratiques. À cet égard, la modification proposée constitue donc une avancée cohérente et fondée. Non seulement la nouvelle approche favorise la production d'un vin plus «propre» et authentique sans lui ôter son identité, mais elle établit également un nouveau paradigme œnologique qui renforce la responsabilité écologique et sociale de l'appellation d'origine «Costers del Segre».

4. MODIFICATION DES LIMITES D'ACIDITÉ VOLATILE MAXIMALE

Description:

Modifications des limites d'acidité volatile maximales.

Vin blanc et rosé (catégorie 1): passe de 0,6 (0,9 g/l en cas de vieillissement) à 1,08 g/l (18 mEq/l)

Vin rouge (catégorie 1): passe de 0,8 (1,2 g/l en cas de vieillissement) à 1,2 g/l (20 mEq/l)

Vin de liqueur: passe de 0,8 g/l à 1,08 (18 mEq/l) pour le blanc et le rosé; et 1,2 g/l (20 mEq/l) pour le rouge.

Vin pétillant: passe de 0,6 g/l à 1,08 (18 mEq/l) pour le blanc et le rosé; et à 1,2 g/l (20 mEq/l) pour le rouge.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Motifs:

La révision des limites d'acidité volatile fixées pour les vins de l'appellation d'origine «Costers del Segre» répond à une compréhension plus avancée et nuancée de l'œnologie contemporaine. L'acidité volatile, généralement associée à la présence d'acide acétique et de son ester éthylique (acétate d'éthyle), a longtemps été considérée comme un indicateur de défauts dans le vin. Toutefois, des recherches récentes ont montré que des niveaux modérés d'acidité volatile peuvent contribuer positivement à la complexité aromatique et gustative du vin.

D'un point de vue chimique, l'acidité volatile ne constitue nullement un paramètre isolé, mais interagit avec d'autres composants du vin, tels que les polyphénols et les esters, en modulant le profil organoleptique de manière synergique. À cet égard, les limites plus restrictives précédemment établies peuvent avoir inutilement restreint l'expression du terroir et la typicité variétale.

En outre, les techniques œnologiques actuelles permettent un contrôle plus précis de la fermentation et de la maturation, ce qui réduit le risque de créer des niveaux d'acidité volatile problématiques. Les techniques de fermentation contrôlée et les pratiques de gestion post-fermentation, telles que la micro-oxygénation et l'utilisation de levures sélectionnées, permettent aux œnologues d'ajuster les niveaux d'acidité volatile dans une fourchette qui apporte de la complexité au produit sans en compromettre la qualité.

Il importe de souligner que cette révision de la réglementation n'encourage pas une augmentation aveugle de l'acidité volatile, mais vise à offrir une marge de manœuvre plus souple et conforme aux connaissances scientifiques actuelles. Cette mise à jour permet une plus grande liberté d'exploration des styles de vin qui reflètent plus fidèlement la richesse et la diversité des terroirs de l'appellation d'origine «Costers del Segre».

Ce changement marque une étape importante vers une œnologie plus flexible et consciente, en phase avec les exigences du marché très spécifique du vin, dont la cible est particulièrement éduquée et exigeante.

5. MODIFICATION DES LIMITES MINIMALES D'ACIDITÉ TOTALE

Description:

Modification des limites inférieures d'acidité totale du vin blanc, rosé et rouge (catégorie 1), qui passent de 4,5 g/l à 3,5 g/l.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Motifs:

En écho à l'élargissement de la marge de manœuvre acceptée pour le titre alcoométrique, la mise à jour des limites inférieures de l'acidité totale des vins de l'appellation d'origine «Costers del Segre» entend répondre à la fois à la variabilité croissante du climat et à l'augmentation des températures moyennes, ainsi qu'à la volatilité du marché vitivinicole mondial, mais elle vise aussi et surtout à doter les producteurs des outils naturels nécessaires au maintien de la spécificité et de la qualité de leurs vins.

L'augmentation des températures et les variations de la pluviométrie ont une incidence sur la maturation du raisin et, par conséquent, sur son profil d'acidité. Dans les conditions climatiques actuelles, la maturité phénolique des raisins peut facilement coïncider avec un stade avancé de maturation technologique, et donc avec des niveaux d'acidité totale inférieurs à ceux des décennies précédentes.

Le maintien d'une limite inférieure d'acidité totale élevée conduit à rejeter des raisins dont toutes les autres caractéristiques sont parfaites pour produire des vins de haute qualité. Une telle rigidité risquerait de conduire les viticulteurs à vendanger dans des conditions de maturité insuffisante sur un plan autre que technologique, ce qui limiterait leur capacité à élaborer des vins reflétant fidèlement leur terroir.

En somme, le maintien de limites d'acidité totale strictes pourrait aboutir à un paradigme œnologique obsolète, en ne garantissant plus le maintien du profil sensoriel historique des vins protégés et en limitant la capacité concurrentielle des vins de l'AOP «Costers del Segre» sur un marché mondial qui exige diversité et adaptabilité.

6. MODIFICATION D'AUTRES LIMITES ANALYTIQUES

Description:

Les limites acceptables d'absorbance sont élargies pour les vins (catégorie 1) et les vins de liqueur (catégorie 3); tout comme les limites d'intensité colorante pour les vins (catégorie 1). Les exigences en matière de pureté sont supprimées, et les limites de mesure de la turbidité ne s'appliquent plus aux vins (catégorie 1) ni aux vins de liqueur (catégorie 3).

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Motifs:

Dans le domaine œnologique, la diversité des cépages constitue un patrimoine qui permet d'apporter richesse et complexité au produit, mais aussi d'élargir l'éventail des vins disponibles. À cet égard, l'appellation d'origine «Costers del Segre» se distingue tout particulièrement, car elle couvre un large éventail de cépages. Cette diversité peut toutefois constituer un défi pour la normalisation de ses paramètres sensoriels. Les limites précédemment fixées pour l'absorbance dans le spectre visible étaient trop restrictives pour certains cépages, ce qui pouvait compromettre l'inclusivité variétale définissant l'appellation d'origine.

En réponse à cette situation, les limites de couleur ont été élargies. Cet ajustement, fondé sur des analyses sensorielles approfondies et des études spectrophotométriques, vise à garantir que les différents cépages puissent manifester leur identité chromatique sans pour autant s'écarter du profil organoleptique traditionnel des vins de l'AOP «Costers del Segre».

La suppression générale d'un grand nombre des limites inférieures représente un changement subtil, sans effet sur la couleur perçue par l'œil humain. La réduction de l'intensité colorante minimale requise pour les vins rouges permet d'intégrer des cépages peu colorés (comme le Pinot Noir), qui n'avaient pas été envisagés dans les études initiales utilisées pour établir les anciens critères.

Il est important de souligner que de tels changements ne modifient nullement le style du produit couvert par l'appellation, ni n'entraînent une diminution de la qualité ou de la typicité du vin. Bien au contraire, ils permettent une plus grande expression de la diversité variétale, dans l'intérêt d'une représentation plus précise et complète du terroir de l'appellation d'origine.

Cette modification ouvre la voie à une interprétation plus riche et inclusive de l'appellation de vin «Costers del Segre», toujours dans les limites imposées par l'excellence et la cohérence œnologique.

Quant à la pureté, bien qu'historiquement considérée comme un signe de qualité des vins, elle ne constitue désormais plus un facteur universellement souhaitable ni un indicateur de la valeur du produit d'un point de vue œnologique.

Plusieurs arguments plaident en faveur de la suppression de cette condition.

Premièrement, la perception de la pureté est hautement subjective et peut être influencée par de nombreux facteurs qui ne sont pas directement liés aux propriétés intrinsèques du vin, tels que le type de bouteille ou les conditions d'éclairage.

Deuxièmement, une trop grande attention portée à la pureté entraîne une négligence d'éléments plus pertinents relatifs au terroir, à l'origine et à la typicité du vin. Ainsi, dans le cas des vins purs et brillants, l'obtention de faibles niveaux de turbidité relève même d'une question technique plutôt que d'une qualité distinctive associée au terroir ou au style de production du produit.

Il est également important de souligner que les tendances actuelles en matière de consommation de vin montrent une meilleure acceptation et valorisation de techniques de production plus naturelles et moins interventionnistes. De telles techniques, qui consistent notamment à éviter ou à réduire au minimum les processus de filtration, peuvent aboutir à l'élaboration de vins qui présentent une certaine turbidité ou même des dépôts. Loin d'être considérée comme un défaut, cette caractéristique est souvent perçue par les consommateurs comme un signe d'une moindre intervention humaine sur le produit et d'une expression sensorielle plus fiable du terroir d'origine du produit.

En définitive, la suppression des exigences en matière de pureté du cahier des charges est non seulement cohérente avec les tendances œnologiques contemporaines, mais permet également aux œnologues de se concentrer sur des aspects plus importants de la production de vins de haute qualité, qui reflètent véritablement le caractère de l'appellation d'origine «Costers del Segre».

7. MODIFICATIONS DE LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Description:

Suppression de la description écrite de la couleur des vins blancs, rosés et rouges (catégorie 1) et des vins de liqueur (catégorie 3).

Pour les vins pétillants, l'expression «sous la forme de bulles et non de mousse» est supprimée de la définition de la robe, tout comme la phrase «La teneur en gaz carbonique est perceptible au palais».

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Motifs:

L'évaluation de la couleur des vins a largement bénéficié des progrès technologiques dans le domaine de la spectrophotométrie et de l'analyse quantitative. Bien que les descriptions de couleur puissent présenter une certaine valeur littéraire ou commerciale, elles manquent de précision et de reproductibilité, deux critères exigés par l'œnologie moderne.

L'utilisation de mesures d'absorbance dans le spectre visible garantit une quantification plus précise et objective de la couleur, ce qui permet une normalisation critique dans un environnement scientifique et commercial hautement concurrentiel.

Il a été décidé de supprimer la description textuelle de la couleur dans le cahier des charges de l'AOP «Costers del Segre». Cette décision se justifie tant par la nécessité d'adhérer à des protocoles techniques avancés que par l'élimination de toute ambiguïté pouvant donner lieu à des interprétations subjectives, afin de préserver l'intégrité et l'uniformité du profil sensoriel du vin. Dans le même temps, la présence d'une description textuelle et de mesures spectrophotométriques était redondante et risquait de créer des ambiguïtés inutiles dans l'interprétation de la norme de couleur.

En adoptant une approche exclusivement quantitative, nous pouvons ainsi assurer la conformité des vins à des critères objectifs et vérifiables, ce qui renforce la crédibilité et la réputation de l'appellation d'origine.

En ce qui concerne la perception des bulles dans les vins pétillants, le cahier des charges de l'appellation d'origine «Costers del Segre» prévoyait des exigences spécifiques concernant la présence et la perception sensorielle du gaz carbonique. De telles exigences, bien que conçues pour garantir une certaine uniformité du produit, se sont révélées redondantes et peu utiles, c'est pourquoi elles ont été supprimées.

En effet, les exigences analytiques existantes, comme la surpression comprise entre 1 et 2,5 bars à 20 °C, offrent un moyen plus précis de catégoriser ces vins et de garantir leurs propriétés. Dans ce cas particulier, une telle approche analytique assure une plus grande fiabilité que l'analyse sensorielle, qui donne des résultats moins solides.

En somme, la suppression des exigences sensorielles liées à la présence de gaz carbonique dans les vins pétillants ne modifie nullement le profil de ces vins en termes de caractéristiques effervescentes, étant donné que les critères analytiques rigoureux déjà prévus, tels que la surpression mesurée en bars, garantissent de manière fiable et robuste le style propre à cette catégorie de vins. Cet ajustement dans le cahier des charges simplifie le processus d'évaluation en libérant la nécessité d'un contrôle sensoriel supplémentaire qui, bien qu'informatif, s'avère moins précis que son homologue physico-chimique. Ainsi, la qualité et la typicité des vins pétillants restent garanties, tout en permettant une plus grande flexibilité et davantage de souplesse dans leur production et dans leur analyse.

8. MODIFICATION DES PRATIQUES DE CULTURE

Description:

La formulation a été améliorée et une autorisation d'irrigation ajoutée.

Le point 3.1 du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Motifs:

Les conditions climatiques actuelles ayant entraîné trois saisons de réduction de la pluviométrie, et les prévisions indiquant que le manque d'apport en eau par précipitations deviendra habituel au cours des saisons à venir, il a été jugé opportun d'autoriser un apport en eau de la part de chaque viticulteur, ceci afin d'éviter les situations de stress hydrique et de se conformer aux indications générales contenues dans le décret espagnol nº 474/2004 du 28 décembre 2004 portant exécution de la loi espagnole nº 15/2002 du 27 juin 2002 sur l'aménagement vitivinicole.

9. MODIFICATIONS DE LA ZONE DÉLIMITÉE

Description:

Outre une amélioration rédactionnelle, en particulier le remplacement du terme «sous-zone» par «unité géographique plus petite» et l'introduction d'un paragraphe au point 8.2 du cahier des charges relatif à la «zone de culture et de production vinicole», il a été décidé d'élargir la zone délimitée, puisque le terrain de certaines communes se limitait parfois à quelques parcelles, alors que les communes sont à présent incluses dans leur intégralité.

Le point 4 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

Motifs:

Il s'agit de faciliter l'incorporation de certaines superficies de vignobles appartenant à des communes où il existe déjà des parcelles relevant de la zone de production, après avoir vérifié l'éligibilité de l'ensemble de la commune aux conditions nécessaires pour rejoindre l'appellation d'origine. On estime de même que l'indication dans le document technique de la totalité de la commune, tel que cela est déjà appliqué dans d'autres cahiers des charges des appellations d'origine de Catalogne, permet à l'AOP d'effectuer une évaluation interne de la demande du titulaire souhaitant adhérer à la zone de production, sans qu'il soit nécessaire de modifier le cahier des charges pour chaque nouvel ajout.

Cette nouvelle façon de procéder ne diminue aucunement la vérification légale liée à la superficie elle-même (autorisation de plantation, variété admise et toute autre vérification nécessaire), qui est effectuée préalablement à l'inscription de la superficie au registre des parcelles prévu par le règlement de l'AOP «Costers del Segre».

Elle implique également une modification du cahier des charges qui permet, en termes de rapidité de la procédure d'inscription à l'AOP «Costers del Segre», à tout viticulteur satisfaisant aux exigences légales générales et particulières qui le concernent d'exercer son droit d'adhérer à l'AOP en question.

Le déplacement du paragraphe 8.2 s'explique par le fait qu'il semble plus logique de mentionner systématiquement cet aspect lors de la délimitation de la zone géographique de l'appellation d'origine protégée.

10. MODIFICATIONS DES CÉPAGES

Description:

Ces modifications comprennent l'ajout de nouveaux cépages, qui ont été identifiés comme prometteurs et représentatifs du caractère unique de la zone, ainsi que la réévaluation des cépages précédemment classés dans les catégories «Recommandés» et «Autorisés», et le changement de nom d'un cépage.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Motifs:

À l'heure actuelle, certaines des caves de l'AOP «Costers del Segre» travaillent à l'étude des cépages inclus dans le paragraphe du décret royal espagnol réglementant le potentiel de production viticole de la Communauté autonome de Catalogne (décret royal nº 32/2023 du 24 janvier 2023).

Les 4 nouveaux cépages inclus sont les suivants: Picapoll Blanco, Malvasía de Sitges, Pirene et Marselan. Leur inclusion répond à une recherche constante d'excellence et de diversité œnologique. Ces cépages, sélectionnés pour leur potentiel œnologique et leur adaptation à l'environnement géo-climatique de la région, enrichissent l'éventail des possibilités de production de vins de haute qualité. Leur inclusion contribue à l'évolution et à l'innovation au sein de l'AOP, en favorisant la singularité et l'identité des vins protégés.

Un certain nombre d'établissements vinicoles qui produisent le vin couvert par l'AOP ont demandé l'inclusion de ces cépages dans la zone délimitée ou ont manifesté leur intérêt en ce sens, puisqu'ils les jugent adaptés à la production des vins concernés. Sur la base de ces demandes et du fait que tous ces cépages ont donné d'excellents résultats dans les études et les essais réalisés pour évaluer leurs aptitudes, et en tenant compte des conditions de sol et de climat, leur inclusion a été approuvée. Ces études ont montré les résultats suivants:

Malvasía de Sitges: variété blanche, originaire de Catalogne, raisins doux. Elle produit des vins frais et aromatiques, également adaptée à l'élaboration de vins doux et vieillis. Grappes de taille moyenne, allongées et de forme pyramidale, grains de taille moyenne à petite. Bonne résistance au froid. Présente les saveurs et les arômes caractéristiques de cette variété. Son utilisation renforce les caractéristiques des vins de l'AOP «Costers del Segre», tout en maintenant le caractère et les arômes typiques de la région.

Marselan: variété rouge, étrangère et internationale, relativement peu répandue, qui donne des résultats productifs qualitatifs très intéressants. Grappes petites à moyennes, forme cylindro-conique allongée. Petits grains de forme arrondie de couleur noir violet. Cépage rustique robuste de vigueur modérée. Produit un vin complexe, équilibré avec un corps très coloré et aromatique. Riche en tanins légers et harmonieux. Arômes de cacao, de groseille, de framboise, de fruits mûrs et d'épices. Les études menées montrent qu'il s'agit d'un cépage avec suffisamment de potentiel pour produire du vin de qualité, sans compromettre le caractère et les saveurs typiques de la région.

Picapoll blanco: variété blanche, étrangère. Cépage de vigueur moyenne et à germination tardive. Présente une bonne fertilité, résistant aux maladies cryptogamiques et sensible aux acariens. Cycle de maturation lent. Grappes de taille moyenne: petites, détachées et de forme pyramidale. Grains elliptiques, de taille moyenne à petite et de couleur jaune verdâtre. Produit un indice d'alcool modéré et une acidité élevée. Les vins produits sont légers, avec des arômes fruités et floraux, larges en bouche et avec une robe ambre brillante. Conserve le caractère des vins de la zone.

Pirene: cépage rouge, souche originaire de Catalogne résistant à la sécheresse. Des études ont montré sa capacité à s'adapter au changement climatique. Cépage à cycle long: germination mi-avril et récolte mi-octobre, maturation très uniforme. Grains inégaux, différentes mesures et structures en fonction de la nouaison. Raisins à forte charge tannique, à la couleur et à l'acidité intenses. Les vins produits à partir de la variété Pirene conservent le caractère et les arômes typiques de la région sans nuire à la qualité des vins.

La réévaluation et l'ajustement des catégories de cépages au sein de l'appellation d'origine protégée «Costers del Segre», en particulier le passage de «Recommandés» à «Autorisés», reflètent une décision visant à mettre davantage en évidence l'authenticité et la spécificité des vins de la région. Cet ajustement vise à cibler la catégorie «Recommandés» sur des cépages considérés comme emblématiques et particulièrement aptes à exprimer le caractère distinctif du territoire. Dans le même temps, l'inclusion de certains cépages dans la catégorie «Autorisés» n'implique aucunement que ceux-ci ne présentent aucune valeur ou n'ont pas leur place au sein de l'AOP, mais vise à donner la priorité aux cépages considérés comme les plus représentatifs de l'identité viticole de Costers del Segre et à placer sur un plan différent les cépages communément appelés «variétés internationales».

Un tel changement tient également compte de la diversité et de la dynamique du monde du vin, en permettant aux producteurs d'explorer de nouveaux cépages et styles sans contraintes excessives. Enfin, la modification de ces catégories vise à promouvoir l'excellence et l'innovation dans la production de vins de qualité au sein de l'AOP, tout en respectant et en préservant l'essence des cépages traditionnels, qui contribuent au caractère unique des vins de la région.

La modification de la nomenclature du cépage «Mazuela/Samsó» en «Carinyena» dans le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Costers del Segre» répond à la nécessité d'homogénéiser et de clarifier la dénomination de ce cépage, ainsi que de refléter avec précision sa dénomination en catalan, qui est la langue officielle de la région et couramment utilisée dans la documentation vitivinicole.

Le cépage Carinyena est l'une des variétés autochtones les plus emblématiques et traditionnelles de la région de Costers del Segre. Compte tenu de son importance historique et de sa contribution unique aux caractéristiques organoleptiques des vins produits dans cette zone, il est essentiel de lui attribuer une désignation qui reflète précisément son identité. Le changement de «Mazuela/Samsó» en «Carinyena» améliore ainsi la cohérence de la nomenclature des cépages, et évite d'éventuelles confusions dans l'identification et la reconnaissance de ce raisin par les viticulteurs, les œnologues et les consommateurs.

Dans le classement des cépages figurant à l'annexe XXI du décret royal espagnol n° 1338/2018 du 29 octobre 2018 réglementant le potentiel de production viticole, ce cépage est mentionné en tant que variété rouge autorisée pour les provinces de Barcelone, de Gérone, de Lleida et de Tarragona de la Communauté autonome de Catalogne: Mazuela, Cariñena, Samsó T. (point 9).

En somme, la modification de la nomenclature du cépage de «Mazuela/Samsó» en «Carinyena» constitue un changement nécessaire et cohérent qui reflète plus précisément l'identité de ce cépage, son importance historique et sa pertinence dans la production de vins de haute qualité dans la région de Costers del Segre.

11. AMÉLIORATION RÉDACTIONNELLE DE LA PARTIE CONSACRÉE AU LIEN

Description:

La formulation est modifiée en plusieurs points du paragraphe consacré au lien.

Le point 7 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

Le lien n'est pas modifié, seule sa formulation est améliorée. Il s'agit donc d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification d'autres aspects du cahier des charges est mise à profit pour améliorer la formulation de la partie consacrée au lien.

12. PLUSIEURS MODIFICATIONS DES CONDITIONS COMPLÉMENTAIRES

Description:

Au point 8.1 «Champ d'application de la protection de l'AOP», le paragraphe suivant a été supprimé: «Vins produits exclusivement à partir de raisins des variétés de *vitis vinífera* autorisées dans le présent cahier des charges, produits par des cépages cultivés dans la zone géographique mentionnée ici. Les vins doivent répondre aux caractéristiques décrites ici, tant sur le plan analytique qu'organoleptique».

Comme indiqué précédemment, le point 8.2 du cahier des charges relatif à la «zone de culture et de production vinicole» est déplacé à la fin du point 4 du cahier des charges relatif à la délimitation de la zone géographique.

Au point 8.3 du cahier des charges relatif au «conditionnement, au vieillissement et à la mise en bouteille», le régime de communication est remplacé par un régime de notification à l'organe de gestion de l'appellation dans les cas de mise en bouteille en dehors de la zone de production, afin de mieux superviser cette opération et de garantir la qualité du produit.

Ainsi, le paragraphe suivant est ajouté: «Les embouteilleurs enregistrés peuvent élaborer et mettre en bouteille des vins non protégés par l'appellation d'origine, à condition de garantir le contrôle des processus de mise en bouteille, ainsi que la séparation dans des entrepôts indépendants parfaitement identifiés, de manière indélébile, avec enregistrement de leur volume nominal et de leur provenance».

Le point 8.7, intitulé «Registre», est modifié afin d'y ajouter que les caves d'embouteilleurs et de conditionneurs situées en dehors de la zone délimitée doivent également être enregistrées au registre des caves.

Le point 8 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Motifs:

La suppression du paragraphe du point 8.1 est due au fait que son contenu ne renvoie pas au champ d'application de la protection qui ne concerne que la dénomination de l'appellation d'origine «Costers del Segre».

Le déplacement du point 8.2 s'explique par le fait qu'il semble plus logique de mentionner systématiquement cet aspect lors de la délimitation de la zone géographique de l'appellation d'origine protégée.

Quant aux modifications apportées au point 8.3 en ce qui concerne la notification, la raison d'un tel changement de régime est due au fait que le régime de communication se limite à porter le conditionnement en dehors de la zone de production à la connaissance de l'organe de gestion, alors que le régime de notification en fournit une preuve manifeste, permettant au Consejo regulador (le conseil régulateur) d'en assurer le suivi et le contrôle, comme le prévoit le cahier des charges pour cette opération. En ce qui concerne le paragraphe ajouté, il vise à établir des procédures d'identification et de contrôle dans le cas où les embouteilleurs enregistrés produisent et mettent en bouteille des vins non protégés par l'appellation d'origine, en tenant compte du droit de l'Union, en particulier en ce qui concerne la libre circulation des marchandises et la libre prestation des services. En outre, cette disposition est conforme à l'article 25, paragraphe 2, du règlement sur l'appellation d'origine «Costers del Segre» approuvé par l'arrêté espagnol ARP/297/2005 du 20 juin 2005.

La modification du point 8.7 vise à permettre le contrôle des conditionnements effectués en dehors de la zone délimitée.

13. MODIFICATIONS DES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

Description:

Le contenu du point 2.5 du cahier des charges relatif aux «mentions ou indications relatives à la production ou au vieillissement» est déplacé au point 8, et plus particulièrement au paragraphe concernant les dispositions relatives à l'étiquetage. De telles spécifications sont facultatives et sont en outre pleinement régies par la loi espagnole 6/2015 du 12 mai 2015 sur les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées à portée territoriale suprarégionale, qui fixe de manière détaillée les conditions d'utilisation de termes comme «crianza» (élevage), «reserva» (réserve), «gran-reserva» (grande réserve»), «Premium», ainsi que les durées de vieillissement et les caractéristiques spécifiques de chacun d'entre eux.

Par ailleurs, une formulation plus simple a été établie, rédigée comme suit:

«Les vins protégés par l'AOP "Costers del Segre" peuvent utiliser dans l'étiquetage des mentions traditionnelles protégées dans l'Union, dans les cas prévus par la réglementation spécifique qui leur est applicable et conformément aux règles spécifiques d'étiquetage élaborées par le Consejo regulador. De même, il peut être fait référence, à titre facultatif, à une unité géographique plus petite».

En outre, le point 8.6 du cahier des charges est supprimé, car il se limitait à énumérer les mentions traditionnelles suivantes: «appellation d'origine - élevage - réserve - grande réserve».

La hauteur des caractères utilisés pour indiquer la mention «Costers del Segre» a également été modifiée, passant d'un maximum de 4 mm à un minimum de 3 mm et un maximum de 7 mm.

Les points 2 et 8 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

Motifs:

L'objectif est de réorganiser de manière plus cohérente et systématique l'ordre des paragraphes.

La réglementation exhaustive dans la loi susmentionnée permet d'éviter les chevauchements réglementaires et de simplifier le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Costers del Segre», ce qui le rend les paragraphes relatifs aux mentions facultatives plus concis et plus clairs pour les producteurs et les autres acteurs du secteur vitivinicole. Cette suppression ne modifie nullement les exigences prévues par la loi. Elle se borne à éviter la redondance réglementaire et à faciliter la compréhension des règles par les opérateurs. En outre, cette décision est en phase avec les pratiques de simplification administrative et de réduction des charges réglementaires, en promouvant l'efficacité de la gestion des appellations d'origine protégées et en garantissant la cohérence et l'harmonisation de la réglementation sectorielle avec la législation nationale applicable.

En ce qui concerne le changement de hauteur des caractères, la combinaison de l'ensemble des indications obligatoires concernant les caves rend nécessaire que la taille de l'indication de «Costers del Segre» soit adaptée pour permettre d'intégrer au mieux toutes les indications obligatoires et facultatives éventuelles.

14. MODIFICATIONS DU CONTRÔLE

Description:

La préférence de l'Instituto Catalán de la Viña y el Vino en tant que laboratoire pour l'analyse des vins protégés par l'AOP a été supprimée. Il est ajouté que le Comité de Cata sera désigné avec l'accord préalable de l'organe de gestion. L'autorisation des étiquettes est retirée à l'autorité de contrôle compétente.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Motifs:

Ces trois aspects sont clarifiés dans la gestion du contrôle. L'autorité compétente pour le contrôle officiel est l'Instituto Catalán de la Viña y el Vino, tandis que le Consejo regulador est chargé d'approuver l'utilisation des étiquettes des vins protégés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Costers del Segre»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

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

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLISÉS ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

1. *VIN - Vins blancs et rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Blancs:

Robe: les vins doivent respecter les fourchettes/valeurs suivantes:

absorbance à 420 nm inférieure ou égale à 1,4;

absorbance à 520 nm inférieure ou égale à 0,4;

absorbance à 620 nm inférieure ou égale à 0,1;

intensité colorante inférieure ou égale à 1,9.

Nez: arômes variétaux de fruits, de légumes, de fleurs ou d'épices, avec d'éventuels arômes tertiaires. Aucun défaut.

Bouche: bon équilibre des saveurs et en bouche, sans défaut et persistant avec une longueur en bouche de plus de 5 secondes.

Rosés:

Robe: les vins doivent respecter les fourchettes/valeurs suivantes:

absorbance à 420 nm inférieure ou égale à 2,5;

absorbance à 520 nm inférieure ou égale à 3;

intensité colorante inférieure ou égale à 5,7.

Nez: arômes variétaux de fruits, de légumes, de fleurs ou d'épices, avec d'éventuels arômes tertiaires. Aucun défaut.

Bouche: bon équilibre des saveurs et en bouche, sans défaut et persistant avec une longueur en bouche de plus de 5 secondes.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux de 220 mg/l si la teneur en sucre ≥ 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

2. *VIN - Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: les vins doivent respecter les fourchettes/valeurs suivantes:

absorbance à 420 nm supérieure ou égale à 0,1;

absorbance à 520 nm supérieure ou égale à 0,1;

intensité colorante supérieure ou égale à 1,5.

Nez: aucun défaut, arômes variétaux de fruits, de légumes, de fleurs ou d'épices, avec d'éventuels arômes tertiaires.

Bouche: bon équilibre des saveurs et en bouche, sans défaut et persistant avec une longueur en bouche de plus de 5 secondes.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux de 170 mg/l si la teneur en sucre ≥ 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 100

3. *VIN DE LIQUEUR*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: les vins doivent respecter les fourchettes/valeurs suivantes:

absorbance à 420 nm inférieure ou égale à 20;

absorbance à 520 nm inférieure ou égale à 20;

absorbance à 620 nm inférieure ou égale à 10;

intensité colorante inférieure ou égale à 50.

Nez: aucun défaut, arômes variétaux de fruits, de légumes, de fleurs ou d'épices, avec d'éventuels arômes tertiaires.

Bouche: bon équilibre des saveurs et en bouche, sans aucun défaut.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

* Acidité volatile maximale: blancs et rosés 18 mEq/l (1,08 g/l, exprimée en acide acétique); rouges 20 mEq/l (1,20 g/l, exprimée en acide acétique).

* Teneur maximale en anhydride sulfureux de 170 mg/l si la teneur en sucre ≥ 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,3

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 120

4. *VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: translucide, tirant sur le jaune et/ou le vert, avec parfois une nuance d'orange ou de vieil or. Présence de bulles persistantes, avec formation d'un chapelet de bulles. Les vins doivent respecter les fourchettes/valeurs suivantes:

absorbance à 420 nm supérieure ou égale à 0,05 et inférieure ou égale à 1,4;

absorbance à 520 nm inférieure ou égale à 2;

absorbance à 620 nm inférieure ou égale à 1;

intensité colorante supérieure ou égale à 0,05 et inférieure ou égale à 2;

turbidité inférieure à 30 UNT.

Nez: aucun défaut. Arômes de fruits frais et/ou de légumes et/ou de fleurs, avec parfois la présence d'arômes tertiaires dus au vieillissement en bouteille.

Bouche: bon équilibre des saveurs et en bouche, sans défaut et persistant avec une longueur en bouche de plus de 5 secondes.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,8

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,3

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

5. *VIN PÉTILLANT*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: observation de gaz carbonique. La coloration correspond aux gammes d'absorbance décrites dans les sections précédentes pour chaque type de vin (blanc, rouge, rosé).

Nez: arômes variétaux de fruits ou fleurs. Aucun défaut.

Bouche: bon équilibre des saveurs et en bouche, sans défaut et persistant avec une longueur en bouche de plus de 5 secondes.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

* Acidité volatile maximale: blancs et rosés 18 mEq/l (1,08 g/l, exprimée en acide acétique); rouges 20 mEq/l (1,20 g/l, exprimée en acide acétique).

* Teneurs en anhydride sulfureux égales à celles de la catégorie 1 (blancs, rosés et rouges).

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 7

— Acidité totale minimale: 3,5 mEq/l

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

La taille et la conduite de la vigne se font selon toute méthode qui contribue à la meilleure qualité et à la richesse aromatique des vins, de la manière suivante:

a) selon le mode de conduite traditionnel en gobelet;

b) selon les systèmes de palissage de vigne sur espalier.

La pratique de l'irrigation doit avoir lieu exclusivement dans le but d'améliorer la qualité du raisin et comprendre un contrôle du titre alcoométrique et de l'acidité des raisins dans les parcelles qui ont été rééquilibrées hydriquement en fonction de l'équilibre hydrique du sol et des conditions écologiques du vignoble.

Pratique œnologique essentielle

Une pression appropriée est appliquée afin d'extraire le moût ou le vin et de le séparer des peaux des raisins, de façon à ce qu'un maximum de 75 litres de vin soient produits pour 100 kg de raisins récoltés.

5.2. *Rendements maximaux*

16 000 kilogrammes de raisins par hectare;

120 hectolitres à l'hectare.

6. **Zone géographique délimitée**

Le territoire constituant l'AOP «Costers del Segre» se compose des localités suivantes, situées le long du bassin du fleuve Segre et regroupées en 7 unités géographiques plus petites:

Unité géographique plus petite d'Artesa de Segre: composée des localités suivantes:

— Algerri

— Alòs de Balaguer

— Artesa de Segre

— Balaguer

— Castelló de Farfanya

— Foradada

— Menàrguens

— district de Montclar au sein de la municipalité d'Agramunt

— Cubells

— Os de Balaguer

— Vilanova de Meià

— La Sentiu de Sió

Unité géographique plus petite d'Urgell: composée des localités suivantes:

— Penelles

— Preixens

— Ivars d'Urgell

Unité géographique plus petite de Les Garrigues: composée des localités suivantes:

— Albi

— Arbeca

— Bellaguarda

— Cervià de les Garrigues

— L'Espluga Calba

— Fulleda

— La Floresta

— La Pobla de Cérvoles

— Els Omellons

— Tarrés

— Vinaixa

— El Vilosell

— Juneda

— Borges Blanques

— L'Albagés

— Juncosa

— Llardecans

Unité géographique plus petite de Pallars: composée des localités suivantes:

— Tremp, et les districts de Tremp, appelés Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya et Vilamitjana

— Conca de Dalt

— Districts annexés de Cellers et Guàrdia de Tremp dans la municipalité de Castell de Mur

— Districts annexés de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana et Sant Miquel de la Vall dans la municipalité de Gavet de la Conca

— Districts annexés de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs et Sant Romà d'Abella dans la municipalité d'Isona i Conca Dellà

— La Pobla de Segur

— Llimiana

— Rialp

— Salàs de Pallars

— Talarn

— Sort

— Esterri d'Àneu

— Alt Àneu

— Soriguera

Unité géographique plus petite de Raimat: composée des localités suivantes:

— Canton de Raimat dans la municipalité de Lleida.

Unité géographique plus petite de Segrià: composée des localités suivantes:

— Alcarràs

— Alfarràs

— Almacelles

— Almenar

— Gimenells et Pla de la Font

— Lleida

— Torrefarrera

Unité géographique plus petite de Valls del Riu Corb: composée des localités suivantes:

— L'Ametlla de Segarra

— Belianes

— Ciutadilla

— Granyanella

— Granyena de Segarra

— Guimerà

— Maldà

— Montoliu de Segarra

— Montornés de Segarra

— Nalec

— Omells de Na Gaia

— Preixana

— Sant Martí de Riucorb

— Tàrrega

— Vallbona de les Monges

— Vallfogona de Riucorb

— Verdú

— Vilagrassa

7. **Cépages principaux**

AGUDELO - CHENIN BLANC

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GONFAUS

MACABEO - VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MARSELÁN

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PINOT NOIR

PIRENE

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

Les caractéristiques spécifiques et bien définies de l'AOP «Costers del Segre» telles que la situation géographique et la distance par rapport à la mer Méditerranée et aux Pyrénées donnent lieu à un climat continental, avec des températures qui connaissent de grandes fluctuations saisonnières et journalières et des cycles de croissance qui sont propres à l'aire géographique, ce qui influence les récoltes de manière spécifique.

Les conditions climatiques, conjuguées aux sols calcaires caractéristiques, pauvres en matière organique recouverts de sable ou argileux, favorisent une maturation optimale du raisin qui donne lieu à des vins particuliers de qualité supérieure.

La faible pluviométrie conduit les plantes à un certain niveau de stress hydrique, ce qui favorise la concentration de la couleur, de l'arôme et du goût des vins. Les vents secs et le manque d'humidité inhibent la prolifération des champignons et permettent une maturation progressive jusqu'au point optimal de maturation pour la récolte des raisins.

Les facteurs naturels de la région permettent non seulement de préserver les variétés traditionnelles, mais aussi d'améliorer la culture des variétés non indigènes (introduites après l'arrivée du phylloxéra). Il existe donc une grande diversité parmi les cépages utilisés, ce qui signifie que les produits peuvent avoir différentes compositions variétales.

Les températures nocturnes durant la période de maturation sont exceptionnellement basses — généralement environ 15 °C tout au long du processus de maturation — et baissent à des températures comprises entre 2 et 10 °C durant les dernières étapes dans l'aire géographique de l'AOP «Costers del Segre». Cela donne lieu à des vins à forte acidité et des saveurs intenses qui les distinguent des vins produits dans d'autres régions.

Tous conservent la typicité caractéristique due à la fraîcheur des températures nocturnes.

Pour ce qui est du facteur humain, la tradition de viticulture est bien implantée dans l'aire géographique, comme l'attestent les références historiques visibles sous la forme de documentation ainsi que de structures physiques, et on observe le souci d'utiliser de nouvelles techniques.

8.2. *Vin mousseux de qualité*

Le vin mousseux est produit par des méthodes traditionnelles dans certains établissements vinicoles depuis le début du siècle dernier.

Les arômes primaires des vins blancs utilisés pour produire ces vins mousseux présentent des parfums fruités lorsqu'ils proviennent d'unités géographiques plus petites qui présentent des pentes douces, et des parfums floraux quand ils proviennent de celles au relief plus prononcé.

Les fluctuations quotidiennes considérables de la température pendant le cycle de maturation produisent des vins possédant des caractéristiques distinctives, une acidité élevée et des arômes floraux intenses. Ces facteurs, combinés au facteur humain — l'utilisation continue de méthodes de production traditionnelles — et au facteur naturel — la préservation des variétés autochtones et l'adaptation des variétés non indigènes — contribuent à la spécificité des vins mousseux de qualité couverts par l'AOP.

8.3. *Vin de liqueur*

Les températures diurnes supérieures combinées aux faibles précipitations de l'automne permettent de repousser la récolte des raisins, qui sont de ce fait très riches en sucres. Ces caractéristiques climatiques très particulières ont donné lieu à une tradition de production de vins de liqueur à partir de raisins récoltés tardivement, qui sont partiellement passerillés. Le type de sol présent dans la zone permet de récolter les variétés utilisées pour ces vins lorsqu'elles sont parvenues à un point de maturation optimal, avant la surmaturation des raisins.

8.4. *Vin pétillant*

L'acidité élevée et les intenses arômes des vins pétillants couverts par l'AOP «Costers del Segre» sont dus aux importantes fluctuations de températures, qui peuvent dépasser 25 °C au cours du processus de maturation du raisin.

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

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

la désignation des vins de l'AOP «Costers del Segre» est complétée par les indications suivantes:

a) le titre alcoométrique acquis exprimé en unités ou demi-unités de pourcentage volumique, suivi de l'abréviation % vol.;

b) le numéro d'inscription au registre des embouteilleurs et des conditionneurs du département chargé de l'agriculture.

L'expression «Denominación de Origen Costers del Segre» (appellation d'origine Costers del Segre) ou «Denominación de Origen Protegida Costers del Segre» (appellation d'origine protégée Costers del Segre) figure obligatoirement et de manière bien visible dans le même champ visuel que les mentions obligatoires.

La hauteur des caractères utilisés pour la mention «Costers del Segre» est de 3 mm au minimum et de 7 mm au maximum, ces limites étant réduites de moitié pour la mention «Denominación de Origen» ou «Denominación de Origen Protegida», conformément aux dimensions approuvées en matière de marque collective.

Lien vers le cahier des charges

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/01.-PC-Costers-del-Segre-2020-CONTROL-CANVIS-18.03.2024.pdf