Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2023/1572

19.12.2023

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/2023/1572)

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

«Crişana»

PDO-RO-A0105-AM01

Date de la communication: 12 octobre 2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Introduction de nouvelles variétés à raisins de cuve pour la production du vin portant l'AOC Crişana

De nouvelles variétés à raisins de cuve destinées à la production de vin tranquille portant l'AOC Crişana, à savoir les cépages Cadarcă, Cabernet Franc et Furmint, ont été ajoutées au cahier des charges.

Les cépages sont désignés pour être cultivés à l'échelle nationale par l'arrêté nº 273/2020 du ministère de l'agriculture et du développement rural, et le registre des vignobles fait état de superficies sur lesquelles ils sont cultivés dans les comtés de Bihor et de Sălaj. Leur inscription dans le cahier des charges vise à diversifier l'éventail des vins de qualité obtenus dans cette région viticole de Crişana et Maramureş; les cépages autochtones et l'accroissement de la proportion de vins de qualité permettent d'asseoir la réputation du vin AOC Crişana grâce aux caractéristiques qualitatives des vins issus de ces cépages.

Le chapitre IV du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés.

2. Indication des rendements vitivinicoles des nouveaux cépages dont la production est demandée

Une présentation des rendements vitivinicoles des nouvelles variétés à raisins de cuve demandées, à savoir Cadarcă, Cabernet Franc et Furmint, vient compléter le cahier des charges. La condition est indiquée à des fins de conformité avec la législation en vigueur en matière d'appellations d'origine.

Les chapitres V et VI du cahier des charges et le point 5.2 du document unique sont modifiés.

3. Présentation des données relatives au produit — vins blancs et rouges

Des données sont ajoutées dans le cahier des charges, au chapitre portant sur le rapport entre l'aire et le produit, qui couvre les caractéristiques des vins blancs et rouges obtenus sous l'AOC Crişana.

Il est nécessaire d'ajouter les données relatives au produit dans le cahier des charges afin de garantir le respect de la législation en vigueur en matière d'appellations d'origine contrôlée, qui prévoit qu'il faut indiquer ces informations lors de la description du rapport entre l'aire géographique et le produit.

Les chapitres II et XI du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés.

4. Reformulation des conditions relatives aux modalités d'étiquetage

Certaines conditions initialement formulées et énoncées dans le chapitre relatif à la délimitation de l'aire doivent être déplacées dans la partie énonçant les conditions de présentation/commercialisation, étant donné qu'il est question de certaines indications qui doivent figurer sur l'étiquette des vins et qui comportent des noms d'aires plus petites que l'aire AOP délimitée.

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

Sur l'étiquette des vins, le nom correspondant à l'appellation d'origine contrôlée CRIŞANA peut également être complété, en fonction de l'intérêt des producteurs, par l'une des dénominations viticoles suivantes: BIHARIA, DIOSIG, SĂCUENI, SĂLARD, SÂNIOB, DEALUL ŞIMLEULUI, ZALĂU, ŞAMŞUD, SĂRMAŞAG.

Le chapitre III du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés.

5. **Modifications concernant l'indication de l'aire géographique**

Il est nécessaire de rectifier et de compléter l'aire de production délimitée de Crișana, sur la base d'arguments relevant de la réorganisation administrative nationale, afin que l'indication de l'aire de production des vins de Crișana soit délimitée conformément à ces règles administratives et à la législation nationale régissant l'aire viticole nationale destinée à la culture de la vigne sur la base de laquelle sont définies les aires spécifiques pour les vins AOP/IGP.

La rectification de l'aire délimitée pour la production de vins AOC concerne le village de Vaida: celui-ci doit être rattaché administrativement à la commune de Roșiori (comté de Bihor), étant donné que cette dernière a été créée par la loi nº 140/2003 établissant la commune de Roșiori par la réorganisation de la commune de Diosig; cette loi prévoit le rattachement des villages de Roșiori, Mihai Bravu et Vaida, qui faisaient auparavant partie de la commune de Diosig (comté de Bihor).

À l'aire délimitée de Crișana s'ajoutent aussi la commune de Roșiori ainsi que le village de Roșiori et celui de Vaida, en tant qu'aire de production de vin AOP; l'organisation administrative est clairement réglementée, et la commune de Roșiori a été désignée comme faisant partie de l'aire viticole nationale par l'arrêté nº 1205/2018 du ministère de l'agriculture et du développement rural, tel que modifié.

Étant donné que la commune de Ianca fait désormais administrativement partie de la commune de Diosig, elle doit être exclue de l'aire de production délimitée indiquée dans le cahier des charges et être localisée correctement dans la commune de Diosig, qui ne comporte que le village de Diosig.

Le chapitre III du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Crişana

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/organoleptiques*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins blancs

Robe — vert-jaunâtre vif, jaune-verdâtre, blanc-verdâtre, jaune doré, jaune-verdâtre citron vert, blanc paille avec des reflets verdâtres.

Nez — arôme floral, délicat, arôme de pétales de rose, arôme typique de muscat, tonalités de foin fraîchement fauché, arôme suave de fleur de sureau, fleurs de tilleul.

Bouche — arôme floral, de pain de seigle, arrière-goût légèrement amer, arôme de pommes vertes acides d'été, arômes de fleurs des champs, de fruits frais, acidité agréable ou plus moelleuse, arôme de fleurs d'acacia, de foin fauché, de fleur de vigne, de fruits exotiques succulents. Fraîcheur due à une acidité élevée, parfois avec un arôme primaire agréable de fruits exotiques.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,50 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)	200

2. *Caractéristiques analytiques/organoleptiques*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins rouges

Robe — rouge rubis intense qui, avec l'âge, devient rouge brique, rouge rubis brillant, rouge cerise foncé, rouge grenat clair; ou rouge vif/foncé tirant sur le pourpre.

Nez — arôme distinct d'herbe, de grappes, de cerises, de fraises, note florale authentique, arôme de bois de chêne et vanille, de framboises fraîches. Affiné en fût durant 1 à 2 ans, le vin gagne en complexité aromatique, rappelant le bois de chêne et légèrement la vanille.

Bouche — arômes de fruits de forêt mûrs, de groseille rouge, de canneberge, de mûre, de myrtille, tanniques, consistants, corpulents, avec des notes de fruits secs. Arômes de cerises amères, de cacao, de chocolat; avec l'âge, ce vin perd un peu de son onctuosité, mais acquiert un bouquet attrayant.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 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)	150

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Limites à l'utilisation de certaines substances:

— le dioxyde de carbone utilisé n'excède pas 2 g/l dans le vin ainsi traité;

— l'acide citrique utilisé n'excède pas 1 g/l dans le vin ainsi traité;

— l'acide métatartrique utilisé n'excède pas 100 mg/l.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

   8 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Cépages Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Burgund mare, Syrah, Furmint, Cadarcă, Cabernet Franc

   10 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Cépages Fetească regală, Mustoasă de Măderat

   12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Cépages Muscat Ottonel, Sauvignon, Traminer roz, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Fetească neagră

   52 hectolitres par hectare

5. Cépages Merlot, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească albă, Burgund mare, Syrah, Cadarcă

   65 hectolitres par hectare

6. Cépages Furmint, Cabernet Franc

   70 hectolitres par hectare

7. Cépages Fetească regală, Mustoasă de Măderat

   78 hectolitres par hectare

6. **Aire géographique délimitée**

L'aire délimitée pour la production des vins portant l'appellation d'origine contrôlée «CRIȘANA» peut comporter deux sous-appellations et se situe sur le territoire des comtés de Bihor et de Sălaj, comme suit:

1.1. Sous-appellations «DIOSIG» et «BIHARIA»:

Comté de Bihor:

— commune de Biharia, village de Biharia

— commune de Cetariu, villages de Şişterea et Paleu

— commune de Diosig, village de Diosig

— commune de Roșiori, villages de Roșiori et Vaida

— commune de Săcuieni, villages de Săcuieni et Cadea

— commune de Sălard, villages de Sălard et Sântimreu

— commune de Ciuhoi, villages de Sâniob et Ciuhoi

1.2. Sous-appellation «ŞIMLEUL SILVANIEI»:

Comté de Sălaj:

— ville de Şimleul Silvaniei, localités de Şimleul Silvaniei et Cehei

— commune de Nuşfalău, villages de Nuşfalău, Bilghez et Boghiş

— commune de Ip, villages de Ip, Zăuan et Zăuan-Băi

— commune de Camăr, village de Camăr

— commune de Pericei, villages de Pericei, Bădăcin et Sici

— commune de Carastelec, village de Carastelec

— commune de Crasna, village de Crasna

— commune de Măerişte, villages de Uileacu Şimleului et Doh

— ville de Zalău, localité de Zalău

— commune de Şamşud, village de Şamşud

— commune de Sărmaşag, villages de Sărmaşag, Ilisua et Lompirt

— commune de Dobrin, villages de Dobrin et Doba

— commune de Crişeni, villages de Crişeni et Gârceiu

— commune de Horoatu Crasnei, village de Horoatu Crasnei

— commune de Hereclean, villages de Hereclean, Dioşod, Guruslău et Badon

— commune de Bocşa, villages de Bocşa et Borla

— commune de Coşeiu, villages de Coşeiu et Archid.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Burgund Mare N — Grosser burgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă N — Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete budai

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B — Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N — Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B — Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Furmint B — Furmin, Şom szalai, Tokay, Szegszolo

Merlot N — Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B — Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Straftraube

Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N — Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B — Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B — Sauvignon Blanc

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs — Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur l'aire géographique*

Description des facteurs naturels

La région de Crişana («Körösvidék» en hongrois, «Kreischgebiet» en allemand) se situe entre les rivières Mureş, Someş, Tisa et les monts Apuseni. Les points extrêmes sont: 20°45' E (Nădlac à l'ouest) et 22°39' E (Târnăviţa à l'est), ainsi que 45°58' N (Labaşinţ au sud) et 46°38' N (Berechiu au nord).

Les facteurs naturels caractéristiques sont la rivière Crişul Repede, délimitée au nord par le mont Şes, les collines douces proches de la plaine et l'influence du climat centre-européen, à l'origine d'une certaine baisse des températures et d'un régime pluviométrique accru. Dans cette région, les hivers sont plus doux et les terres viticoles jouissent d'un ensoleillement important tout en étant à l'abri des vents et des masses d'air froid.

La forte diminution des précipitations en août, septembre et octobre permet au sol de mieux se réchauffer et à la récolte de mûrir plus sûrement, et les raisins ont davantage de chances d'être en bon état phytosanitaire. La baisse notable des températures moyennes de l'air en septembre, de 3 à 4 °C, permet de préserver les composants des raisins qui sont sensibles aux températures plus élevées, à savoir les arômes et les acides.

Description des facteurs humains

Dans la région de Beltiug, Răteşti et Ardud, les viticulteurs ont creusé des centaines de caves dans les collines. Celles-ci sont superposées sur deux ou trois niveaux, de sorte que certaines collines semblent entièrement constituées de cellules dont seules les portes sont visibles. Les caves creusées dans les collines sont situées à proximité des marchés aux bestiaux; en fin de marché, le vendeur-viticulteur emmenait ses clients dans sa cave et leur offrait du vin issu de ses vignes. Bien des marchands optaient pour le marché également parce que le goût du vin provenant des caves des alentours les avait marqués. Se rendre au marché dans la région de Crişana était une véritable excursion œnologique.

8.2. *Données relatives au produit*

Depuis la naissance de l'AOC Crişana, la culture des vins blancs prédomine en raison de la forte acidité des sols. La palette de cépages a permis une diversification par l'obtention de coupages de cépages blancs autochtones tels que Fetească regală, Fetească albă, Pinot gris et Mustoasă de Măderat, ce qui a donné lieu à des vins fruités aux arômes primaires bien formés, typiques du cépage (Fetească regală: entre 50 % et 75 % en coupage). Il est possible d'obtenir des assemblages appréciés également à partir des cépages Burgund mare, Cabernet Sauvignon et Merlot; ces vins sont équilibrés et tanniques, présentent des arômes de fruits des bois et un velouté propre au Cabernet Sauvignon et sont adaptés au vieillissement en fût.

8.3. *Interaction causale aire-produit*

La dénomination CRIŞANA est propre au comté situé près des trois rivières Crişul Alb, Crişul Repede et Crişul Negru. L'aire est délimitée par la rivière Barcău à l'est et la rivière Mureş au sud. La surface des bassins de ces trois rivières comporte des intrusions collinaires et des vallées profondes, où les matins sont brumeux et humides en automne, ce qui favorise l'accumulation d'arômes fruités dans les raisins blancs. Les pentes de ces collines, fortement inclinées, et le sol squelettique légèrement alluvial, calcaire ou brun podzolique, reposant sur des graviers qui se réchauffent vite, favorisent la bonne maturation des cépages Fetească albă, Furmint et Muscat Ottonel.

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

Indications facultatives

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Sur l'étiquette des vins, l'appellation d'origine contrôlée CRIŞANA peut également être complétée, en fonction de l'intérêt des producteurs, par l'une des dénominations viticoles suivantes: BIHARIA, DIOSIG, SĂCUENI, SĂLARD, SÂNIOB, DEALUL ŞIMLEULUI, ZALĂU, ŞAMŞUD, SĂRMAŞAG.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_crisana_modif_cf_cerere_1221_21.06.2023_no_track_changes_0.pdf