C/2023/708

8.11.2023

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/2023/708)

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

«Coteşti»

PDO-RO-A1577-AM04

Date de la communication: 16 août 2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Introduction d'une nouvelle variété à raisins de cuve dans la production de vins

Le cahier des charges a été complété par la variété à raisins de cuve Cabernet Franc qui doit être autorisée dans la production de vin tranquille dans la zone délimitée de Coteşti et à partir de laquelle des vins tranquilles rouges/rosés peuvent être obtenus.

La variété Cabernet franc est admise à la culture au niveau national par l'arrêté n° 273/2020 du ministère de l'agriculture et du développement rural portant approbation de la liste des variétés à raisins de cuve pouvant être plantées, replantées et greffées en Roumanie aux fins de la production de vin.

Les variétés admises pour les vins rouges/rosés sont: Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Syrah, Cabernet Franc.

Dans la zone délimitée, des projets financés par des fonds européens ont été mis en œuvre dans le cadre de mesures de reconversion/restructuration et visaient à améliorer les performances du potentiel viticole de l'AOC Coteşti en exploitant les conditions spécifiques de la zone par la plantation de variétés de vin indigènes (Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin, Fetească Regală, Fetească Albă, Feteasca Neagră) et de certaines variétés internationales (Chardonay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Muscat Ottonel).

La variété Cabernet Franc est l'une des variétés plantées dans le cadre des programmes de reconversion/restructuration. Les plantations sont situées dans la zone du centre viticole de Dumbrăveni/Dragosloveni. Le cépage est entré en vinification en 2022. Les évaluations qualitatives des raisins récoltés garantissent que les conditions nécessaires à une bonne exploitation pour bénéficier d'une AOP en tant que vins de qualité tranquilles sont réunies.

Cette variété garantit que les superficies plantées sont incluses dans le système d'autorisation/d'enregistrement de la qualité AOC grâce aux mesures sectorielles appliquées pour augmenter la part des vins AOP/IG dans la production des viticulteurs.

L'aire de production présente des caractéristiques spécifiques en raison du type de sol (tchernozioms principalement de type alluvionnaire, dépôts fluviaux et fluvio-lacustraux récents avec textures sablonneuses, limoneuses, limono-argileuses et argileuses), un nombre relativement important de jours d'ensoleillement pouvant entraîner une accumulation assez importante des arômes et de la couleur, une richesse héliothermique et une abondance de fluidité radiative. Tous ces éléments garantissent des conditions optimales de croissance de la variété Cabernet Franc, qui a une longue période de végétation, doit être récoltée à pleine maturité afin de développer ses arômes caractéristiques (fruits légèrement épicés, frais de forêt) et d'accumuler une teneur élevée en sucre.

Les chapitres III et IV du cahier des charges et les points 5.2 et 7 du document unique sont modifiés.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Coteşti»

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 et organoleptiques des vins lors de leur mise à la consommation*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Fetească albă – vin fin, neutre du point de vue aromatique; lorsqu'il est fermenté à basse température, il peut développer certains arômes de fermentation.

Fetească regală – vin réconfortant, arôme délicat de pomme, notes florales.

Galbenă de Odobești – vin à l'arôme délicat, à faible potentiel alcoolique.

Tămâioasă românească – vin présentant une grande richesse aromatique les premières années, un arôme de roses à confiture, auquel le vieillissement apporte des notes de musc, de raisins secs, de miel, d'épices.

Șarba – vin présentant des notes d'agrumes et d'herbes, une vivacité, une fraîcheur, des arômes floraux de rose et de basilic.

Frâncuşă – vins ayant un titre alcoométrique modéré et un caractère neutre.

Crâmpoșie – vin de couleur blanche tirant sur le jaune avec des nuances de vert et un arôme subtil de fruits frais.

Riesling – vin au goût neutre.

Sauvignon – vins secs, présentant une acidité moyenne à élevée, une fraîcheur prononcée, des notes herbacées, des arômes doux de fruits tropicaux, et souvent un arôme de fleurs de vigne.

Chardonnay – nuances aromatiques diverses, neutres, arôme de beurre, notes tropicales; son acidité en fait une base excellente pour des vins mousseux.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

2. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins lors de leur mise à la consommation*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Fetească neagră – vin au caractère sobre; la vinification en demi-sec et demi-doux souligne l'arôme spécifique de prunes séchées au soleil, robe rouge violacée chez les vins jeunes.

Băbească neagră – vin dont le titre alcoométrique potentiel s'élève à 10-11 % vol.

Cabernet Sauvignon – vin qui se prête à la maturation et au vieillissement; profil aromatique aux nuances de sous-bois et de végétation sauvage, arômes de poivron vert, de cassis.

Merlot – vin à corps moyen, nuances aromatiques prédominantes de framboises, de prunes et de cassis, variété prisée pour le coupage avec du Cabernet Sauvignon.

Pinot noir – jeune, il présente des notes de cerises, de prunes et de fraises (fruits rouges, mûrs); au fur et à mesure de sa maturation, il développe des notes de raisins secs, de foin, de tabac, de cuir, de champignons, de poivre noir, ainsi qu'une robe d'un rouge transparent tirant sur le brun.

Syrah – vin au goût puissant de fruits des bois noirs, d'épices, de réglisse, de chocolat noir et de poivre. Sa densité est supérieure à la moyenne et sa teneur en tanins est généralement élevée. Il accompagne parfaitement les plats épicés, la viande d'agneau et le gibier. Dans le processus de vinification, il est souvent utilisé seul, mais très souvent aussi associé à d'autres variétés (Cabernet Sauvignon ou Merlot), ce qui donne un vin élégant et d'une grande longévité. Il présente une teneur élevée en sucres, une teneur élevée en alcool, une robe rouge vif, assortie de reflets tirant sur le violet; il possède des arômes de poivre, de cerises noires et de fruits des bois frais, une acidité équilibrée et une texture veloutée.

Cabernet Franc – vin à titre alcoométrique élevé et bien intégré, couleur rouge vif/intense, arômes de poivre et de cerises noires, notes fruitées de fruits frais, corps moyen, acidité soutenue et notes végétales intéressantes. Il présente parfois des notes douces et épicées. Le plus souvent monovariétal, il est parfois associé à d'autres variétés de vinification.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	250

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques

Pratique œnologique spécifique

Les variétés Pinot Gris et Traminer Roz peuvent servir à obtenir des vins blancs ou rosés en fonction du choix technologique du producteur.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer aromat

   14 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Traminer roz

   14 500 kilogrammes de raisins par hectare

3. Fetească albă, Riesling de Rhin, Băbească gri, Crâmpoșie selecționată, Șarba, Băbească neagră, Burgund mare, Cadarcă, Negru Aromat

   15 500 kilogrammes de raisins par hectare

4. Fetească regală, Riesling italian, Aligote, Frâncușă, Galbenă de Odobești, Mustoasă de Măderat, Plăvaie, Furmint

   18 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Syrah

   21 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. Fetească neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Cabernet Franc

   17 500 kilogrammes de raisins par hectare

7. Vins blancs et rosés

   135 hectolitres par hectare

8. Vins rouges

   130 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Judet (département) de Vrancea

— Localités: Vârteşcoiu, Câmpineanca, Pietroasa, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;

— Localités: Broşteni, Căpătanu, Pituluşa, Arva

— Localités: Cârligele, Dălhăuți, Bonțeşti, Blidari;

— Localités: Coteşti, Budeşti, Valea Coteşti, Goleştii de Sus;

— Localités: Urecheşti, Popeşti, Tercheşti;

— Localités: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândeşti, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni;

— Localités: Bordeşti, Bordeştii de Jos;

— Localités: Tâmboeşti, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița

— Localités: Slobozia Bradului, Sihlea, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu, Olăreni;

— Localités: Slobozia Ciorăști, Jilişte, Armeni.

Judet de Buzău

— Localités: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homeşti;

— Localités: Podgoria, Oraţia, Coţatcu, Tăbăcari.

— Localités: Topliceni, Răduceşti.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Băbească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, Serecsia

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

Crâmpoşie selecționată B

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

Frâncuşă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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

Negru Aromat N

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

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Şarba B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique*

La zone de l'AOP Cotești est située dans la partie sud du piémont de Vrancea, à l'est des Carpates et des Basses-Carpates; elle est délimitée au nord par les zones de Panciu et d'Odobești – avec lesquelles elle forme les célèbres «vignobles de Vrancea» ou «de Putna» – et s'étend en une bande orientée N-S prise entre la vallée du Milcov et la vallée de la Ramna. Il s'agit d'une zone de piémont bio-pédoclimatique marquant la transition entre la plaine roumaine (Câmpia Română) à l'est (altitude inférieure à 100 m) et les Sous-Carpates de la Courbure à l'ouest (Dealu Deleanu - 698 m et Dealul Căpățânei - 592 m) qui culminent à plus de 300 m d'altitude.

Substrat lithologique – alternances de sable, de gravier de piémont, du Pléistocène inférieur et moyen, recouvertes d'un manteau loessoïde limoneux et sablonneux. Ce dépôt continental du Pléistocène repose sur des sédiments marins pliocènes (marnes, argiles, sable).

Relief – grands espaces interfluviaux quasi horizontaux, exposés majoritairement au sud-est et à l'est; même les versants nord sont suffisamment ensoleillés pour la viticulture, d'où le pourcentage élevé de vignobles.

Climat – typique de la steppe boisée locale, il offre d'excellentes conditions de développement pour les cépages de haute qualité, se traduisant principalement par une grande diversité héliothermique et un régime de précipitations favorables. L'abondance du flux radiatif et le nombre moyen d'heures d'ensoleillement assurent des conditions optimales de croissance de la vigne, de maturation des raisins et de concentration des sucres dans les raisins.

8.2. *Données relatives au produit, interaction causale*

Les vins rouges présentent des robes intenses, un corps moyen, des notes aromatiques dominantes de framboises, de pruneaux, de groseilles, de cerises, de fraises, de raisins secs, de champignons et de poivre noir, ainsi qu'une acidité équilibrée et une texture veloutée.

Les vins blancs se distinguent par leur fraîcheur, et présentent le plus souvent des arômes d'agrumes ou de fruits tropicaux, des arômes floraux de rose, de basilic, un goût frais, une acidité optimale et parfois aussi des arômes de pommes vertes fraîches.

En raison de l'acidité du sol, les vins blancs sont frais et vineux et présentent des notes de fruits frais.

Les vins rouges sont veloutés et dotés de tanins bien intégrés en raison du climat spécifique de la steppe boisée; les ressources héliothermiques et l'ensoleillement moyen garantissent un développement optimal de la vigne et la concentration des sucres dans les raisins.

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

Dérogation relative à la production

Cadre juridique:

législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Dans certaines conditions climatiques qui ont un impact favorable sur le rendement obtenu en raison du potentiel de certaines variétés, pour les raisins récoltés dans les vignobles situés dans la zone délimitée, les moûts et/ou les vins bénéficiant de l'AOP Coteşti peuvent être transformés aussi en dehors de la zone délimitée de l'appellation, dans la zone avoisinante qui est dotée, dans ses centres de vinification, de capacités optimales. La zone voisine désignée à cet effet pour la vinification rapide, la vinification à température contrôlée, la fermentation à température contrôlée – destinées à préserver le potentiel aromatique de certaines variétés – est constituée des localités suivantes du département de Vrancea: Panciu, Movilița, Odobești, Unirea, Jariștea et Bolotești.

À tout moment du processus de production et après l'évaluation des caractéristiques/qualités de la production obtenue, le producteur peut, aux fins du maintien de la conformité, procéder au reclassement des produits vitivinicoles dans d'autres catégories de produits, telles qu'elles sont définies dans la législation en vigueur.

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Des indications relatives à certaines méthodes de production peuvent figurer de manière facultative sur l'étiquetage des vins, comme précisé ci-dessous:

les indications «fermentat in barrique» (fermenté en barrique), «maturat in barrique» (élevé en barrique), «fermentat în prezența așchiilor de stejar» (fermenté en présence de copeaux de chêne) et «maturat în prezența așchiilor de stejar» (élevé en présence de copeaux de chêne) peuvent figurer sur l'étiquetage telles que formulées en langue roumaine, ou des termes formulés dans des langues de communication internationale peuvent être utilisés pour indiquer au consommateur l'utilisation du même procédé. À ce titre, il est possible d'utiliser les mentions suivantes:

«Fume» ou «Smoked» ou «Toasted» en anglais, accompagnées ou non du terme définissant l'intensité du traitement thermique du bois de chêne utilisé, à savoir «Light», «Medium» ou «Heavy».

«Fumé» ou «Fumée» en français, accompagnées ou non du terme définissant l'intensité du traitement thermique du bois de chêne utilisé, à savoir «légère», «moyenne», «forte» ou «petite fumée», «demi-fumé», «intense fumé».

Ces indications peuvent figurer dans toute autre langue utilisée au niveau international ou dans la langue du pays dans lequel il est envisagé de commercialiser le produit vitivinicole si tel est le choix du producteur du vin, pour autant qu'elles indiquent au consommateur l'utilisation d'une pratique employée dans le monde entier pour conférer aux vins des caractéristiques sensorielles particulières.

Pour les vins soumis à une période d'élevage ou de vieillissement sur lies, les indications suivantes peuvent figurer sur l'étiquetage des produits de la vigne: «sur lies», «bâtonnage» ou «aged on the less» (liste non exhaustive).

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotesti_modificat_cf_cereri_473_01.03.2022_si_1033_24.05.2023_no_track_changes.pdf