C/2024/1485

16.2.2024

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

(C/2024/1485)

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

«Haspengouwse wijn»

PDO-BE-A1492-AM04

Date de la communication: 24.11.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Délimitation de la zone géographique**

Ajout de deux localités.

Motifs: la zone géographique est élargie à deux localités qui ne font pas partie de la Hesbaye sur le plan administratif, mais qui sont comparables en ce qui concerne leur sous-sol. Ces communes abritent des vignobles pour lesquels les propriétaires souhaitent demander l'AOP à terme. Il s'agit des deux localités suivantes de Léau: Halle-Booienhoven et Ossenweg.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Haspengouwse wijn

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. Caractéristiques analytiques

DESCRIPTION SUCCINCTE

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

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

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

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

2. Caractéristiques organoleptiques

DESCRIPTION SUCCINCTE

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

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

2. Désacidification

Pratique œnologique spécifique

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

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement maximal moyen pour les cépages Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer et Dornfelder

   80 hectolitres par hectare

2. Pour les autres cépages

   55 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée pour la production du «Haspengouwse Wijn» est située dans la zone viticole A de la Hesbaye, à savoir les villes et/ou communes d'Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herck-la-Ville, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkkensen, Ossenweg, Riemst, Saint-Trond, Tongres, Wellen.

7. **Cépages**

Auxerrois B

Bacchus B

Bianca B

Chardonnay B

Domina N

Dornfelder N

Kerner B

Müller Thurgau B

Optima B

Ortega B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N – Précoce de Looz

Regent N

Riesling B

Schönburger Rs – Rosa Muscat

Siegerrebe Rs – Sieger

Würzer B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Situation géographique*

Le sol et le sous-sol de la Hesbaye se composent de limon hesbignon et de marne. La Hesbaye présente des conditions climatiques optimales et se situe dans le nord, ce qui lui permet de bénéficier de nombreuses heures de luminosité au cours de la période de maturation. En outre, les collines de la Hesbaye bénéficient d'un bon écoulement des eaux et de l'ensoleillement adéquat. Les collines du sud tirent profit d'un microclimat.

8.2. *Caractéristiques du produit*

Vins présentant une complexité exceptionnelle: vin gras et minéral avec une acidité suffisante.

8.3. *Lien causal*

La qualité et les caractéristiques des vins «Haspengouwse wijn» sont principalement dues aux caractéristiques spécifiques du sol et du sous-sol, au territoire et aux conditions climatiques optimales (les collines du sud bénéficient d'un microclimat).

Les caractéristiques du limon hesbignon confèrent au vin son caractère gras et la marne lui donne sa minéralité, de sorte que ces vins présentent une complexité exceptionnelle. Toutefois, ces caractéristiques ne se retrouvent dans le vin qu'en présence d'une concentration suffisamment élevée de minéraux du sol dans le vin. Par conséquent, le rendement par hectare du «Haspengouwse wijn» est limité à un maximum de 55 hl/ha. Ce faible rendement garantit également une maturité suffisante (concentration en sucre) des raisins.

La localisation septentrionale assure également un nombre d'heures de luminosité plus élevé pendant la période de maturation que dans les régions viticoles du sud et garantit également une acidité suffisante (dans les zones plus méridionales, cela devient problématique en raison du réchauffement).

Les vins de l'appellation «Haspengouwse wijn» sont le fruit d'un «terroir» unique et ne peuvent être comparés à aucun autre produit.

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

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

Cadre juridique

La réglementation de l'Union.

Type de condition supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition

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

Lien vers le cahier des charges

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