

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**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**

(2022/C 75/05)

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

COMMUNICATION RELATIVE A UNE MODIFICATION STANDARD DU DOCUMENT UNIQUE

«**Montsant**»

PDO-ES-A1550-AM04

**Date de la communication: 16 novembre 2021****DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE****1. Autorisation de production de vin de liqueur Mistela negra à partir d'autres cépages que des cépages rouges**

## DESCRIPTION

L'obligation de produire le vin de liqueur Mistela negra uniquement à partir de cépages rouges est supprimée.

Le point 2.1.2 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

## MOTIFS

La description du vin de liqueur Mistela blanca figurant dans le cahier des charges ne mentionne pas quels cépages doivent être utilisés pour la production de ce vin. Par contre, dans le cas du vin de liqueur Mistela negra, il est précisé que seuls les cépages rouges peuvent être utilisés. Cependant, des cépages rouges et blancs sont traditionnellement utilisés pour produire ces deux vins de liqueur.

**2. Suppression de la valeur limite maximale du titre alcoométrique acquis et total pour les vins de liqueur**

## DESCRIPTION

La valeur limite maximale du titre alcoométrique total et acquis pour les vins de liqueur est supprimée.

Les points 2.1.2 et 2.2 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

<sup>(1)</sup> JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

#### MOTIFS

Le titre alcoométrique total est calculé en tenant compte des sucres du vin. D'après le cahier des charges, la concentration en sucre des vins de liqueur peut être élevée. Elle ne doit pas être inférieure à 45 g/l pour les vins doux, à 100 g/l pour les vins Mistela et à 50 g/l pour les vins Garnacha (nom donné aux vins de liqueur traditionnels produits à partir de raisins surmûris). Le titre alcoométrique total des vins de liqueur dépasse donc souvent 20 % du volume.

Pour ce qui est du titre alcoométrique acquis maximal, il n'est pas nécessaire d'avoir une valeur limite (20 % du volume) inférieure à celle prévue par la réglementation (22 % du volume).

### 3. Ajout du synonyme «Cariñena» pour désigner le cépage Mazuela

#### DESCRIPTION

Le synonyme «Cariñena» est ajouté pour désigner le cépage rouge autorisé Mazuela.

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

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

#### MOTIFS

Il s'agit d'un synonyme officiellement accepté et communément utilisé dans la zone.

### 4. Précision apportée à la description du vin doux naturel

#### DESCRIPTION

Il est désormais précisé que les vins doux naturels doivent être obtenus à partir de vendanges issues à 85 % au moins des cépages suivants: Garnacha blanca, Macabeo, Monastrell, Moscatel, Garnacha tinta et Garnacha peluda.

Le point 2.1.2 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

#### MOTIFS

La réglementation de l'Union impose que ces vins de liqueur soient obtenus à partir de vendanges issues à 85 % au moins de cépages figurant à l'annexe III, appendice 3, du règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission. Tous les cépages autorisés dans le cadre de cette AOP ne figurant pas dans cet appendice, il était nécessaire de les préciser.

#### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination(s)

Montsant

#### 2. Type d'indication géographique

AOP – Appellation d'origine protégée

#### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

3. Vin de liqueur

#### 4. Description du ou des vins

##### 1. *Vin blanc*

###### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe claire aux nuances allant du jaune citron au jaune paille et aux couleurs pouvant être soutenues et dorées. Arômes élégants et subtils de fruits mûrs, de miel et de fruits secs (abricots/pêches). Soyeux, très gourmand et grand volume en bouche. Très bonne longueur en fin de bouche.

— Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus.

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

###### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

11,5

Acidité totale minimale

3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,33

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

—

##### 2. *Vin rosé*

###### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe brillante, intense et claire. Arômes fruités et/ou floraux, notes de cerise mûre et de fraise, présence de fruits des bois. Élégant, gourmand et de caractère.

— Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus.

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

###### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

12

Acidité totale minimale

3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,33

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

—

3. *Vin rouge*

## BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

La robe et les reflets varient en fonction de l'âge du vin. À mesure qu'il vieillit, ils passent des tons plus rouges (cerise) à l'orange (brique, ambre). Arômes liés aux cépages autochtones, fruits très mûrs, voire raisins secs, sensations balsamiques et relevées. Ample et rond, fin de bouche plus longue, tanins mûrs et veloutés.

- L'acidité volatile maximale peut augmenter de 1 milliéquivalent par litre pour chaque degré d'alcool supérieur à 11 % du volume et pour chaque année de vieillissement, jusqu'à un maximum de 20 milliéquivalents par litre.
- Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus.
- Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur doit être respectée.

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

12,5

Acidité totale minimale

3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,33

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

—

4. *Vin de liqueur*

## BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

*Vin rancio*: obtenu par oxydation dans des fûts en bois et/ou par le processus d'oxydation accélérée *sol y serena* (vin laissé en extérieur et exposé aux variations de température entre le jour et la nuit). Aspect limpide et brillant. Nez complexe, notes d'épices, de fruits secs et de grillé. Sec. Très ample.

*Mistela blanca* et *Mistela negra*: robe allant du miel intense à l'orange. Nez doux de miel, avec une note d'agrumes. En fin de bouche, le fruit subsiste et la douceur domine.

*Garnacha*: muté à l'alcool vinique. Robe orangée aux nuances légères. Nez complexe, notes d'agrumes. Titre alcoométrique acquis minimal: 15,5 % du volume.

*Vimblanc*: obtenu à partir de raisins surmûris du cépage Pansal.

*Vin doux naturel*: mouts dont la teneur en sucre est élevée, supérieure à 272 g/l, partiellement fermentés. Robe claire. Nuances différentes. Bouche complexe et équilibrée.

- Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus.
- Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur doit être respectée.

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

15

Acidité totale minimale

en milliéquivalents par litre

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*

#### 1. Pratique culturale

L'organe de gestion de l'appellation d'origine peut interdire l'irrigation sur une parcelle donnée s'il estime qu'elle nuit à la qualité ou qu'elle peut enfreindre la réglementation.

Les vendanges sont réalisées avec le plus grand soin et seuls sont utilisés pour la préparation des vins protégés les raisins présentant le degré de maturité nécessaire à l'obtention de vins ayant un titre alcoométrique naturel égal ou supérieur à 10 % du volume pour les vins et à 12 % du volume pour les vins de liqueur.

#### 2. Restriction applicable à l'élaboration

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 74 litres de vin soient produits pour 100 kilogrammes de raisins récoltés.

### 5.2. *Rendements maximaux*

#### 1. Cépages blancs

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

#### 2.

88,8 hectolitres par hectare

#### 3. Cépages rouges

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

#### 4.

74 hectolitres par hectare

## 6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins couverts par l'AOP «Montsant» est constituée de parcelles de vigne situées dans les territoires communaux ou zones géographiques énumérés ci-après. Ces parcelles réunissent les qualités nécessaires à la production de vins présentant les caractéristiques propres à ceux protégés par l'AOP.

Sont concernés les territoires communaux suivants, dans leur intégralité:

La Bisbal de Falset

Cabacés

Capçanes

Cornudella de Montsant

La Figuera

Els Guiamets

Marçà

Margalef

El Masroig

Pradell de la Teixeta

La Torre de Fontaubella

Ulldemolins

Sont également concernés en partie les territoires communaux suivants:

Falset:

les zones 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 et 31;

au sein de la zone 2: les parcelles 1 à 37, 41 à 70 et 72 à 91, la partie sud de la parcelle 93 (1,631 ha), les parcelles 94 et 95, une partie de la parcelle 102 (2,5052 ha), les parcelles 125 et 127, les parcelles 132 à 135 et 137 à 145, la parcelle 148, ainsi que les parcelles 151 à 153;

au sein de la zone 3: la partie sud de la parcelle 47 (2,1549 ha), les parcelles 48 et 49, la partie sud de la parcelle 50 (1,419 ha), la partie sud de la parcelle 52 (1,7365 ha), la partie sud de la parcelle 53 (1,2894 ha) et la parcelle 64;

au sein de la zone 19: la partie sud de la parcelle 28 (1,0809 ha), la partie sud de la parcelle 29 (12,2046 ha), les parcelles 30 à 36, 38 à 46 et 48 à 58;

au sein de la zone 20: les parcelles 1 à 17 et 23 à 26, la partie sud de la parcelle 27 (2,45 ha), la partie sud de la parcelle 28 (1,4096 ha), les parcelles 29, 30, 32 et 33, les parcelles 59 à 64, la partie sud de la parcelle 65 (0,5789 ha), ainsi que les parcelles 66, 68, 72, 73, 74, 79 et 80;

au sein de la zone 22: les parcelles 1 à 24 et la parcelle 41;

au sein de la zone 24: les parcelles 1 à 8, la parcelle 10, les parcelles 31 à 35, la parcelle 37, les parcelles 49 à 52, les parcelles 54 et 55, ainsi que les parcelles 57 à 60.

El Molar:

les zones 1, 2 et 3, ainsi que les zones 11 à 16;

au sein de la zone 4: les parcelles 1 à 7, la partie ouest de la parcelle 8 (0,5515 ha), les parcelles 15 à 17, les parcelles 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66 et 67, ainsi que les parcelles 69 à 71;

au sein de la zone 8: les parcelles 3 à 18 et 20 à 28, ainsi que les parcelles 199, 200 et 202;

au sein de la zone 9: la parcelle 1, les parcelles 27 à 32, 35 à 37 et 47 à 55;

au sein de la zone 10: les parcelles 1 à 7, 9 à 12, 29 à 34, 45 à 47 et 66 à 71, ainsi que la parcelle 73.

Garcia:

au sein de la zone 3: la parcelle 66;

au sein de la zone 6: les parcelles 101 et 105, ainsi que les parcelles 111 à 113;

les zones 7, 8, 9, 10 et 11;

au sein de la zone 12: les parcelles 1 à 13 et 17 à 38, ainsi que les parcelles 45, 133 et 134;

au sein de la zone 13: les parcelles 70 à 102, les parcelles 104 et 111, les parcelles 220 à 226 et 228 à 234, ainsi que les parcelles 314 et 315;

au sein de la zone 15: la parcelle 3;

au sein de la zone 22: la parcelle 65;

au sein de la zone 23: les parcelles 26 à 43 et 60 à 68, la parcelle 70, les parcelles 72 à 78, ainsi que les parcelles 80, 81, 83, 84, 86, 87 et 88.

Mora la Nova:

au sein de la zone 4: les parcelles 69, 70, 113 et 120;

la zone 5;

au sein de la zone 6: les parcelles 3 à 15, 20 à 27 et 30 à 54, les parcelles 56, 57, 58 et 59, ainsi que les parcelles 61 à 73;

au sein de la zone 7: les parcelles 8, 9, 10, 14, 16 et 24, les parcelles 30 à 46, les parcelles 48, 49, 50 et 56, ainsi que les parcelles 59 à 66;

au sein de la zone 8: les parcelles 76 à 89 et 91 à 97, ainsi que les parcelles 99, 100, 101, 102, 105 et 106;

au sein de la zone 9: les parcelles 38 à 48, ainsi que les parcelles 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 et 74;

au sein de la zone 10: la parcelle 8;

au sein de la zone 13: la parcelle 99.

Tivissa:

les zones 2 et 4, ainsi que les zones 6 à 12 et 21 à 23;

au sein de la zone 17: les parcelles 238 à 251, ainsi que les parcelles 253 et 254;

au sein de la zone 24: la parcelle 29.

## 7. Cépages principaux

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

## 8. Description du ou des liens

### 8.1. Vin blanc

Les vins blancs sont produits presque exclusivement à partir des deux cépages traditionnels de la zone: la Garnacha blanca et le Macabeo. Si le Macabeo produit des vins plus fins, la Garnacha blanca, plus charnue et charpentée, est très adaptée à la production de vins *crianza* ou à la fermentation en fûts de chêne, malgré sa tendance naturelle à l'oxydation. Les autres cépages blancs (Chardonnay, Pansal, Moscatel de grano menudo, Parellada et Picapoll blanco) viennent nuancer le mélange final.

### 8.2. Vin rouge et rosé

Les cépages Mazuela (Samsó) et Garnacha tinta se retrouvent dans l'ensemble de l'AOP. Ils produisent des vins charnus, très adaptés à l'élevage, en particulier si le rendement de la vigne est contrôlé et s'ils sont vinifiés de manière adéquate. Le cépage Ull de Llebre est prédominant dans la zone sud, plus chaude. Beaucoup moins répandus, les autres cépages rouges (Cabernet sauvignon, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll tinto, Syrah) s'adaptent bien aux différentes vignes de l'AOP. Ils donnent des produits de qualité, équilibrés, aromatiques et charnus, qui confèrent aux différents mélanges leur caractère distinctif.

### 8.3. Vins de liqueur

La production de vins de liqueur est une tradition profondément ancrée dans tout le nord de la province de Tarragone, et l'AOP «Montsant» ne fait pas exception. Auparavant, lorsque les caves étaient familiales, il était courant d'y trouver un fût de vin *rancio* et un fût de vin doux. Si la production de vins de liqueur traditionnels est désormais beaucoup plus systématisée, elle n'en a pas pour autant perdu sa petite place dans l'ensemble des activités de production.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le conditionnement doit être effectué dans les caves de mise en bouteille enregistrées. L'objectif est de garantir l'origine et la qualité intrinsèque des vins en évitant le transport en vrac en dehors de la zone de production. Si les vins ne sont pas transportés dans certaines conditions, après une évaluation individuelle tenant compte des circonstances propres à chaque cas particulier, ils peuvent être soumis à des conditions environnementales inadaptées susceptibles d'affecter leurs caractéristiques organoleptiques.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les caractères de la mention «Montsant» mesurent entre 3 et 6 mm de haut et ceux de la mention «Denominación de Origen» la moitié.

**Lien vers le cahier des charges**

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/montsant/fitxers-binaris/DOP-Montsant-Pliego-Maig-20-1.pdf>

---