

# Journal officiel de l'Union européenne

# C 178



Édition  
de langue française

## Communications et informations

64<sup>e</sup> année

10 mai 2021

### Sommaire

#### IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

##### Commission européenne

2021/C 178/01	Taux de change de l'euro — 7 mai 2021 .....	1
---------------	---	---

#### V Avis

AUTRES ACTES

##### Commission européenne

2021/C 178/02	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 .....	2
2021/C 178/03	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 .....	10

FR



## IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

7 mai 2021

(2021/C 178/01)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2059	CAD	dollar canadien	1,4689
JPY	yen japonais	131,76	HKD	dollar de Hong Kong	9,3661
DKK	couronne danoise	7,4361	NZD	dollar néo-zélandais	1,6730
GBP	livre sterling	0,86810	SGD	dollar de Singapour	1,6061
SEK	couronne suédoise	10,1263	KRW	won sud-coréen	1 350,52
CHF	franc suisse	1,0963	ZAR	rand sud-africain	17,1863
ISK	couronne islandaise	150,50	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7809
NOK	couronne norvégienne	10,0125	HRK	kuna croate	7,5345
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 208,37
CZK	couronne tchèque	25,682	MYR	ringgit malais	4,9587
HUF	forint hongrois	358,01	PHP	peso philippin	57,747
PLN	zloty polonais	4,5754	RUB	rouble russe	89,4671
RON	leu roumain	4,9265	THB	baht thaïlandais	37,588
TRY	livre turque	10,0019	BRL	real brésilien	6,3801
AUD	dollar australien	1,5523	MXN	peso mexicain	24,2006
			INR	roupie indienne	88,6375

<sup>(1)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

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**

(2021/C 178/02)

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 À UNE MODIFICATION STANDARD DU DOCUMENT UNIQUE

«Conca de Barberá»

PDO-ES-A1422-AM03

Date de la communication: 22 février 2021

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

## 1. Correction d'une erreur dans la description organoleptique

## DESCRIPTION

Deux types de vin mousseux de qualité (un blanc et un rosé) sont indiqués dans les caractéristiques organoleptiques. Il convient désormais d'ajouter la description organoleptique du vin mousseux rouge car, à l'époque, elle n'a été omise par erreur.

Par conséquent, le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique ont été modifiés.

Il s'agit d'une modification mineure, étant donné qu'elle ne correspond à aucun des types de modifications visés à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du complétant le règlement (UE) n° 1308/2013.

## MOTIFS

Il s'agit de rectifier une erreur, étant donné que le cahier des charges porte sur le vin mousseux rouge mais que celui-ci n'a pas été décrit d'un point de vue organoleptique.

## 2. Modification du titre alcoométrique

## DESCRIPTION

Les titres alcoométriques acquis maximaux sont supprimés de la catégorie «vin».

Dans le cas des vins rouges monovariétaux de Trepat, le titre alcoométrique acquis et total minimal est abaissé.

Le point 2 du cahier des charges est modifié en conséquence. La première modification n'a pas d'incidence sur le document unique et la deuxième modifie le point 4 du document.

(1) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

Il s'agit de modifications mineures, étant donné qu'elles ne correspondent à aucun des types de modifications visés à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du complétant le règlement (UE) n° 1308/2013.

#### MOTIFS

En raison du changement climatique, il est de plus en plus habituel que le climat devienne plus chaud et sec au fil des ans, que l'acidité totale diminue fortement et que le titre alcoométrique des vins augmente. Ce phénomène donne lieu à un écart entre la maturité phénolique de la peau et des pépins des raisins, entraînant ainsi une concentration élevée en sucre de la pulpe lors de la récolte, ce qui signifie que le vin a une teneur plus élevée en alcool. Dès lors, les titres alcoométriques acquis maximaux sont supprimés.

En ce qui concerne le Trepas, il s'agit d'un cépage peu coloré et présentant un faible titre alcoométrique. Ces dernières années, pendant la vinification en rouge, il est difficile d'atteindre le titre alcoométrique minimal pour ce cépage.

Par conséquent, les modifications des titres se font sur la base de l'adaptation des vins de l'AO au changement climatique, ce qui garantit les caractéristiques et la typicité des vins appartenant à l'AO «Conca de Barberà».

### 3. **Suppression des restrictions en matière de densité de plantation**

#### DESCRIPTION

Les restrictions en matière de densité de plantation des vignes sont supprimées.

Le point 3 du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification mineure, étant donné qu'elle ne correspond à aucun des types de modifications visés à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du complétant le règlement (UE) n° 1308/2013.

#### MOTIFS

Actuellement, en raison du changement climatique et des nouvelles techniques de culture, il est nécessaire d'adapter les plantations à de nouvelles densités. Jusqu'à présent, une fourchette comprise entre 2 000 et 4 500 pieds/ha était établie.

Toutefois, on considère qu'un contrôle suffisant est déjà appliqué au moyen des rendements de production (en kg/ha) fixés et réglementés dans le cahier des charges, et il est jugé opportun de supprimer la densité de plantation.

### 4. **Correction d'une erreur concernant le lien**

#### DESCRIPTION

Le lien causal n'était pas décrit pour chacune des catégories de produits vitivinicoles bénéficiant de cette AOP, ce qui est pourtant obligatoire. Cette erreur est donc corrigée dans la rédaction du lien.

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

Il s'agit d'une modification mineure, étant donné qu'elle ne modifie pas le lien, mais complète simplement le texte qui s'y rapporte. Par conséquent, elle ne correspond pas aux modifications visées à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du complétant le règlement (UE) n° 1308/2013.

#### MOTIFS

Il s'agit de rectifier une erreur, étant donné que le lien doit être justifié pour chaque catégorie de produit.

#### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. **Dénomination(s)**

Conca de Barberà

#### 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

### 4. Description du ou des vins

1. *Vin blanc et vin rosé*

#### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Le produit est obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins

Blanc: de jaune pâle à reflets verts à des tons dorés intenses. Clair et brillant, exempt de turbidité. Prédominance d'arômes primaires. Léger et frais en bouche, lorsqu'il est jeune.

Rosé: entre rouge vif avec des nuances violacées et des tons de pelure d'oignon, en passant par des tons orangés, selon le degré de vieillissement. Il a un nez franc, avec d'intenses notes florales et/ou fruitées dans sa jeunesse, et d'éventuelles touches de vanille lorsqu'il n'a pas pu être soumis à la maturation sous bois.

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

Acidité volatile maximale pour les vins d'élevage: 15 mEq/l

\* En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

10,5

Acidité totale minimale

3,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

10

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

—

2. *Vin rouge*

#### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Le produit est obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisins. Sa couleur peut varier de cerise intense avec des notes violacées à rubis tirant sur l'ocre. Il présente des arômes nets et intenses, des notes clairement fruitées dans sa jeunesse, et des touches de vanille, ainsi que des notes grillées et épicées à mesure que le vin est vieilli en fût.

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

L'acidité volatile maximale peut être supérieure à 1 mEq/l pour chaque degré de titre alcoométrique supérieur à 11 % et chaque année de vieillissement, jusqu'à 20 mEq/l.

Dans le cas des vins rouges monovariétaux de Trepat, le titre alcoométrique acquis et total sera d'au moins 11 % vol.

\* En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

#### 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)

—

### 3. *Vin de liqueur*

#### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins ont une large gamme chromatique, et leur couleur varie d'opaque intense aux tons plus évolués décrits pour les vins blancs et rouges, voire à des tons ambrés en fonction de la maturité. Les vins sont assez chauds, avec des arômes plus fruités pour ceux qui ne sont pas soumis à la maturation sous bois, tandis que des arômes d'aldéhyde et de fruits secs caractérisent les vins plus mûrs. Ils sont chauds, onctueux et longs en bouche.

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

\* En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

#### 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)

—

### 4. *Vin mousseux de qualité*

#### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

La couleur est identique à celle attendue pour le vin blanc, rosé et rouge, avec des arômes frais et fruités propres aux cépages à partir desquels ces vins sont élaborés. Les vins sont frais, crémeux et équilibrés en bouche.

\* En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

10,5

Acidité totale minimale

3,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

10

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

185

#### 5. *Vin pétillant*

##### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

La couleur est identique à celle décrite pour le vin blanc et/ou rosé, à laquelle s'ajoute cependant la présence de gaz carbonique. Le vin est franc, fruité et/ou floral. Il est équilibré et frais en bouche, avec une légère sensation de picotement en raison du dégagement de dioxyde de carbone.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l, 200 mg/l (blancs et rosés) et 150 mg/l (rouges); si la teneur en sucre est de 5 g/l ou plus, 250 mg/l (blancs et rosés) et 200 mg/l (rouges).

\* En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

10,5

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*

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Les récoltes de raisins doivent être effectuées avec le plus grand soin. Les vins bénéficiant de l'AOP ne peuvent être élaborés qu'avec des raisins suffisamment mûrs pour obtenir des vins dont le titre alcoométrique acquis minimal est d'au moins 9 % vol. Le rendement ne peut dépasser 70 litres de moût ou de vin pour 100 kg de raisins récoltés.

##### 5.2. *Rendements maximaux*

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

84 hectolitres par hectare



## 6. Zone géographique délimitée

Elle est composée des parcelles de vigne situées dans les municipalités ou zones géographiques suivantes:

Barberà de la Conca

Blancafors

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Au sein de la municipalité de Vilanova de Prades, les polygones cadastraux 11, 16, 20, 21 et la parcelle 23 du polygone cadastral 10.

Au sein de la municipalité de Cabra del Camp, le polygone 1, parcelles 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 et 77, et le polygone 4, parcelles 35 et 51.

Au sein de la municipalité d'Aiguamúrcia, le polygone 35, parcelle 14; le polygone 36, parcelle 1, et le polygone 41, parcelle 13.

Les parcelles des municipalités de Cabra del Camp et Aiguamúrcia mentionnées se trouvent en dehors des limites de l'AOP «Conca de Barberà» mais, historiquement, elles appartiennent à des membres de l'établissement vinicole Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL et/ou à des fournisseurs de Bodegas Concavins, SA. Elles peuvent donc être utilisées pour la production des vins protégés par l'AOP «Conca de Barberà» si, par ailleurs, les exigences suivantes sont remplies:

- les raisins des parcelles mentionnées ont été vinifiés avant le 1<sup>er</sup> janvier 1989 dans les établissements vinicoles désignés,
- cette autorisation continue de s'appliquer pour autant que les propriétaires des vignes mentionnées soient les propriétaires actuels ou leurs descendants directs, et elle est considérée comme une autorisation individuelle qui fera l'objet d'un contrôle spécifique.

## 7. Cépages principaux

MACABÉO – VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

## 8. Description du ou des liens

### 8.1. Vin

Le climat méditerranéen de transition caractérisé par la douceur du littoral tarragonais, la continentalité des régions de Lérida et le différentiel thermique remarquable entre le jour et la nuit favorise l'obtention d'un produit de qualité différenciée et permet d'obtenir des vins blancs légers, aux arômes délicats et fruités présentant un titre alcoométrique modéré. Les vins rosés sont légers, fruités et frais en raison de leur acidité modérée. Les vins rouges jeunes sont doux, légers et savoureux en bouche. Les vins rouges d'élevage sont plus corpulents, et ils acquièrent une grande complexité aromatique et une bonne persistance.

Les sols composés de limon fin et de limon argileux de la Conca de Barberà donnent du corps et de la structure tant aux vins blancs qu'aux vins rosés et rouges. Les terrasses fluviales confèrent plus de douceur aux vins blancs et rosés et les sols d'ardoise, qui regorgent de «licorella», apportent plus de couleur et de structure aux vins rouges.

#### 8.2. *Vin mousseux de qualité et vin pétillant*

Les sols les plus caractéristiques de la Conca de Barberà sont ceux de nature argilo-calcaire et ils apportent du corps et de la structure aux vins mousseux et aux vins pétillants. En revanche, les terrasses fluviales leur apportent plus de douceur.

#### 8.3. *Vin de liqueur*

Les sols d'ardoise de la région apportent de la couleur et plus de structure aux vins de liqueur.

### 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*

Les conditionnements devront tous porter le sceau qui garantit l'appellation d'origine protégée ainsi qu'un numéro individuel unique, qui sera attribué en fonction du lot de vin que l'établissement vinicole souhaite conditionner.

Les caractères de la mention «Conca de Barberà» mesurent au maximum 4 mm de haut et ceux de la mention «Denominación de Origen» (Appellation d'origine) sont réduits de moitié.

Les mentions suivantes doivent figurer sur l'étiquetage:

- le nom de la municipalité correspondant aux renseignements relatifs à l'embouteilleur ou l'expéditeur,
- le titre alcoométrique acquis exprimé en unités ou demi-unités de pourcentage volumique, suivi de l'abréviation % vol.,
- indication, le cas échéant, de la présence de sulfites dans le produit embouteillé,
- le numéro d'inscription au Registre des embouteilleurs du Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural,
- si on souhaite indiquer le nom ou la raison sociale au moyen d'une dénomination commerciale, cette indication doit figurer dans le même champ visuel, et il convient de l'enregistrer au préalable auprès de l'Office espagnol des brevets et des marques. Cette inscription sera communiquée au Registre des embouteilleurs du Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio,
- le numéro du lot peut figurer en dehors du champ visuel contenant les mentions obligatoires,
- le nom d'un cépage si le vin provient à 85 % ou plus de ce cépage,
- le nom de trois cépages maximum pour autant que le vin mentionné provienne intégralement des cépages indiqués; ils figureront toujours par ordre décroissant selon le pourcentage du cépage dans le mélange,
- s'il y a plus de trois cépages, ceux-ci pourront être mentionnés en dehors du champ visuel contenant les mentions obligatoires, et toujours par ordre décroissant selon le pourcentage du cépage dans le mélange,

- l'année de la vendange, si le vin provient à 85 % ou plus du raisin vendangé pendant l'année qui devrait figurer dans la désignation,
- pour que le nom du viticulteur ou de la propriété puisse être indiqué, le vin doit provenir des vignes cultivées par le viticulteur ou appartenir à la propriété et il doit uniquement et exclusivement être préparé à partir des raisins produits par le viticulteur lui-même ou sur la propriété.

**Lien vers le cahier des charges**

<https://ja.cat/AlaP4>

---

**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**

(2021/C 178/03)

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 D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«BEAUMES DE VENISE»

PDO-FR-A0724-AM02

**Date de communication: 9.3.2021**

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

**1. Aire de proximité immédiate**

Au point IV – 3° – Aire de proximité immédiate - au chapitre I du cahier des charges, la commune de Violès est ajoutée à la liste des communes du Vaucluse composant l'aire de proximité immédiate, pour prendre en compte des usages de vinification. Cette commune est contiguë à l'aire de proximité immédiate et ne remet pas en cause les fondements du lien à la zone géographique.

Cette modification est reportée au point Conditions supplémentaires du présent document unique.

**2. Encépagement**

— Au point V – 1° – Encépagement – Chapitre I du cahier des charges, le cépage «mourvèdre» passe de la liste des cépages accessoires à la liste des cépages complémentaires.

Cette modification est reportée au niveau du document unique. Le cépage mourvèdre passe de la liste des cépages secondaires à la liste des cépages principaux.

— Le point V – 2° – Règles de proportion des cépages à l'exploitation – chapitre I du cahier des charges, est modifié pour fixer la représentativité des cépages syrah et mourvèdre au niveau du vignoble à au moins 25 % de l'encépagement de l'exploitation. Ces règles de proportion des cépages à l'exploitation ne s'appliquent pas dans le cas de petits exploitations de moins de 1,5 hectare ainsi que dans le cas dans un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, arrachage, expropriations, achat) où le producteur dispose d'un délai de cinq ans pour se mettre en conformité. Ces règles de proportion des cépages n'impactent pas le document unique.

— Au point XI – Mesures transitoires du chapitre 1 du cahier des charges, la mesure transitoire concernant les règles de proportion des cépages à l'exploitation fixées jusqu'à la récolte 2015 est supprimée car devenue obsolète. Cette modification n'impacte pas le document unique.

**3. Modes de conduite**

— Le point VI – 1° – Modes de conduite - chapitre 1 du cahier des charges, est modifié pour préciser la densité minimale de plantation, les règles de taille ainsi que les traitements chimiques et désherbages interdits.

La densité minimale de plantation de 4 000 pieds par hectare et revoir l'écartement maximal entre rang à 2,50 m au lieu de 2,20 m ainsi que la superficie minimale par pied à 2,50 m<sup>2</sup> au lieu de 2,20 m<sup>2</sup>.

Ces modifications sont reportées au point pratiques vitivinicoles du document unique.

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

Au niveau des règles de taille, l'augmentation de la période d'établissement du cordon de Royat est augmentée de 2 à 5 ans. Le nombre maximum d'yeux qui semblait élevé est réévalué à un maximum de 8 yeux au lieu de 12. Il est précisé que le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an. Ces modifications sont en conformité avec la pratique sur le terrain.

Ces modifications sont reportées au point pratiques vitivinicoles du document unique.

Les traitements chimiques et modes de désherbage chimiques interdits au vignobles sont précisés. Ces précisions sont reportées au point pratiques vitivinicoles du document unique.

- Les traitements chimiques spécifiques antibotrytis sont interdits.
- Le désherbage chimique total de la parcelle est interdit.
- Le désherbage chimique de l'entre rang est interdit.
- Le désherbage chimique des tournières est interdit.
- Le couvert végétal spontané des tournières est maintenu.
- Le paillage plastique est interdit.

#### 4. **Assemblages des cépages dans les vins**

- Le point IX – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, du chapitre 1 du cahier des charges est complété pour préciser les règles d'assemblage des cépages dans les vins ainsi que le seuil d'intensité colorante des vins.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux et complémentaires dont obligatoirement le cépage grenache N. La proportion des cépages principaux et complémentaires est supérieure ou égale à 60 % dans l'assemblage.

Le seuil d'intensité colorante est abaissé. Il est supérieur ou égal à 5 au lieu de 6.

Ces précisions sont reportées au point Description du ou des vins du document unique.

- Le point IX – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, du chapitre 1 du cahier des charges est modifié pour préciser les points suivants :

Tout opérateur dispose d'une capacité de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

Une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement est obligatoire.

Les bouchons agglomérés sont interdits.

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

Ces précisions sur le stockage et le conditionnement n'impactent pas le document unique.

#### 5. **Obligations déclaratives des producteurs**

Au chapitre II du cahier des charges, les obligations déclaratives des producteurs sont précisées pour mise en conformité par rapport aux modalités de contrôle des opérations de revendications, transactions, conditionnement. Ces précisions n'impactent pas le document unique.

### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. **Dénomination(s)**

Beaumes de Venise

#### 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

Ce sont des vins tranquilles rouges, produits à faible rendement, provenant de l'assemblage de plusieurs cépages. Les cépages grenache N, syrah N et mourvèdre sont obligatoirement présents et majoritaires. La proportion des cépages grenache, syrah et mourvèdre, est supérieure ou égale à 60 % dans l'assemblage.

Les vins, à la robe intense, sont caractérisés par une structure élégante, ample et ronde, un bel équilibre entre acidité, alcool et tanins soyeux ainsi que par des notes olfactives fruitées et épicées qui vont s'enrichir, après vieillissement, de notes animales.

Teneur en acide malique  $\leq 0,4$  g/ ; TAVNM  $>12,5$  % vol.; Intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 6; Indice de polyphénols totaux supérieur ou égal à 45.

Teneur en sucres fermentescibles  $\leq 3$  g/l si TAVN  $\leq 14$  % ou 4 g/l si TAVN  $> 14$  % vol.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

#### 5. Pratiques vitivinicoles

##### 5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

###### Densité

###### Pratique culturale

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds.
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètres, à l'exception des vignes conduites en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,10 mètre.

###### Taille

###### Pratique culturale

Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 5 ans. Durant cette période, la taille Guyot, simple ou double, est autorisée avec un maximum de 8 yeux francs par pied après ébourgeonnage.
- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

###### Récolte et transport

###### Pratique culturale

Les raisins sont récoltés manuellement.

- Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.
- Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 3 000 kilogrammes.

Irrigation

Pratique culturale

- L'irrigation peut être autorisée.

Pratiques œnologiques et traitements physiques

Pratique œnologique spécifique

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le TAVT de 14,5 %.

Désherbage

Pratique culturale

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir:

- Les traitements chimiques spécifiques antibotrytis sont interdits.
- Le désherbage chimique total de la parcelle est interdit.
- Le désherbage chimique de l'entre rang est interdit.
- Le désherbage chimique des tournières est interdit.
- Le couvert végétal spontané des tournières est maintenu.
- Le paillage plastique est interdit.

## 5.2. Rendements maximaux

Vin rouge

42 hectolitres par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse: Beaufort-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette.

## 7. Principale(s) variété(s) à raisins de cuve

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

## 8. Description du ou des liens

Le vignoble, exposé au sud, s'abrite sur le relief des dentelles de Montmirail. Le climat, méditerranéen, se caractérise par une saison estivale, très sèche et bien ensoleillée. C'est un contexte climatique favorable à la maturité des raisins. Les vins rouges et secs, proviennent de l'assemblage de plusieurs cépages parmi lesquels les cépages grenache N et syrah N. Les vins, à la robe intense, ont un profil sensoriel caractérisé par une structure élégante, ample et ronde, par un bel équilibre entre acidité, alcool et tanins soyeux ainsi que par des notes olfactives fruitées et épicées qui vont s'enrichir, après vieillissement, de notes animales.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogação relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras et Violès.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Cru des Côtes du Rhône».

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20)

---





ISSN 1977-0936 (édition électronique)  
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications  
de l'Union européenne  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**