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 44/14)

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

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD CONCERNANT LE DOCUMENT UNIQUE

«Zeeland»

PGI-NL-A0963-AM05

Date de la communication: 29 octobre 2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Adaptation de l'étiquetage**

Description: inclure la possibilité d'utiliser une dénomination complémentaire relative à une zone moins étendue en même temps que la dénomination relative à la province faisant l'objet de l'IGP. La zone de production reste inchangée.

Motifs: offrir aux producteurs la possibilité de mentionner sur l'étiquette une dénomination complémentaire relative à une zone moins étendue, en plus de la dénomination relative à la province et, partant, mettre davantage l'accent sur la région.

La modification concerne le point 9: l'inclusion d'autres conditions du document unique et l'ajout de la dénomination au cahier des charges. La numérotation du cahier des charges est donc modifiée.

La dénomination est ce qui suit:

— Zeeuws Vlaanderen

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Zeeland

2. **Type d'indication géographique**

IGP – Indication géographique protégée

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

1. Vin

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

9. Vin pétillant gazéifié

4. **Description du ou des vins**

1. *Catégorie «vin» 1: Vin*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Les vins blancs ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des arômes verts.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

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

Caractéristiques analytiques:

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— Titre alcoométrique total maximal

— Acidité volatile maximale

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux

— Enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6,5
Acidité totale minimale	59,85 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *Catégorie «vin» 4: Vins mousseux*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Les vins blancs ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des arômes verts.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

Caractéristiques analytiques:

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— Titre alcoométrique total maximal

— Acidité volatile maximale

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux

— Enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6,5
Acidité totale minimale	59,85 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. *Catégorie «vin» 5: vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Les vins blancs ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des arômes verts.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

Caractéristiques analytiques:

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— Titre alcoométrique total maximal

— Acidité volatile maximale

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux

— Enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6,5
Acidité totale minimale	59,85 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4. *Catégorie «vin» 8: vin pétillant*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Les vins blancs ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des arômes verts.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

Caractéristiques analytiques:

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— Titre alcoométrique total maximal

— Acidité volatile maximale

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux

— Enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6,5
Acidité totale minimale	59,85 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. *Catégorie «vin» 9: Vin pétillant gazéifié*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques:

Les vins blancs ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des arômes verts.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

Caractéristiques analytiques:

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— Titre alcoométrique total maximal

— Acidité volatile maximale

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux

— Enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6,5
Acidité totale minimale	59,85 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 spécifiques*

Blanc: vendange, calibrage, pressurage, préclarification, fermentation, clarification/maturation, mise en bouteille

Rouge: vendange, calibrage, foulage/équeutage, macération de la peau, pressurage, fermentation lactique, clarification/maturation, mise en bouteille

5.2. *Rendements maximaux*

Cépages blancs

100 hectolitres par hectare

Cépages rouges

85 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Province de la Zélande, délimitée par les frontières provinciales établies par la Constitution.

7. **Cépages principaux**

Acolon

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muscat

Bronner B

Cabaret Noir N (VB-91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Cabernet Cantor N

Cabernet Carbon N

Cabernet Carol N

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc N

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin N (VB-91-26-17)

Calandro N

Carmenere

Chardonnay B

Dakapo

Domina N

Dornfelder N

Dunkelfelder N

Excelsior

Faber B

Florental N

Früburgunder N

Gamaret N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Golubok N

Hegel

Helios

Hibernal B

Huxelrebe B

Hölder B

Johanniter B

Juwel B

Kerner B

Kernling B

Landal N

Léon millot N

Maréchal Foch N

Melody

Merlot

Merzling B

Meunier N

Monarch

Morio muscat B

Muscaris B

Muscat Blanc

Muscat Blue

Müller thurgau B

Orion B

Ortega B

Palatina

Phoenix B

Pinot Gris G

Pinot blanc B

Pinot noir N

Pinotin N

Plantet N

Polo Muscat B

Portugiezer N

Prior N

Rayon d'or B

Reberger

Regent N

Riechensteiner B

Riesling B

Rondo N

Roter Elbling Rs

Ruländer G

Satin Noir N (VB-91-26-29)

Sauvignac B (Cal 6-04)

Sauvignon Blanc B

Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Aire géographique: description et climat*

Le sol se compose principalement de dépôts holocéniques d'argile et de sable marins, souvent sur un sous-sol tourbeux. Des dépôts contenant généralement une bande de sable marin mélangé à de l'argile ou de la tourbe (les sols «fantômes») se trouvent le long de la dune côtière (formée de sable).

Le climat se caractérise par:

— des précipitations moyennes de 825 mm/an;

— 1 739 heures solaires (Vlissingen et Wilhelminadorp)/an;

— une température moyenne de 10,6° C° pendant l'année et de 17,1° C° en été;

— une différence de 7,5° C° entre les températures diurne et nocturne enregistrées en septembre.

8.2. *Lien causal*

Le climat permet d'atteindre la production et la maturité indiquées. La maturité se traduit par un vin frais et fruité, avec des notes vertes et des fruits rouges pour le vin rouge.

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

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:

Zone de proximité qui s'applique à la production de vin.

En ce qui concerne la zone de production pour la fabrication du vin (vinification), toutes les provinces néerlandaises sont par définition de proximité.

Lorsque le vin de base a été produit dans la zone d'IGP ou dans une zone de proximité, une partie de ce vin de base ou le volume total peut être mis en bouteille à façon sous forme de vin pétillant ou de vin mousseux.

Cette opération peut intervenir en dehors de la zone d'IGP ou dans une zone de proximité tout en conservant la dénomination de l'IGP. Dans ce cas, l'étiquette doit également indiquer l'embouteilleur à façon, éventuellement en utilisant un numéro de code (mis en bouteille pour …..... par …..).

Cadre juridique:

La réglementation de l'Union

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La dénomination suivante relative à une zone plus petite, qui relève de la zone d'IGP «Zeeland», peut être utilisée avec le nom de la zone «Zeeland» si au moins 85 % des raisins utilisés proviennent de cette zone:

— Zeeuws-Vlaanderen

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2021/09/BGA_Zeeland_productdossier.pdf