Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 44/14)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1])

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Zeeland»

PGI-NL-A0963-AM05

Data della comunicazione: 29 ottobre 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Modifiche all'etichettatura**

Descrizione: prevedere la possibilità di integrare il nome della provincia nell'IGP con la menzione di una zona geografica più circoscritta. La zona di produzione resta invariata.

Motivo: consentire ai produttori di integrare il nome della provincia sull'etichetta con la menzione di una zona geografica più circoscritta, rafforzando altresì il carattere regionale.

La modifica riguarda il punto 9 «Ulteriori condizioni» del documento unico e l'aggiunta delle menzioni nel disciplinare di produzione. Di conseguenza, viene modificata anche la numerazione dei punti del disciplinare di produzione.

È stata aggiunta la menzione seguente:

— Zeeuws Vlaanderen.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Zeeland

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
9. Vino frizzante gassificato

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Categoria di vini 1: vino*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi presentano un'acidità fresca, un carattere fruttato e aromi verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e da un carattere fruttato.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nella normativa UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo (in % vol),

— acidità volatile massima,

— tenore massimo di anidride solforosa totale,

— arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,5
Acidità totale minima	59,85 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Categoria di vini 4: vino spumante*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi presentano un'acidità fresca, un carattere fruttato e aromi verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e da un carattere fruttato.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nella normativa UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo (in % vol),

— acidità volatile massima,

— tenore massimo di anidride solforosa totale,

— arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,5
Acidità totale minima	59,85 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Categoria di vini 5: vino spumante di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi presentano un'acidità fresca, un carattere fruttato e aromi verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e da un carattere fruttato.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nella normativa UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo (in % vol),

— acidità volatile massima,

— tenore massimo di anidride solforosa totale,

— arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,5
Acidità totale minima	59,85 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Categoria di vini 8: vino frizzante*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi presentano un'acidità fresca, un carattere fruttato e aromi verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e da un carattere fruttato.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nella normativa UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo (in % vol),

— acidità volatile massima,

— tenore massimo di anidride solforosa totale,

— arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,5
Acidità totale minima	59,85 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. *Categoria di vini 9: vino frizzante gassificato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi presentano un'acidità fresca, un carattere fruttato e aromi verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e da un carattere fruttato.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nella normativa UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo (in % vol),

— acidità volatile massima,

— tenore massimo di anidride solforosa totale,

— arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,5
Acidità totale minima	59,85 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche essenziali*

Bianchi: raccolta, selezione, pressatura, chiarificazione del mosto, fermentazione, chiarificazione/maturazione, imbottigliamento

Rossi: raccolta, selezione, pigiatura/diraspatura, fermentazione primaria, pressatura, fermentazione malolattica, chiarificazione/maturazione, imbottigliamento

5.2. *Rese massime*

Uve bianche

100 hl/ha

Uve rosse

85 hl/ha

6. **Zona geografica delimitata**

Provincia della Zelanda, delimitata dai confini provinciali stabiliti conformemente alla Costituzione.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Acolon

Auxerrois B

Bacchus B

Baco Noir

Baron N

Bianca B

Birstaler Muskat

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 Soyhières 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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Zona geografica: descrizione e clima*

Il suolo è composto principalmente da depositi olocenici di argilla marina e di sabbia marina, spesso su un sottosuolo torboso. Lungo le dune costiere (sabbia) si trovano depositi contenenti generalmente uno strato di sabbia marina mescolata ad argilla o torba («suoli di geest»).

Il clima è caratterizzato da:

— precipitazioni medie pari a 825 mm/anno;

— 1 739 ore di sole (Vlissingen e Wilhelminadorp) all'anno;

— temperatura media annua di 10,6 °C e di 17,0 °C durante l'estate;

— escursione termica tra il giorno e la notte di 7,5 °C a settembre.

8.2. *Legame causale*

Il clima permette di raggiungere le rese e la maturità indicate. La maturità si esprime in vini freschi e fruttati che presentano anche note verdi e, nel caso dei vini rossi, frutti rossi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Norme dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Zona di prossimità immediata per la produzione del vino

Per quanto riguarda la zona di produzione (vinificazione), tutte le province dei Paesi bassi si considerano «zona di prossimità immediata».

Una parte o la totalità del vino di base prodotto nella zona coperta dall'IGP o in una zona di prossimità immediata può essere imbottigliata da terzi come vino frizzante o spumante.

Ciò può avvenire al di fuori della zona IGP o della zona di prossimità immediata, pur mantenendo l'indicazione IGP. In questo caso deve essere indicato anche l'imbottigliatore terzo, eventualmente utilizzando un numero di codice (imbottigliato da… per…).

Quadro normativo

Norme dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La menzioni seguente di una zona più circoscritta all'interno della zona coperta dall'IGP «Zeeland» può essere utilizzata insieme all'indicazione «Zeeland» se almeno l'85 % delle uve utilizzate proviene da tale zona:

— Zeeuws-Vlaanderen

Link al disciplinare del prodotto

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