Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2022/C 44/14)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Zeeland»

PGI-NL-A0963-AM05

Data da comunicação: 29 de outubro de 2021

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Alterações à rotulagem**

Descrição: passa a poder utilizar-se, juntamente com a denominação da IGP, uma denominação complementar de uma zona mais pequena. A área de produção mantém-se inalterada.

Motivo: oferecer aos produtores a possibilidade de incluir no rótulo, para além do nome da província, o nome de área geográfica mais pequena, reforçando assim o caráter regional.

A alteração diz respeito ao ponto 9: «Outras condições», do documento único e à inclusão da denominação no caderno de especificações. As rubricas do caderno de especificações foram, assim, renumeradas.

Incluiu-se a seguinte denominação:

— Zeeuws Vlaanderen

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Zeeland

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP - Indicação geográfica protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
4. Vinho espumante
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante
9. Vinho frisante gaseificado

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Categoria 1 – Vinho*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Características organoléticas:

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca, caráter frutado e aromas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e pelo caráter plenamente frutado.

([1]) L 9 z 11 de janeiro de 2019, s. 2.

Características analíticas:

As definições estabelecidas na regulamentação da UE e/ou despachos ministeriais neerlandeses aplicam-se às características a seguir indicadas:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.)

— Acidez volátil máxima

— Teor máximo de dióxido de enxofre total

— Enriquecimento máximo, desacidificação e acidificação, sujeita a aprovação

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. *Categoria 4 – Vinho espumante*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Características organoléticas:

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca, caráter frutado e aromas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e pelo caráter plenamente frutado.

Características analíticas:

As definições estabelecidas na regulamentação da UE e/ou despachos ministeriais neerlandeses aplicam-se às características a seguir indicadas:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.)

— Acidez volátil máxima

— Teor máximo de dióxido de enxofre total

— Enriquecimento máximo, desacidificação e acidificação, sujeita a aprovação

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. *Categoria 5 – Vinho espumante de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Características organoléticas:

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca, caráter frutado e aromas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e pelo caráter plenamente frutado.

Características analíticas:

As definições estabelecidas na regulamentação da UE e/ou despachos ministeriais neerlandeses aplicam-se às características a seguir indicadas:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.)

— Acidez volátil máxima

— Teor máximo de dióxido de enxofre total

— Enriquecimento máximo, desacidificação e acidificação, sujeita a aprovação

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4. *Categoria 8 - Vinho frisante natural*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Características organoléticas:

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca, caráter frutado e aromas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e pelo caráter plenamente frutado.

Características analíticas:

As definições estabelecidas na regulamentação da UE e/ou despachos ministeriais neerlandeses aplicam-se às características a seguir indicadas:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.)

— Acidez volátil máxima

— Teor máximo de dióxido de enxofre total

— Enriquecimento máximo, desacidificação e acidificação, sujeita a aprovação

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. *Categoria 9 – Vinho frisante gaseificado*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Características organoléticas:

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca, caráter frutado e aromas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e pelo caráter plenamente frutado.

Características analíticas:

As definições estabelecidas na regulamentação da UE e/ou despachos ministeriais neerlandeses aplicam-se às características a seguir indicadas:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.)

— Acidez volátil máxima

— Teor máximo de dióxido de enxofre total

— Enriquecimento máximo, desacidificação e acidificação, sujeita a aprovação

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Branco: colheita, triagem, prensagem, pré-clarificação, fermentação, clarificação/envelhecimento, engarrafamento

Tinto: colheita, triagem, pisa/desengace, fermentação primária, prensagem, fermentação maloláctica, clarificação/envelhecimento, engarrafamento

5.2. *Rendimentos máximos*

Castas brancas

100 hectolitros por hectare

Castas tintas

85 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Província da Zelândia, delimitada pelas fronteiras provinciais estabelecidas pela Constituição

7. **Principal(is) casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Área geográfica: descrição e clima*

O solo é constituído, sobretudo, por argilas marinhas do Holocénico e depósitos de areia marinha, muitas vezes sobre subsolo de turfa. Ao longo das dunas costeiras, encontram-se depósitos de areias marinhas misturados com argila ou turfa (solos de «*geest*»).

O clima caracteriza-se por:

— uma precipitação média de 825 mm/ano

— 1 739 horas de insolação por ano (Vlissingen e Wilhelminadorp)

— uma temperatura média de 10,6 °C durante todo o ano e de 17,1 °C no verão

— uma amplitude térmica de 7,5 °C entre as temperaturas diurnas e noturnas, em setembro

8.2. *Nexo de causalidade*

O clima permite obter os rendimentos e a maturação indicados. Produz-se um vinho fresco e frutado, com notas verdes e frutos vermelhos, no caso do vinho tinto.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Área de proximidade imediata para a produção do vinho

No que diz respeito à área de produção (vinificação), todas as províncias dos Países Baixos são consideradas «áreas de proximidade imediata».

Uma parte ou a totalidade do vinho de base produzido na área abrangida pela IGP ou numa área de proximidade imediata pode ser engarrafada por um contratante como vinho frisante ou espumante.

Esta operação pode realizar-se fora da área da IGP, numa zona de proximidade imediata, mantendo-se o nome da IGP. Nesse caso, o engarrafador deverá também constar do rótulo, utilizando-se, eventualmente, um código numérico (engarrafado por... para...).

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A denominação seguinte relativa a uma área mais pequena, abrangida pela IGP «Zeeland», pode ser utilizada juntamente com o nome «Zeeland», se pelo menos 85 % das uvas utilizadas forem provenientes dessa área:

— Zeeuws-Vlaanderen

Hiperligação para o caderno de especificações

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