Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 44/14)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL QUE AFECTA AL DOCUMENTO ÚNICO

«Zeeland»

PGI-NL-A0963-AM05

Fecha de comunicación: 29 de octubre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Cambios en el etiquetado**

Descripción: Prever la posibilidad de añadir al nombre de la provincia de la IGP el de una zona geográfica menor. La zona de producción sigue siendo la misma.

Motivo: Permitir a los productores añadir al nombre de la provincia el de una zona geográfica menor en la etiqueta, así como hacer hincapié en el carácter regional del producto.

La modificación atañe al punto 9 (Condiciones complementarias) del documento único y a la adición del nombre en el pliego de condiciones. A consecuencia de este cambio, se ha modificado la numeración de los epígrafes del pliego de condiciones.

Se incluye el siguiente nombre:

— Zeeuws Vlaanderen

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Zeeland

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP: indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
9. Vino de aguja gasificado

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Categoría de vino 1: vino*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Características organolépticas:

Los vinos blancos tienen una acidez fresca, un carácter afrutado con cuerpo y verdor.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y tienen un carácter afrutado y con cuerpo.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Características analíticas:

Las definiciones establecidas en los reglamentos de la UE y en las órdenes ministeriales neerlandesas se aplican a las siguientes características:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Acidez volátil máxima

— Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total

— Enriquecimiento máximo, desacidificación y, previa aprobación, acidificación

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Categoría de vino 4: vino espumoso*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Características organolépticas:

Los vinos blancos tienen una acidez fresca, un carácter afrutado con cuerpo y verdor.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y tienen un carácter afrutado y con cuerpo.

Características analíticas:

Las definiciones establecidas en los reglamentos de la UE y en las órdenes ministeriales neerlandesas se aplican a las siguientes características:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Acidez volátil máxima

— Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total

— Enriquecimiento máximo, desacidificación y, previa aprobación, acidificación

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Categoría de vino 5: vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Características organolépticas:

Los vinos blancos tienen una acidez fresca, un carácter afrutado con cuerpo y verdor.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y tienen un carácter afrutado y con cuerpo.

Características analíticas:

Las definiciones establecidas en los reglamentos de la UE y en las órdenes ministeriales neerlandesas se aplican a las siguientes características:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Acidez volátil máxima

— Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total

— Enriquecimiento máximo, desacidificación y, previa aprobación, acidificación

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Categoría de vino 8: vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Características organolépticas:

Los vinos blancos tienen una acidez fresca, un carácter afrutado con cuerpo y verdor.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y tienen un carácter afrutado y con cuerpo.

Características analíticas:

Las definiciones establecidas en los reglamentos de la UE y en las órdenes ministeriales neerlandesas se aplican a las siguientes características:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Acidez volátil máxima

— Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total

— Enriquecimiento máximo, desacidificación y, previa aprobación, acidificación

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. *Categoría de vino 9: vino de aguja gasificado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Características organolépticas:

Los vinos blancos tienen una acidez fresca, un carácter afrutado con cuerpo y verdor.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y tienen un carácter afrutado y con cuerpo.

Características analíticas:

Las definiciones establecidas en los reglamentos de la UE y en las órdenes ministeriales neerlandesas se aplican a las siguientes características:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

— Acidez volátil máxima

— Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total

— Enriquecimiento máximo, desacidificación y, previa aprobación, acidificación

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6,5
Acidez total mínima	59,85 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Blanco: vendimia, clasificación, prensado, maceración, fermentación, crianza/afinado, embotellado

Tinto: vendimia, clasificación, estrujado/despalillado, fermentación alcohólica, prensado, fermentación maloláctica, crianza/afinado, embotellado

5.2. *Rendimientos máximos*

Uvas blancas

100 hectolitros por hectárea

Uvas tintas

85 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Provincia de Zeeland, delimitada por los límites provinciales establecidos de conformidad con la Constitución.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Zona geográfica: descripción y clima*

El suelo está compuesto principalmente por arcilla marina del Holoceno y yacimientos de arena marina, a menudo sobre un subsuelo de turba. A lo largo de la costa hay depósitos de arena (dunas) a menudo con franjas de arena de origen marino mezcladas con arcilla o turba («suelos de geest»).

El clima se caracteriza por:

— Precipitaciones medias de 825 mm/año.

— 1 739 horas de sol (Vlissingen y Wilhelminadorp) al año.

— Una temperatura media de 10,6 °C durante el año y de 17,1 °C durante el verano.

— Una diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas en septiembre de 7,5 °C.

8.2. *Vínculo causal*

El clima permite alcanzar los rendimientos y madurez indicados, produciendo un vino fresco, con cuerpo y verdor, así como uvas rojas en el caso del vino tinto.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Zona de proximidad inmediata para la producción del vino

En lo que respecta a la zona de producción a efectos de elaboración de vinos (vinificación), todas las provincias neerlandesas se consideran zonas de proximidad inmediata.

Una parte o la totalidad de un vino base elaborado en la zona incluida en la IGP o en una zona de proximidad inmediata podrá ser embotellado por un contratista como vino de aguja o espumoso.

Aunque el embotellado se produzca fuera de la zona de la IGP o de las zonas de proximidad inmediata, el vino conserva su IGP. En tal caso, el embotellador también debe indicarse en la etiqueta, en la medida de lo posible mediante un código (embotellado por … para …).

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre que figura a continuación, correspondiente a una zona de menor tamaño incluida en la superficie de la IGP «Zeeland», podrá utilizarse junto con la denominación «Zeeland» si al menos el 85 % de la uva utilizada procede de dicha zona:

— Zeeuws-Vlaanderen

Enlace al pliego de condiciones

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