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

(C/2024/844)

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

"Flevoland"

PGI-NL-A0380-AM06

Data della comunicazione: 17.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Modifica dell'elenco delle varietà di uve da vino

La modifica adegua le varietà di uve da vino autorizzate per il vino IGP "Flevoland" incluse nel disciplinare e nel documento unico. Si tratta di un aggiornamento che riflette la pratica.

Descrizione e motivi

Descrizione

All'elenco delle varietà autorizzate per questa IGP sono stati aggiunti i sette vitigni seguenti:

Pinot Grigio,

Accent N,

Allegro N,

Bolero N,

Saphira N,

Divicio N,

Divona B.

Motivi: vengono sviluppate nuove varietà che, una volta approvate dopo un lungo periodo di sviluppo e procedure di approvazione approfondite, sono registrate nell'elenco di varietà dell'OIV. Se le varietà sono iscritte in tale elenco, possono essere inserite anche nell'elenco di varietà ammesse per questa IGP.

La presente modifica è una modifica ordinaria perché non riguarda il nome dell'IGP, la categoria di prodotto, il legame o le restrizioni alla commercializzazione.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome o nomi

   Flevoland

2. **Tipo di indicazione geografica**

   IGP – Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

   1. Vino

   4. Vino spumante

   5. Vino spumante di qualità

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

8. Vino frizzante
9. Vino frizzante gassificato

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

1. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi sono freschi, fruttati, discretamente corposi, con note prevalentemente verdi.

I vini rossi sono caratterizzati da frutta rossa e sono discretamente corposi.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nei regolamenti dell'UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo,

— 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 prodotti vitivinicoli 4: Vino spumante

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi sono freschi, fruttati, discretamente corposi, con note prevalentemente verdi.

I vini rossi sono caratterizzati da frutta rossa e sono discretamente corposi.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nei regolamenti dell'UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo,

— 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 prodotti vitivinicoli 5: Vino spumante di qualità

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi sono freschi, fruttati, discretamente corposi, con note prevalentemente verdi.

I vini rossi sono caratterizzati da frutta rossa e sono discretamente corposi.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nei regolamenti dell'UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo,

— 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 prodotti vitivinicoli 8: Vino frizzante

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi sono freschi, fruttati, discretamente corposi, con note prevalentemente verdi.

I vini rossi sono caratterizzati da frutta rossa e sono discretamente corposi.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nei regolamenti dell'UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo,

— 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 prodotti vitivinicoli 9: Vino frizzante gassificato

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi sono freschi, fruttati, discretamente corposi, con note prevalentemente verdi.

I vini rossi sono caratterizzati da frutta rossa e sono discretamente corposi.

Caratteristiche analitiche

Le definizioni contenute nei regolamenti dell'UE/nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi si applicano alle caratteristiche indicate di seguito:

— titolo alcolometrico totale massimo,

— 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 specifiche*

1.

Pratiche enologiche specifiche

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*

1. Uve bianche

   90 hl/ha

2. Uve rosse

   75 hl/ha

6. **Zona geografica delimitata**

Provincia di Flevoland, delimitata dai confini provinciali stabiliti conformemente alla Costituzione.

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

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco Noir

Baron N

Bianca B

Birstaler Muskat

Bolero N

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

Calardis Blanc B

Carmenere

Chardonnay B

Dakapo

Divicio N

Divona B

Domina N

Dornfelder N

Dunkelfelder N
Excelsior
Faber B
Felicia B
Florental N
Frühburgunder 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
Laurot 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 Grigio
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

Reichensteiner B

Riesling B

Rinot B

Rondo N

Roter Elbling Rs

Ruländer G

Saphira N

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

Sauvignac B (Cal 6-04)

Sauvignon Blanc B

Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)

Sauvitage B

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Saint 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*

La provincia di Flevoland è costituita principalmente da argilla marina olocenica che ricopre sabbia o torba.

Lo stesso vale per il Noordoostpolder, ma nello strato superiore del suolo si trova localmente anche torba o argilla morenica.

Questi polder sono stati creati nel XX secolo con la bonifica di parti dell'IJsselmeer.

Il clima è caratterizzato da:

— precipitazioni medie pari a 850 mm/anno,

— 1 678 ore di insolazione all'anno (Lelystad),

— una temperatura media annua di 9,8 °C e di 16,7 °C durante l'estate,

— un'escursione termica tra il giorno e la notte pari a 8,4 °C a settembre.

8.2. *Legame causale*

Il clima permette di raggiungere le rese e la maturazione indicate. La maturazione si esprime in un vino bianco fresco, molto fruttato con note verdi e, nel caso del vino rosso, con note di frutta rossa.

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

Quadro normativo:

nella legislazione 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…).

Link al disciplinare del prodotto

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Flevoland_productdossier_2023_0.pdf