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/2024/842)

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

"Overijssel"

PGI-NL-A0968-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 "Overijssel" 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**

   Overijssel

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 del 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 ma anche tropicali.

I vini rossi sono caratterizzati da alcuni frutti neri – ma anche rossi – e sono 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 ma anche tropicali.

I vini rossi sono caratterizzati da alcuni frutti neri – ma anche rossi – e sono 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 ma anche tropicali.

I vini rossi sono caratterizzati da alcuni frutti neri – ma anche rossi – e sono 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 ma anche tropicali.

I vini rossi sono caratterizzati da alcuni frutti neri – ma anche rossi – e sono 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 ma anche tropicali.

I vini rossi sono caratterizzati da alcuni frutti neri – ma anche rossi – e sono 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.

Pratica enologica specifica

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

   95 hl/ha

2. Uve rosse

   80 hl/ha

6. **Zona geografica delimitata**

Provincia di Overijssel, 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 maggior parte del suolo è composta da sabbia fine (limosa) (sabbie di copertura).

A est si trovano piccole zone sparse formate da sabbia fine con presenza di limo argilloso fino a una profondità massima di 120 cm.

A nord-est e nord-ovest sono presenti localmente depositi di torba alta.

A est, vicino al confine con la Germania, vi sono ancora alcune morene più piccole e più antiche (nella regione di Oldenzaal-Oostmarsum).

Nel centro si trovano formazioni sparse dell'ultima era glaciale costituite prevalentemente da sabbie fluviali grossolane e fini (spesso ricche di ghiaia) (= Sallandse Heuvelrug).

È inoltre presente una stretta fascia di argilla fluviale lungo le rive dell'IJssel.

Il clima è caratterizzato da:

— precipitazioni medie pari a 837 mm/anno,

— 1 547 ore di insolazione all'anno (Twente),

— una temperatura media annua di 9,6 °C e di 16,7 °C durante l'estate,

— un'escursione termica tra il giorno e la notte pari a 9,5 °C a settembre.

8.2. *Legame causale*

Il clima permette di raggiungere la resa e la maturazione indicate. La maturazione si esprime in un vino bianco fresco e fruttato con note verdi ma anche tropicali e, nel caso del vino rosso, con note di frutta nera e 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'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_Overijssel_productdossier_2023.pdf