C/2024/843

17.1.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/843)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Noord-Brabant”

PGI-NL-A0964-AM06

Data comunicării: 17.10.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

Modificarea listei soiurilor de struguri de vin

Prin această modificare se schimbă soiurile de struguri autorizate pentru IGP Noord-Brabant înregistrate în caietul de sarcini și în documentul unic, aceasta fiind o actualizare datorată practicii.

Descriere și justificare

Descriere:

Se adaugă 7 soiuri în lista soiurilor autorizate pentru această IGP, și anume:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Justificare: Se dezvoltă soiuri noi de struguri, care sunt adăugate, odată autorizate, în catalogul OIV al soiurilor după o perioadă lungă de dezvoltare și proceduri complexe de autorizare. Dacă sunt incluse în catalogul OIV al soiurilor, aceste soiuri pot fi eligibile și pentru a fi adăugate în lista soiurilor autorizate pentru această IGP.

Modificarea în cauză este una standard, deoarece nu se referă la denumirea IGP, nici la categoria de produse, nici la legătură și nici la limitările legate de comercializare.

DOCUMENT UNIC

1. **DENUMIREA (DENUMIRILE)**

   Noord-Brabant

2. **TIPUL DE INDICAȚIE GEOGRAFICĂ:**

   IGP – Indicație geografică protejată

3. **CATEGORIILE DE PRODUSE VITIVINICOLE**

   1. Vin

   4. Vin spumant

   5. Vin spumant de calitate

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

8. Vin petiant

9. Vin perlant

4. **DESCRIEREA VINULUI (VINURILOR)**

1. Categoria de vin 1: Vin

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Caracteristici organoleptice:

Vinurile albe sunt proaspete, cu tonuri verzi și tropicale destul de pronunțate.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructele negre și sunt mai pline.

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile

în vigoare din reglementările UE/legile ministeriale neerlandeze:

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)

— Conținutul maxim de aciditate volatilă

— Conținutul maxim de dioxid de sulf

— Îmbogățire maximă, dezacidificare și, sub rezerva aprobării, acidificare

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	6,5
Aciditatea totală minimă	59,85 în miliechivalenți pe litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

2. Categoria de vin 4: Vin spumant

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Caracteristici organoleptice:

Vinurile albe sunt proaspete, cu tonuri verzi și tropicale destul de pronunțate.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructele negre și sunt mai pline.

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile

în vigoare din reglementările UE/legile ministeriale neerlandeze:

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)

— Conținutul maxim de aciditate volatilă

— Conținutul maxim de dioxid de sulf

— Îmbogățire maximă, dezacidificare și, sub rezerva aprobării, acidificare

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	6,5
Aciditatea totală minimă	59,85 în miliechivalenți pe litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

3. Categoria de vin 5: Vin spumant de calitate

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Caracteristici organoleptice:

Vinurile albe sunt proaspete, cu tonuri verzi și tropicale destul de pronunțate.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructele negre și sunt mai pline.

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile

în vigoare din reglementările UE/legile ministeriale neerlandeze:

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)

— Conținutul maxim de aciditate volatilă

— Conținutul maxim de dioxid de sulf

— Îmbogățire maximă, dezacidificare și, sub rezerva aprobării, acidificare

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	6,5
Aciditatea totală minimă	59,85 în miliechivalenți pe litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

4. Categoria de vin 8: Vin petiant

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Caracteristici organoleptice:

Vinurile albe sunt proaspete, cu tonuri verzi și tropicale destul de pronunțate.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructele negre și sunt mai pline.

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile

în vigoare din reglementările UE/legile ministeriale neerlandeze:

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)

— Conținutul maxim de aciditate volatilă

— Conținutul maxim de dioxid de sulf

— Îmbogățire maximă, dezacidificare și, sub rezerva aprobării, acidificare

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	6,5
Aciditatea totală minimă	59,85 în miliechivalenți pe litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

5. Categoria de vin 9: Vin perlant

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Caracteristici organoleptice:

Vinurile albe sunt proaspete, cu tonuri verzi și tropicale destul de pronunțate.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructele negre și sunt mai pline.

Caracteristici analitice: Următoarele caracteristici sunt descrise utilizând definițiile

în vigoare din reglementările UE/legile ministeriale neerlandeze:

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)

— Conținutul maxim de aciditate volatilă

— Conținutul maxim de dioxid de sulf

— Îmbogățire maximă, dezacidificare și, sub rezerva aprobării, acidificare

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	6,5
Aciditatea totală minimă	59,85 în miliechivalenți pe litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1.

Practică oenologică specifică

ALB=> recoltare, sortare, presare, prelimpezire, fermentație, limpezire/maturare, îmbuteliere

ROȘU => recoltare, sortare, zdrobire/desciorchinare, macerarea pieliței, presare, fermentație lactică, limpezire/maturare, îmbuteliere

5.2. *Producții maxime*

1. Struguri albi

   100 de hectolitri pe hectar

2. Struguri roșii

   85 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Provincia Noord-Brabant, delimitată de granițele provinciale stabilite prin Constituție.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muscat

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

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Descrierea arealului și a climei*

Cea mai mare parte a arealului constă în principal în nisip fin (argilos) („dekzanden”).

În nord-vest se găsesc depuneri de argilă marină din holocen pe substrat de turbă.

Pe întreg cuprinsul provinciei sunt răspândite suprafețe mai mici cu nisipuri grosiere și fine din pleistocen, nisip fin cu lut argilos până la o adâncime de 120 cm și loess, precum și depuneri de turbă din holocen și nisipuri prăfoase.

Climatul este caracterizat de:

— O cantitate medie de precipitații de 819 mm/an

— 1 605 ore cu soare (media pentru Gilze-Rijen și Eindhoven)/an

— O temperatură medie de 10,2 °C pentru întregul an, iar vara de 17,2 °C

— O diferență între temperatura diurnă și cea nocturnă în septembrie de 9,7 °C

8.2. *Legătura cauzală*

Datorită climei, este posibilă obținerea producției și a gradului de coacere specificate, care duc la producerea de vinuri albe proaspete, fructate, cu tonuri verzi și tropicale destul de pronunțate și de fructe negre în cazul vinului roșu.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Reglementările UE

Tipul condiției suplimentare:

Excepția privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Regiunea învecinată adecvată pentru producția de vin

În ceea ce privește arealul de producție pentru producerea vinului (vinificație), toate provinciile neerlandeze sunt definite ca fiind învecinate.

Atunci când vinurile de bază sunt produse în arealul IGP sau într-o regiune învecinată, o parte sau întreaga cantitate din acest vin de bază poate fi îmbuteliată în regim contractual ca vin petiant sau spumant.

Această operațiune poate avea loc în afara arealului IGP sau în regiunea învecinată cu menținerea denumirii IGP. Pe etichetă este menționat în acest caz și îmbuteliatorul contractual, eventual prin intermediul unui cod numeric (Îmbuteliat de.....pentru.....).

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Noord_Brabant_productdossier_2023.pdf