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

(C/2024/898)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Limburg»

PGI-NL-A0961-AM06

Fecha de comunicación: 17.10.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Descripción de la modificación y motivos

Esta modificación cambia las variedades de uva autorizadas para la IGP Limburg que figuran en el pliego de condiciones y en el documento único, y constituye una actualización derivada de la práctica.

Descripción y motivos

Descripción:

Se han añadido siete variedades a la lista de variedades autorizadas para esta IGP, a saber:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Motivos: se están desarrollando nuevas variedades de uva que, tras un largo período de desarrollo y exhaustivos procedimientos de autorización, se añaden al catálogo de variedades de la OIV, cuando se autorizan. Si estas variedades se incluyen en el catálogo de variedades de la OIV, también pueden optar a ser añadidas a la lista de variedades autorizadas para esta IGP.

Esta modificación es una modificación normal, ya que no afecta ni al nombre de la IGP, ni a la categoría de producto, ni al vínculo, ni a las restricciones de comercialización.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

   Limburg

2. **Tipo de indicación geográfica**

   IGP: indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

   1. Vino

   4. Vino espumoso

   5. Vino espumoso de calidad

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

8. Vino de aguja

9. Vino de aguja gasificado

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

1. Categoría de vino 1: vino

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

—

Características organolépticas

Los vinos blancos son frescos y muy afrutados, con notas verdes y predominantemente tropicales.

Los vinos tintos se caracterizan por el color negro de la uva y por tener 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

— 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 ESCRITA

Características organolépticas

Los vinos blancos son frescos y muy afrutados, con notas verdes y predominantemente tropicales.

Los vinos tintos se caracterizan por el color negro de la uva y por tener 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

— 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 ESCRITA

Características organolépticas

Los vinos blancos son frescos y muy afrutados, con notas verdes y predominantemente tropicales.

Los vinos tintos se caracterizan por el color negro de la uva y por tener 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

— 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 ESCRITA

Características organolépticas

Los vinos blancos son frescos y muy afrutados, con notas verdes y predominantemente tropicales.

Los vinos tintos se caracterizan por el color negro de la uva y por tener 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

— 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 ESCRITA

Características organolépticas

Los vinos blancos son frescos y muy afrutados, con notas verdes y predominantemente tropicales.

Los vinos tintos se caracterizan por el color negro de la uva y por tener 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

— 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 enológicas**

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*

1. Uvas blancas

   100 hectolitros por hectárea

2. Uvas tintas

   85 hectolitros por hectárea

3. Uvas de Dornfelder

   100 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Provincia de Limburgo, delimitada por las fronteras provinciales establecidas de conformidad con la Constitución.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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

8.1. *Zona geográfica: descripción y clima*

Las colinas del sur de Limburgo se formaron por la intervención conjunta de la tectónica, la sedimentación y la erosión. En el extremo sureste hay colinas, de las cuales la más alta, el Vaalserberg, mide unos 323 m por encima del nivel normal de Ámsterdam, y están compuestas de piedra caliza, arenisca o arcilla del periodo Cretácico, generalmente cubierta por francos en el sur y el sudeste. En las zonas del sur, el centro y el norte de Limburgo que bordean el río Maas, hay arcilla fluvial, franco y arena, a menudo sobre grava y arenas de origen fluvial. Más al sur y al centro, principalmente hay loess, alternando con franco sobre grava y arenas de origen fluvial, y en el centro y en el norte, arena fina y arena fina francosa (geest).

El clima se caracteriza por:

— Precipitaciones medias de 808 mm/año.

— 1 561 horas de sol al año (Maastricht).

— Una temperatura media de 10,2 °C durante el año y de 17,5 °C durante el verano.

— Una diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas en septiembre de 9,3 °C.

8.2. *Vínculo causal*

El clima permite alcanzar el mayor rendimiento con la madurez suficiente. Esta se expresa en vinos blancos frescos y muy afrutados con notas predominantemente tropicales, así como vinos tintos caracterizados por el color negro de la uva.

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 «Limburg», podrá utilizarse junto con la denominación «Limburg» si al menos el 85 % de la uva utilizada procede de dicha zona:

— Zuid-Limburg

Enlace al pliego de condiciones

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Limburg_productdossier_2023.pdf