C/2024/898

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/2024/898)

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

„Limburg”

PGI-NL-A0961-AM06

Data comunicării: 17.10.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

Descrierea modificării și justificarea

Prin această modificare se schimbă soiurile de struguri autorizate pentru IGP Limburg 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)**

   Limburg

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, foarte fructate, cu tonuri verzi și preponderent tropicale.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructe negre și sunt 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, foarte fructate, cu tonuri verzi și preponderent tropicale.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructe negre și sunt 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, foarte fructate, cu tonuri verzi și preponderent tropicale.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructe negre și sunt 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, foarte fructate, cu tonuri verzi și preponderent tropicale.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructe negre și sunt 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, foarte fructate, cu tonuri verzi și preponderent tropicale.

Vinurile roșii sunt caracterizate de fructe negre și sunt 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*

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

3. Struguri Dornfelder

   100 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Provincia Limburg, 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. *Arealul geografic: descriere și climă*

Dealurile din Zuid Limburg s-au format prin acțiunea combinată a trei fenomene: tectonică, sedimentare și eroziune. În extremitatea sud-estică sunt prezente dealuri, al căror vârf cel mai înalt, Vaalserberg, are aproximativ 323 m măsurat de la nivelul zero al apei mării la Amsterdam, care conțin în sud și în sud-est calcar, gresie sau argilă cretacică, în principal cu un strat de siltite. În sud până către centru și nord, de-a lungul fluviului Meuse, se găsesc argilă de râu, siltit și nisip, în special pe nisip și pietriș de râu. Și mai către sud și centru este prezent în special loessul, care alternează cu siltitul pe nisip și pietriș de râu, iar în centru și nord nisipul fin (argilos) („dekzanden").

Climatul este caracterizat de:

— O cantitate medie de precipitații de 808 mm/an

— 1 561 de ore cu soare (în Maastricht)/an

— O temperatură medie de 10,2 °C pentru întregul an, iar vara de 17,5 °C

— O diferență între temperatura diurnă și cea nocturnă în septembrie de 9,3 °C

8.2. *Legătura cauzală*

Datorită climei se obțin producții mai mari, cu grad de coacere suficient. Gradul de coacere se manifestă prin vinuri albe proaspete, foarte fructate, în special cu tonuri tropicale 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.....).

Cadrul juridic:

Reglementările UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Următoarea denumire a unei regiuni mai mici, care intră în arealul IGP „Limburg", poate fi folosită împreună cu denumirea arealului Limburg, dacă minimum 85 % din strugurii utilizați provin din acest areal:

— Zuid-Limburg

Link către caietul de sarcini al produsului

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