C/2024/6204

17.10.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre 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/2024/6204)

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

«Zeeland»

PGI-NL-A0963-AM08

Fecha de comunicación: 19.7.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Descripción y motivos de la modificación normal

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

Descripción:

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

Amigne B

Donauriesling B

Grüner veltliner B

Merlot kanthus N

Merlot khorus N

Pineau d'Aunis N

Pinot kors N

Riesel B

Sauvignon nepsis B

Savagnin blanc B (traminer)

Trousseau gris G

Voltis B

Justificación: 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 una vez autorizadas. 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.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Zeeland

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP: indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
9. Vino de aguja gasificado

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

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

1. Categoría de vino 1: vino

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Características organolépticas:

Los vinos blancos tienen una acidez fresca, son muy afrutados y presentan aromas verdes.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y son muy afrutados.

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 tienen una acidez fresca, son muy afrutados y presentan aromas verdes.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y son muy afrutados.

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 tienen una acidez fresca, son muy afrutados y presentan aromas verdes.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y son muy afrutados.

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 tienen una acidez fresca, son muy afrutados y presentan aromas verdes.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y son muy afrutados.

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 tienen una acidez fresca, son muy afrutados y presentan aromas verdes.

Los vinos tintos se caracterizan por el color rojo de las uvas y son muy afrutados.

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 vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

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

6. **Zona geográfica delimitada**

Provincia de Zelanda, delimitada por los límites provinciales establecidos de conformidad con la Constitución.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Accent N

Acolon

Allegro N

Amigne B

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

Donauriesling B

Dornfelder N

Dunkelfelder N

Excelsior

Faber B

Felicia B

Florental N

Frühburgunder N

Gamaret N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Golubok N

Grüner veltliner B

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

Merlot kanthus N

Merlot khorus N

Merzling B

Meunier N

Monarch

Morio muscat B

Muscaris B

Muscat blanc

Muscat blue

Müller thurgau B

Orion B

Ortega B

Palatina

Phoenix B

Pineau d'Aunis N

Pinot grigio

Pinot gris G

Pinot kors N

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

Riesel 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 nepsis B

Sauvignon Soyhières B (VB-32-7)

Sauvitage B

Savagnin blanc B (traminer)

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Trousseau gris G

Villaris B

Viognier B

Voltis B

Würzer B

Zweigeltrebe N

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

8.1. *Zona geográfica: descripción y clima*

El suelo está compuesto principalmente por arcilla marina del Holoceno y yacimientos de arena marina, a menudo sobre un subsuelo de turba. A lo largo de las dunas costeras (arena), hay depósitos que a menudo contienen una franja de arena de origen marino mezclada con arcilla o turba («suelos de geest»).

El clima se caracteriza por:

— precipitaciones medias de 825 mm/año;

— 1 739 horas de sol al año (Vlissingen y Wilhelminadorp);

— Una temperatura media de 10,6 °C durante el año y de 17,1 °C durante el verano.

— Una diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas en septiembre de 7,5 °C.

8.2. *Vínculo causal*

El clima permite alcanzar el rendimiento y madurez declarados. La madurez se expresa en un vino fresco, muy afrutado, con notas verdes, y un tinto caracterizado por las uvas rojas.

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

— Zeeuws-Vlaanderen

Enlace al pliego de condiciones

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Zeeland_productdossier_2024.pdf