C/2024/6204

17.10.2024

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/2024/6204)

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

«Zeeland»

PGI-NL-A0963-AM08

Data della comunicazione: 19.7.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Descrizione e motivi della modifica ordinaria

La modifica adegua le varietà di uve da vino autorizzate per il vino IGP «Zeeland» incluse nel disciplinare e nel documento unico. Si tratta di un aggiornamento che riflette la pratica.

Descrizione

All'elenco delle varietà autorizzate per questa IGP sono stati aggiunti i 12 vitigni seguenti:

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

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.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Zeeland

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP – Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
9. Vino frizzante gassificato

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche organolettiche

I vini bianchi presentano un'acidità fresca, un carattere molto fruttato e note verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e un carattere molto fruttato.

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 presentano un'acidità fresca, un carattere molto fruttato e note verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e un carattere molto fruttato.

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 presentano un'acidità fresca, un carattere molto fruttato e note verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e un carattere molto fruttato.

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 presentano un'acidità fresca, un carattere molto fruttato e note verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e un carattere molto fruttato.

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 presentano un'acidità fresca, un carattere molto fruttato e note verdi.

I vini rossi sono contraddistinti da frutta rossa e un carattere molto fruttato.

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*

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

100 hl/ha

2. Uve rosse

85 hl/ha

6. **Zona geografica delimitata**

Provincia della Zelanda, delimitata dai confini provinciali stabiliti conformemente alla Costituzione.

7. **Varietà di uve da vino**

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

Früburgunder 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

Riechensteiner 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 Soyhieres 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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Zona geografica: descrizione e clima*

Il suolo è composto principalmente da depositi olocenici di argilla marina e di sabbia marina, spesso su un sottosuolo torboso. Lungo le dune costiere (formate da sabbia) si trovano depositi contenenti spesso strati di sabbia marina mista ad argilla o torba (sabbia di copertura).

Il clima è caratterizzato da:

— precipitazioni medie pari a 825 mm/anno,

— 1 739 ore di insolazione all'anno (Vlissingen e Wilhelminadorp),

— temperatura media annua di 10,6 °C e di 17,1 °C durante l'estate,

— un'escursione termica tra il giorno e la notte di 7,5 °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 fresco e molto fruttato, con note verdi, e, nel caso del vino rosso, con note di frutta 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».

Se il vino base è prodotto nella zona IGP o in una zona di prossimità immediata, una parte o la totalità del volume di questo vino di base 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 .....).

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la menzione seguente di una zona più circoscritta all'interno della zona coperta dall'IGP «Zeeland» può essere utilizzata insieme all'indicazione «Zeeland» se almeno l'85 % delle uve utilizzate proviene da tale zona:

— Zeeuws-Vlaanderen

Link al disciplinare del prodotto

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