Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/6204)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Zeeland»

PGI-NL-A0963-AM08

Data da comunicação: 19.7.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Descrição e motivos da alteração normalizada

Trata-se de uma alteração das castas de uva de vinho autorizadas para a IGP Zeeland no caderno de especificações e no documento único e de uma atualização derivada da prática.

Descrição:

Foram acrescentadas 12 castas à 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

Motivo: são criadas novas castas de uva de vinho que, quando autorizadas, são acrescentadas ao catálogo de castas da OIV após um longo período de desenvolvimento e processos de autorização aprofundados. Se forem incluídas no catálogo de castas da OIV, estas castas podem também ser acrescentadas à lista de castas autorizadas para esta IGP.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não diz respeito ao nome da IGP, à categoria do produto, à relação ou às restrições de comercialização.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Zeeland

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP — Indicação geográfica protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
4. Vinho espumante
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante natural
9. Vinho frisante gaseificado

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Categoria 1: vinho

BREVE DESCRIÇÃO

Características organoléticas

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca e apresentam um sabor muito frutado com notas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e são muito frutados.

Características analíticas

As definições estabelecidas nos regulamentos da UE/portarias ministeriais dos Países Baixos aplicam-se às seguintes características:

— título alcoométrico total máximo,

— acidez volátil máxima,

— teor máximo de dióxido de enxofre total,

— enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6,5

— Acidez total mínima: 59,85 miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. Categoria 4: vinho espumante

BREVE DESCRIÇÃO

Características organoléticas

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca e apresentam um sabor muito frutado com notas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e são muito frutados.

Características analíticas

As definições estabelecidas nos regulamentos da UE/portarias ministeriais dos Países Baixos aplicam-se às seguintes características:

— título alcoométrico total máximo,

— acidez volátil máxima,

— teor máximo de dióxido de enxofre total,

— enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6,5

— Acidez total mínima: 59,85 miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

3. Categoria 5: vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

Características organoléticas

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca e apresentam um sabor muito frutado com notas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e são muito frutados.

Características analíticas

As definições estabelecidas nos regulamentos da UE/portarias ministeriais dos Países Baixos aplicam-se às seguintes características:

— título alcoométrico total máximo,

— acidez volátil máxima,

— teor máximo de dióxido de enxofre total,

— enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6,5

— Acidez total mínima: 59,85 miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4. Categoria 8: vinho frisante natural

BREVE DESCRIÇÃO

Características organoléticas

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca e apresentam um sabor muito frutado com notas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e são muito frutados.

Características analíticas

As definições estabelecidas nos regulamentos da UE/portarias ministeriais dos Países Baixos aplicam-se às seguintes características:

— título alcoométrico total máximo,

— acidez volátil máxima,

— teor máximo de dióxido de enxofre total,

— enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6,5

— Acidez total mínima: 59,85 miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. Categoria 9: vinho frisante gaseificado

BREVE DESCRIÇÃO

Características organoléticas

Os vinhos brancos têm uma acidez fresca e apresentam um sabor muito frutado com notas verdes.

Os vinhos tintos distinguem-se pelos frutos vermelhos e são muito frutados.

Características analíticas

As definições estabelecidas nos regulamentos da UE/portarias ministeriais dos Países Baixos aplicam-se às seguintes características:

— título alcoométrico total máximo,

— acidez volátil máxima,

— teor máximo de dióxido de enxofre total,

— enriquecimento máximo, desacidificação e, sob reserva de aprovação, acidificação.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6,5

— Acidez total mínima: 59,85 miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

Branco — colheita, triagem, prensagem, pré-clarificação, fermentação, clarificação/envelhecimento, engarrafamento

Tinto — colheita, triagem, pisa/desengace, fermentação primária, prensagem, fermentação maloláctica, clarificação/envelhecimento, engarrafamento

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

100 hectolitros por hectare

2. Castas tintas

85 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Província da Zelândia, delimitada pelas fronteiras provinciais estabelecidas pela Constituição.

7. **Castas de uva de vinho**

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-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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Área geográfica: descrição e clima*

O solo é constituído, sobretudo, por argilas marinhas do Holocénico e depósitos de areia marinha, muitas vezes sobre subsolo de turfa. Ao longo das dunas costeiras de areia encontram-se depósitos que frequentemente contêm uma faixa de areia marinha com argila ou turfa («solos de tipo *geest*»).

O clima caracteriza-se por:

— uma precipitação média de 825 mm/ano,

— 1 739 horas de insolação por ano (Vlissingen e Wilhelminadorp),

— uma temperatura média de 10,6 °C durante o ano e de 17,1 °C no verão,

— uma amplitude térmica entre o dia e a noite de 7,5 °C, em setembro.

8.2. *Relação*

O clima permite obter os rendimentos e a maturação indicados. A maturação traduz-se num vinho fresco, muito frutado e com notas verdes e, no caso do vinho tinto, com notas de frutos vermelhos.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Área de proximidade imediata para a produção do vinho

No que se refere à zona de produção para a elaboração de vinhos (vinificação), todas as províncias neerlandesas são, por definição, «áreas de proximidade imediata».

Uma parte ou a totalidade do vinho de base produzido na área abrangida pela IGP ou numa área de proximidade imediata pode ser engarrafada por um contratante como vinho frisante ou espumante.

Esta operação pode ter lugar fora da área da IGP ou numa área de proximidade imediata, mantendo-se embora a designação da IGP. Nesse caso, o engarrafador deverá também constar do rótulo, utilizando-se, eventualmente, um código numérico (Engarrafado por… para…).

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode ser utilizado o nome seguinte de uma área mais pequena abrangida pela IGP «Zeeland», juntamente com a denominação «Zeeland», desde que pelo menos 85 % das uvas utilizadas provenham dessa área:

— Zeeuws-Vlaanderen

Hiperligação para o caderno de especificações

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