C/2024/6204

17.10.2024

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/2024/6204)

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

„Zeeland”

PGI-NL-A0963-AM08

Data comunicării: 19.7.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

Descrierea și motivul modificării standard

Prin această modificare se schimbă soiurile de struguri autorizate pentru IGP Zeeland înregistrate în caietul de sarcini și în documentul unic, aceasta fiind o actualizare datorată practicii.

Descriere:

Se adaugă 12 soiuri în lista soiurilor autorizate pentru această IGP, și anume:

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

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.

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

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Zeeland

2. **Tipul de indicație geografică:**

IGP – Indicație geografică protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin
4. Vin spumant
5. Vin spumant de calitate
8. Vin petiant
9. Vin perlant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Categoria de vin 1: vin

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Caracteristici organoleptice:

Vinurile albe au o aciditate proaspătă, sunt foarte fructate și sunt caracterizate de asemenea de arome verzi.

Vinurile roșii sunt caracterizate de arome de fructe roșii și sunt foarte fructate.

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 au o aciditate proaspătă, sunt foarte fructate și sunt caracterizate de asemenea de arome verzi.

Vinurile roșii sunt caracterizate de arome de fructe roșii și sunt foarte fructate.

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 au o aciditate proaspătă, sunt foarte fructate și sunt caracterizate de asemenea de arome verzi.

Vinurile roșii sunt caracterizate de arome de fructe roșii și sunt foarte fructate.

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 au o aciditate proaspătă, sunt foarte fructate și sunt caracterizate de asemenea de arome verzi.

Vinurile roșii sunt caracterizate de arome de fructe roșii și sunt foarte fructate.

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 au o aciditate proaspătă, sunt foarte fructate și sunt caracterizate de asemenea de arome verzi.

Vinurile roșii sunt caracterizate de arome de fructe roșii și sunt foarte fructate.

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*

Practică oenologică specifică

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

6. **Arealul geografic delimitat**

Provincia Zeeland, delimitată de granițele provinciale stabilite prin Constituție.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Arealul geografic: descriere și climă*

Solul constă în principal în argilă marină și depuneri de nisip marin din holocen, adesea pe un substrat de turbă. De-a lungul dunei (de nisip) costiere se găsesc depuneri care conțin în principal o fâșie de nisip marin amestecat cu argilă sau turbă (așa-numitele „soluri-fantomă”).

Climatul este caracterizat de:

— O cantitate medie de precipitații de 825 mm/an

— 1 739 de ore de soare (Vlissingen și Wilhelminadorp)/an

— O temperatură medie de 10,6 °C de-a lungul anului, iar vara de 17,1 °C

— O diferență între temperatura diurnă și cea nocturnă în septembrie de 7,5 °C

8.2. *Legătura cauzală*

Datorită climei se pot obține producția și gradul de coacere specificate. Gradul de coacere se manifestă printr-un vin proaspăt, foarte fructat, care include și tonuri verzi și de fructe roșii 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 „Zeeland”, poate fi folosită împreună cu denumirea arealului Zeeland dacă minimum 85 % din strugurii utilizați provin din acest areal:

— Zeeuws-Vlaanderen

Link către caietul de sarcini al produsului

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