C/2024/6203

17.10.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/6203)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Utrecht»

PGI-NL-A0967-AM07

Date de la communication: 19.7.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Description et motifs de la modification standard

Cette modification modifie les variétés à raisins de cuve autorisées pour l'IGP Utrecht figurant dans le cahier des charges et le document unique et constitue une mise à jour suivant les pratiques.

Description

Douze variétés ont été ajoutées à la liste des variétés autorisées pour cette IGP, à savoir:

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

Motifs: de nouvelles variétés à raisins de cuve sont mises au point et, lorsqu'elles sont admises, elles sont ajoutées au catalogue des variétés de l'OIV après une longue période de développement et des procédures d'admission approfondies. Si ces variétés sont inscrites au catalogue des variétés de l'OIV, elles peuvent également être ajoutées à la liste des variétés autorisées pour cette IGP.

Cette modification est une modification standard, étant donné qu'elle ne concerne pas la dénomination de l'IGP, la catégorie de produits, le lien ou les restrictions en ce qui concerne la commercialisation.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Utrecht

2. **Type d'indication géographique**

IGP – Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin
4. Vin mousseux
5. Vin mousseux de qualité
8. Vin pétillant
9. Vin pétillant gazéifié

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins fortifiés en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Catégorie «vin» 1: vin*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont frais et fruités, assez charnus, et présentent des notes essentiellement vertes et légèrement tropicales.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par une légère note de fruits noirs, mais surtout de fruits rouges.

Caractéristiques analytiques

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— titre alcoométrique total maximal;

— acidité volatile maximale;

— teneur maximale totale en anhydride sulfureux;

— enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 6,5

— Acidité totale minimale 59,85 milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

2. *Catégorie «vin» 4: vin mousseux*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont frais et fruités, assez charnus, et présentent des notes essentiellement vertes et légèrement tropicales.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par une légère note de fruits noirs mais surtout de fruits rouges.

Caractéristiques analytiques

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— titre alcoométrique total maximal;

— acidité volatile maximale;

— teneur maximale totale en anhydride sulfureux;

— enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 6,5

— Acidité totale minimale 59,85 milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

3. *Catégorie «vin» 5: vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont frais et fruités, assez charnus, et présentent des notes essentiellement vertes et légèrement tropicales.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par une légère note de fruits noirs mais surtout de fruits rouges.

Caractéristiques analytiques

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— titre alcoométrique total maximal;

— acidité volatile maximale;

— teneur maximale totale en anhydride sulfureux;

— enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 6,5

— Acidité totale minimale 59,85 milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

— Catégorie «vin» 8: vin pétillant

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont frais et fruités, assez charnus, et présentent des notes essentiellement vertes et légèrement tropicales.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par une légère note de fruits noirs mais surtout de fruits rouges.

Caractéristiques analytiques

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— titre alcoométrique total maximal;

— acidité volatile maximale;

— teneur maximale totale en anhydride sulfureux;

— enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 6,5

— Acidité totale minimale 59,85 milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

4. *Catégorie «vin» 9: vin pétillant gazéifié*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont frais et fruités, assez charnus, et présentent des notes essentiellement vertes et légèrement tropicales.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par une légère note de fruits noirs mais surtout de fruits rouges.

Caractéristiques analytiques

Les caractéristiques suivantes sont décrites en utilisant les définitions en vigueur dans la réglementation de l'Union européenne/dans les arrêtés ministériels néerlandais:

— titre alcoométrique total maximal;

— acidité volatile maximale;

— teneur maximale totale en anhydride sulfureux;

— enrichissement maximal, désacidification et, sous réserve d'approbation, acidification.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 6,5

— Acidité totale minimale 59,85 milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

BLANC— vendange, calibrage, pressurage, préclarification, fermentation, clarification/maturation, mise en bouteille

ROUGE— vendange, calibrage, foulage/équeutage, macération de la peau, pressurage, fermentation lactique, clarification/maturation, mise en bouteille

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs

   95 hectolitres par hectare

2. Cépages rouges

   80 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Province d'Utrecht, délimitée par les frontières provinciales définies par la Constitution.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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 Bleu

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. Description du ou des liens

8.1. *Zone géographique: description et climat*

À l'est, à la frontière avec la Gueldre, le sol est constitué de sable fin (limoneux) (sables de couverture) (= *Gelderse/Utrechtse Vallei*).

Au nord-est, à l'est et au sud-est d'Utrecht apparaissent des formations provenant de la dernière période glaciaire composées principalement de sables de rivière grossiers et fins (souvent riches en petits cailloux), localement aussi de sable fin (sables mouvants) (= *Utrechtse Heuvelrug*).

Le reste de la province d'Utrecht est fortement influencé par les anciens lits du Rhin, qui ont laissé des dépôts d'argile et de tourbe de rivière. Dans le nord-ouest se trouvent des bas-marais.

Le climat se caractérise par:

— des précipitations moyennes de 858 mm/an;

— 1 602 heures d'ensoleillement par an (à De Bilt);

— une température moyenne de 10,1 °C pendant l'année et de 17,0 °C en été;

— un écart de 9,0 °C entre les températures diurnes et nocturnes en septembre.

8.2. *Lien causal*

Le climat permet d'obtenir les rendements et la maturité indiqués. La maturité se traduit par un vin blanc frais et fruité aux notes légèrement tropicales, et par un vin rouge à dominante de fruits rouges.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique

La réglementation de l'Union.

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition

Zone de proximité qui s'applique à la production de vin.

En ce qui concerne la zone de production pour la fabrication du vin (vinification), toutes les provinces néerlandaises sont par définition de proximité.

Lorsque le vin de base a été produit dans la zone d'IGP ou dans une zone de proximité, une partie de ce vin de base ou le volume total peut être mis en bouteille à façon sous forme de vin pétillant ou de vin mousseux.

Cette opération peut intervenir en dehors de la zone d'IGP ou dans une zone de proximité tout en conservant la dénomination de l'IGP. Dans ce cas, l'étiquette doit également indiquer l'embouteilleur à façon, éventuellement au moyen d'un numéro de code (Mis en bouteille par…pour…).

La dénomination suivante, relative à une zone moins étendue qui relève de la zone de l'IGP «Utrecht», peut être utilisée avec la dénomination «Utrecht» si au moins 85 % des raisins utilisés proviennent de cette zone:

— Utrechtse Heuvelrug

Lien vers le cahier des charges

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Utrecht_productdossier_2024.pdf