C/2024/6284

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/2024/6284)

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

«Zuid-Holland»

PGI-NL-A0965-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 Zuid-Holland 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)**

Zuid-Holland

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 ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des notes vertes.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

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 ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des notes vertes.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

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 ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des notes vertes.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

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» 8: vin pétillant

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des notes vertes.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

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. Catégorie «vin» 9: vin pétillant gazéifié

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs ont une acidité fraîche et présentent une saveur très fruitée avec des notes vertes.

Les vins rouges se caractérisent par des fruits rouges et ont une saveur très fruitée.

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 de la Hollande-Méridionale, délimitée par les frontières provinciales établies 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*

Au sud-ouest, on trouve des dépôts holocènes d'argile marine et de sable marin, souvent sur un sous-sol tourbeux et, le long du Lek et d'anciens bassins hydrographiques du Rhin (par exemple, le Vieux Rhin), le sol est constitué d'argile fluviale sur du sable fluvial, parfois mélangé à de la tourbe.

Au centre, on trouve de la tourbe holocène sur des dépôts d'argile marine, ainsi que de l'argile et du sable marins contenant parfois de la tourbe.

Des dépôts contenant généralement une bande de sable marin mélangé à de l'argile ou de la tourbe (les sols «fantômes») se sont formés le long de la dune côtière (formée de sable).

Le climat se caractérise par:

— des précipitations moyennes de 879 mm/an;

— 1 675 heures d'ensoleillement/an (moyenne enregistrée à Rotterdam/Valkenburg);

— une température moyenne de 10,3 °C pendant l'année et de 16,9 °C en été;

— un écart de 7,9 °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 des vins blancs frais et très fruités avec des notes vertes, et par des vins rouges aux arômes de fruits rouges.

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

Cadre juridique

La réglementation de l'Union.

Type de condition supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

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.....).

Lien vers le cahier des charges

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Zuid_Holland_productdossier_2024.pdf