C/2024/6283

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/2024/6283)

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

«Flevoland»

PGI-NL-A0380-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 Flevoland 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)**

Flevoland

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 nº 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 tonalités principalement vertes.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par des arômes 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 tonalités principalement vertes.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par des arômes 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 tonalités principalement vertes.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par des arômes 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» 8: vin pétillant

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont frais et fruités, assez charnus et présentent des tonalités principalement vertes.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par des arômes 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. Catégorie «vin» 9: vin pétillant gazéifié

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont frais et fruités, assez charnus et présentent des tonalités principalement vertes.

Les vins rouges sont assez charnus et se caractérisent par des arômes 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

   90 hectolitres par hectare

2. Cépages rouges

   75 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Province de Flevoland, 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*

Le Flevoland se compose principalement de dépôts holocènes d'argile marin sur du sable ou de la tourbe.

Il en va de même pour le polder du Nord-Est, mais il y a localement de la tourbe ou de l'argile à blocaux dans la couche arable.

Ces polders sont apparus au XX^{e} siècle après l'assèchement de parties du lac d'IJssel.

Le climat se caractérise par:

— des précipitations moyennes de 850 mm/an;

— 1 678 heures d'ensoleillement par an (à Lelystad);

— une température moyenne de 9,8 °C pendant l'année et de 16,7 °C en été;

— un écart de 8,4 °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 très fruité, assorti de 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_Flevoland_productdossier_2024.pdf