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/2024/846)

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

«Zuid-Holland»

PGI-NL-A0965-AM06

Data da comunicação: 17.10.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Alteração da lista de castas de uva de vinho

Esta alteração altera as castas de uva de vinho autorizadas para a IGP Zuid-Holland no caderno de especificações e no documento único e constitui uma atualização em conformidade com as práticas.

Descrição e motivos

Descrição

Foram acrescentadas sete variedades à lista de variedades autorizadas para esta IGP, a saber:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Motivos: novas castas de uva de vinho são desenvolvidas e, quando admitidas, são acrescentadas ao catálogo de castas da OIV após um longo período de desenvolvimento e processos de aceitação extensivos. Se estas variedades forem incluídas no catálogo de variedades da OIV, podem também ser acrescentadas à lista de variedades 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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

   «Zuid-Holland»

2. **Tipo de indicação geográfica**

   IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

   1. Vinho

   4. Vinho espumante

   5. Vinho espumante de qualidade

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

8. Vinho frisante natural

9. Vinho frisante gaseificado

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Categoria 1 - vinho: 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 pelo caráter plenamente frutado.

Características analíticas

As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

— título alcoométrico total máximo;

— acidez volátil máxima;

— teor máximo total de dióxido de enxofre;

— 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: 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 pelo caráter plenamente frutado.

Características analíticas

As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

— título alcoométrico total máximo;

— acidez volátil máxima;

— teor máximo total de dióxido de enxofre;

— 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: 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 pelo caráter plenamente frutado.

Características analíticas

As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

— título alcoométrico total máximo;

— acidez volátil máxima;

— teor máximo total de dióxido de enxofre;

— 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: 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 pelo caráter plenamente frutado.

Características analíticas

As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

— título alcoométrico total máximo;

— acidez volátil máxima;

— teor máximo total de dióxido de enxofre;

— 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: 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 pelo caráter plenamente frutado.

Características analíticas

As características seguintes seguem as definições em vigor dos regulamentos da UE e dos despachos ministeriais dos Países Baixos:

— título alcoométrico total máximo;

— acidez volátil máxima;

— teor máximo total de dióxido de enxofre;

— 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*

1.

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

   95 hectolitros por hectare

2. Castas tintas

   80 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Província da Holanda do Sul, delimitada pelas fronteiras provinciais estabelecidas pela Constituição

7. **Castas de uva de vinho**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco-noir

Baron N

Bianca B

Birstaler-muskat

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

Dornfelder N

Dunkelfelder N

Excelsior

Faber B

Felicia B

Florental N

Früburgunder N

Gamaret N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Golubok N

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 T

Melody

Merlot

Merzling B

Meunier N

Monarch

Morio-muscat B

Muscaris B

Muscat-blanc

Muscat-bleu

Müller-thurgau B

Orion B

Ortega B

Palatina

Phoenix B

Pinot Grigio

Pinot-gris G

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

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-soyhières B (VB-32-7)

Sauvitage B

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier-gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Área geográfica descrição e clima*

A sudoeste, existem depósitos de argila e areia marinhas do Holocénico, frequentemente sobre um subsolo de turfa e, ao longo do rio Lek e de antigas bacias hidrográficas do Reno (por exemplo, o Oude Rijn), o solo é constituído por argila fluvial sobre areia fluvial, por vezes misturada com turfa.

No centro, encontra-se turfa do Holocénico sobre depósitos de argila marinha, bem como argila e areia marinhas, por vezes misturadas com turfa.

Ao longo das dunas costeiras, encontra-se geralmente uma faixa de areia marinha misturada com argila ou turfa (*geestgrond*).

O clima caracteriza-se por:

— uma precipitação média de 879 mm/ano

— 1 675 horas de insolação por ano (média observada em Roterdão/Valkenburg)

— uma temperatura média de 10,3 °C durante o ano e de 16,9 °C no verão

— uma amplitude térmica de 7,9 °C entre as temperaturas diurnas e noturnas em setembro.

8.2. *Relação causal*

O clima permite obter os rendimentos e a maturação indicados. A maturação traduz-se em vinhos brancos frescos e muito frutados, com notas verdes, e em vinhos tintos com aromas de frutos vermelhos.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outras exigências)**

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 diz respeito à área de produção (vinificação), todas as províncias dos Países Baixos são consideradas «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 realizar-se fora da área da IGP, numa zona de proximidade imediata, mantendo-se o nome da IGP. Nesse caso, o engarrafador deverá também constar do rótulo, utilizando-se, eventualmente, um código numérico (Engarrafado por..... para.....).

Hiperligação para o caderno de especificações

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Zuid_Holland_productdossier_2023.pdf