C/2024/846

17.1.2024

# 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/2024/846)

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

**„Zuid-Holland”**

**PGI-NL-A0965-AM06**

**Data comunicării: 17.10.2023**

## DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

### Modificarea listei soiurilor de struguri de vin

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

Descriere și justificare

Descriere:

Se adaugă 7 soiuri în lista soiurilor autorizate pentru această IGP, și anume:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona 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.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

   Zuid-Holland

2. **Tipul de indicație geografică**

   IGP – Indicație geografică protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

   1. Vin

   4. Vin spumant

   5. Vin spumant de calitate

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

8. Vin petiant
9. Vin perlant

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*

1.

Practică oenologică specifică

ALB=> recoltare, sortare, presare, prelimpezire, fermentație, limpezire/maturare, îmbuteliere

ROȘU => recoltare, sortare, zdrobire/desciorchinare, macerarea peliței, presare, fermentație lactică, limpezire/maturare, îmbuteliere

5.2. *Producții maxime*

1. Struguri albi

   95 de hectolitri pe hectar

2. Struguri roșii

   80 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Provincia Zuid-Holland (Olanda de Sud), delimitată de granițele provinciale stabilite prin Constituție.

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

Accent N

Acolon

Allegro N

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

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 N

Melody

Merlot

Merzling B

Meunier N

Monarch

Morio muscat B

Muscaris B

Muscat Blanc

Muscat Blue

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 Soyhieres 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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Arealul geografic: descriere și climă*

În sud-vest se găsesc sol argilos marin și depuneri de nisip marin din holocen, adesea pe un substrat de turbă, iar de-a lungul râului Lek și al vechiului bazin hidrografic al Rinului (printre altele, Oude Rijn,) solul este format din argilă de râu pe substrat de nisip de râu, uneori fiind prezentă și turba.

În partea centrală, sunt răspândite turba din holocen pe depuneri de argilă marină, precum și argilă și nisip marin în care este prezentă și turba.

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 879 mm/an

— 1 675 de ore de soare (media pentru Rotterdam/Valkenburg)/an

— O temperatură medie de 10,3 °C pe întregul an, iar vara de 16,9 °C

— O diferență între temperatura diurnă și cea nocturnă în septembrie de 7,9 °C

8.2. *Legătura cauzală*

Datorită climei, este posibilă obținerea producției și a gradului de coacere specificate. Gradul de coacere se manifestă printr-un vin proaspăt, corpolent, fructat, care are și note verzi, precum și note de fructe roșii pentru vinul 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.....).

**Link către caietul de sarcini al produsului**

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