



C/2024/827

16.1.2024

**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/2024/827)

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

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Friesland»

PGI-NL-A0972-AM06

Date de la communication: 17.10.2023

**DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE**

**Modification de la liste des variétés à raisins de cuve**

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

Description et motifs

Description

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

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona 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.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Friesland»

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

<sup>(1)</sup> JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

8. Vin pétillant

9. Vin pétillant gazéifié

#### 4. Description du ou des vins

1. Catégorie «vin» 1: vin

##### DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont frais, avec des notes plus 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 sont frais, avec des notes plus 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 sont frais, avec des notes plus 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 sont frais, avec des notes plus 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 sont frais, avec des notes plus 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*

1.

##### 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 la Frise, délimitée par les frontières provinciales établies par la Constitution.

7. **Cépages**

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  
Frühburgunder 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 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  
Reichensteiner 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. Description du ou des liens

### 8.1. Zone géographique: description et climat

On trouve des dépôts d'argile marine dans une large bande le long des côtes du nord et de l'ouest et de l'argile marine sur de la tourbe dans le sud-ouest.

On trouve de la tourbe dispersée dans le centre et au sud.

À l'est, des sables de couverture, avec ou sans limon argileux, sont présents au niveau du sol.

Les îles des Wadden sont principalement composées de dunes et de sables marins fins.

Le climat se caractérise par:

- des précipitations moyennes de 848 mm/an;
- 1 655 heures d'ensoleillement par an (à Leeuwarden);

- une température moyenne de 9,7 °C pendant l'année et de 16,6 °C en été;
- un écart de 6,6 °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 frais avec des notes vertes et des fruits rouges pour le vin rouge.

#### 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/2023-06/BGA\\_Friesland\\_productdossier\\_2023.pdf](https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Friesland_productdossier_2023.pdf)