

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie**

(2021/C 251/11)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie <sup>(1)</sup>

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“NIZZA”

PDO-IT-01896-AM01

Datum van de mededeling: 30 april 2021

## BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

**1. Wijnbouwnormen - Helling en oriëntatie van de wijngaarden**

Beschrijving: de voorwaarden betreffende de helling en de oriëntatie van de wijngaarden zijn gewijzigd, waarbij ook wijngaarden die niet uitsluitend op het zuiden/zuidoosten/zuidwesten gericht zijn, zijn opgenomen. Bijgevolg zijn de wijngaarden die tussen + 45° en + 315° liggen, toegestaan, alsook heuveltoppen en noordelijke hellingen tussen -45° en + 45° waarvan de helling niet meer dan 8 % bedraagt.

Redenen: dankzij de uitsluitend heuvelachtige ligging profiteren ook de wijngaarden met de hierboven beschreven oriëntatie van een optimale absorptie van zonnestrallen, waardoor de druiven goed kunnen rijpen en van hoge kwaliteit zijn en het gehalte suikers en polyfenolen kunnen worden bereikt.

De wijziging werd aangevraagd omdat de situatie in de wijnbouw door de klimaatverandering aanzienlijk is veranderd, waardoor in de omgeving de beste omstandigheden voor de productie met de door de oorsprongsbenaming beoogde kwaliteitskenmerken zijn ontstaan. De vegetatieperiode van de wijnstokken is niet het zonnejaar, maar voornamelijk de maanden mei tot en met september. De klimaatopwarming heeft gemiddeld tot een eerdere oogst geleid dan in het verleden en er moet rekening mee worden gehouden dat de inval van zonlicht op een helling die op het noorden is gericht, niet-lineair varieert, maar meer dan evenredig aan de duur van de dag, aangezien niet alleen de uren licht veranderen, maar ook de hoogte van de zon aan de horizon en dus de invalshoek, concepten die reeds zijn ontwikkeld door grote klimaatwetenschappers en die nu van toepassing zijn in het kader van de wijnproductie. Met name op het Italiaanse schiereiland zorgt meer zonnestraling zelfs in het bovenste kwadrant, in het noorden van de windroos, dus voor een uitstekende rijping van de druiven, zowel wat suikergehalte als polyfenolen betreft, en een goede kwaliteitsopbrengst van de wijnen.

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, lid 2, van het productdossier (Normen inzake wijnbouw - helling en oriëntatie van de wijngaarden), artikel 9 (“Verband met de omgeving”), punten A) en B), van het productdossier en deel “1.8-Verband met de omgeving”, punten B) en C), van het enig document.

**2. Wijnbouwnormen - Druivenoogst**

De verplichting om de druiven uitsluitend met de hand te plukken is geschrapt. Door de verplichting om met de hand te plukken af te schaffen, zullen de producenten, overeenkomstig hun eigen behoeften, de meest geschikte methoden kunnen kiezen voor de oogst van de druiven die voor de productie van BOB-wijnen zullen worden gebruikt, terwijl zij in het productiegebied van Nizza de gewoonte van het traditionele oogsten met de hand zullen behouden. De mogelijkheid om gebruik te maken van oogstmachines beantwoordt aan de specifieke behoeften van de producenten

(1) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

om de oogst van de druiven te versnellen, het tekort aan personeel op te vangen, de beheerskosten te verminderen en te profiteren van de technologische innovatie in verband met de mechanisatie van de wijnbouw. De wijnbouw is dankzij de mechanische oogstmogelijkheden sterk verbeterd, met zelfaandrijvende of niet-rijdende machines, die horizontaal schudden en bijzonder efficiënt zijn bij de teelt op verticale wanden zoals de Guyot- of de cordon-snoeimethoden, die typisch zijn voor de productiezone. Het betreft machines die het mogelijk maken ook in de heuvels te werken en een hoge kwaliteit van de geogste druiven waarborgen.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 4, lid 2, van het productdossier (Normen inzake wijnbouw) en deel "1.8-Verband met de omgeving", punt C), van het enig document.

### 3. **Etiketteringsbepalingen**

Bij de etikettering en presentatie van de wijnen met de BOB Nizza mag de naam van de grotere geografische eenheid "Piemonte" worden gebruikt.

Redenen: het doel is de consumenten meer informatie te verschaffen over de geografische ligging van het afgebakende gebied, zodat de bredere geografische, ecologische, historische en administratieve context van de regio Piëmont, waar het productiegebied voor wijnen met de BOB Nizza is gelegen, beter kan worden geïdentificeerd.

De wijziging heeft betrekking op artikel 7, lid 4, van het productdossier en op het deel "Andere voorwaarden - aanvullende bepalingen betreffende de etikettering" van het enig document.

### 4. **Formele wijzigingen**

— Het deel "Andere informatie" van het enig document is bijgewerkt; "Contactgegevens" met betrekking tot de punten 2.1, 2.2; 2.3 en 2.5.

— Verwijzingen naar specifieke wetten en besluiten zijn geschrapt uit het productdossier en er is nu een algemene verwijzing naar de desbetreffende geldende wetgeving opgenomen.

#### ENIG DOCUMENT

### 1. **Naam van het product**

Nizza

### 2. **Type geografische aanduiding**

BOB - beschermde oorsprongsbenaming

### 3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

### 4. **Beschrijving van de wijn(en):**

1. *Nizza en Nizza Riserva (Wijncategorie 1)*

#### KORTE BESCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood, bij rijping neigend naar granaatappelrood.

Geur: intens, kenmerkend, etherisch.

Smaak: droog, vol, harmonieus en rond.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 volumeprocent.

Minimaal suikervrij extract: 26 g/l;

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

#### ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

—

Minimale totale zuurgraad:

5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

#### 2. *Nizza met de “vigna”-aanduiding en Nizza riserva met de “vigna”-aanduiding (Wijn categorie 1)*

##### KORTE BESCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood, bij rijping neigend naar granaatappelrood.

Geur: intens, kenmerkend, etherisch.

Smaak: droog, vol, harmonieus en rond.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,50 volumeprocent.

Minimaal suikervrij extract: 28 g/l;

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

#### ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

—

Minimale totale zuurgraad:

5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

#### 5. **Wijnbereidingsprocedés**

##### 5.1. *Specifieke oenologische procedés*

###### 1. Rijping

Specifiek oenologisch procedé

Nizza: moet ten minste 18 maanden zijn gerijpt, waarvan ten minste 6 maanden in houten vaten, vanaf 1 januari van het jaar na de oogst.

Nizza “vigna”: moet ten minste 18 maanden zijn gerijpt, waarvan ten minste 6 maanden in houten vaten, vanaf 1 januari van het jaar na de oogst.

Nizza riserva: moet ten minste 30 maanden zijn gerijpt, waarvan ten minste 12 maanden in houten vaten, vanaf 1 januari van het jaar na de oogst.

Nizza riserva “vigna”: moet ten minste 30 maanden zijn gerijpt, waarvan ten minste 12 maanden in houten vaten, vanaf 1 januari van het jaar na de oogst.

## 2. Bijvullen van de vaten

Specifiek oenologisch procedé

Tijdens de verplichte rijpingsperiode mogen de vaten voor maximaal 10 % van de totale inhoud worden bijgevuld met dezelfde wijn uit hetzelfde wijnjaar, die mag worden bewaard in andere recipiënten dan houten vaten.

## 3. Verrijking

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Er is geen enkele vorm van verrijking vastgesteld om het alcoholgehalte van Nizza DOCG-wijnen te verhogen.

### 5.2. Maximumopbrengsten:

#### 1. Nizza en Nizza riserva

49 hectoliter per hectare

#### 2. Nizza met de “vigna”-aanduiding in het derde jaar na het planten

26,60 hectoliter per hectare

#### 3. Nizza met de “vigna”-aanduiding in het vierde jaar na het planten

30,80 hectoliter per hectare

#### 4. Nizza met de “vigna”-aanduiding in het vijfde jaar na het planten

35 hectoliter per hectare

#### 5. Nizza met de “vigna”-aanduiding in het zesde jaar na het planten

39,90 hectoliter per hectare

#### 6. Nizza met de “vigna”-aanduiding vanaf het zevende jaar na het planten

44,10 hectoliter per hectare

## 6. Afgebakend geografisch gebied

Het productiegebied voor “Nizza” DOCG omvat het volledige grondgebied van de onderstaande gemeenten: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca en San Marzano Oliveto.

## 7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Barbera N.

## 8. Beschrijving van het (de) verband(en)

BOB Nizza (Wijncategorie 1)

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het productiegebied omvat 18 gemeenten grenzend aan de gemeente Nizza in de provincie Asti; dit is van oudsher het voorkeursgebied voor de teelt van het barbera-druivenras.

Het is een gebied met lage heuvels met een hoogte tussen 150 en 400 meter, een gematigd klimaat met weinig wind en een gemiddelde jaarlijkse regenval van ongeveer 700 mm. De bodem bestaat voornamelijk uit kalkrijke grond, met een gemiddelde diepte en een ondergrond van kalkrijke en zandachtige rotsen. Geologisch gezien maakt de bodem van het Nizza-wijnbouwgebied deel uit van het pliocene bekken in de regio Asti; het is voornamelijk sedimentair van aard, met hoofdzakelijk tertiaire zandsteenhoudende mergelsteen. De bodem heeft een hoog gehalte calciumcarbonaat, met over het algemeen weinig organisch materiaal, en lage maar perfect uitgebalanceerde gehalten aan voedingsstoffen.

#### *BOB Nizza*

Menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

De perfecte synergie tussen mens en omgeving in de Nizza-regio komt tot uitdrukking in het gebruik van de traditionele contourmethode en de verticale hekwerkssystemen voor het leiden van de ranken, de Guyot- en (soms) cordon-snoeimethoden, de beperking van de opbrengst en een rationeel beheer van het gebladerte. Al deze elementen zorgen er samen met de zuidwaartse ligging, voor dat de kwaliteit van de barberadruif optimaal tot haar recht komt. Het wijngaardlandschap van het Nizza-wijnbouwgebied is het prachtige resultaat van een wijnbouwtraditie die sinds de oudheid is geëvolueerd en wordt overgeleverd; deze wijn is de grondslag van de lokale gemeenschap en economie.

Deze culturele traditie heeft geleid tot de ontwikkeling van een gerenommeerd patrimonium bestaand uit deskundigheid en wijnbouw-, wijnbereidings- en rijpingstechnieken die berusten op een grondige kennis van het barbera-druivenras dat van oudsher in dit gebied wordt geteeld en van het vermogen van dit druivenras om zich aan te passen aan de bijzondere omgevingsomstandigheden.

#### *BOB Nizza*

- B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

BOB Nizza is de meest waardevolle wijn die in het gebied wordt geproduceerd. Het eindproduct onderscheidt zich door de kenmerken van de bodem in het productiegebied. In het bijzonder hebben de Nizza-wijnen uit de gebieden met een bodem die hoofdzakelijk bestaat uit kleiig-zandige mergelsteen een diepere intensiteit en kleur, een middelhoge pH en een lagere zuurgraad, zeer intense "aardse" aroma's (in het lokale dialect heet de mergelsteen "tuf"). De wijnen zijn elegant, goed gestructureerd en hebben een lange houdbaarheid. De wijnen uit de gebieden met een bodem die voornamelijk bestaat uit zandgrond, hebben een meer uitgesproken zuurgraad, een minder intense kleur en een schakering van verfijnde en elegante aroma's met geuren die meer balsmiek zijn, van aromatische grassen, in combinatie met een harmonische structuur.

Optimale blootstelling aan de zon en ideale bodem- en klimaatomstandigheden zorgen voor goed gestructureerde wijnen met een rijke kleur die geschikt zijn om te rijpen en goed bewaard kunnen worden. De ligging van de wijngaarden, die uitsluitend heuvelachtig is met de beste ligging voor het absorberen van zonnestralen, heeft een positief effect op de rijping en de kwaliteit van de druiven, waardoor het suikergehalte en polyfenolische stoffen toeneemt.

#### *BOB Nizza*

- C) Beschrijving van de causale interactie tussen de aspecten waarnaar wordt verwezen in punt A) en de aspecten waarnaar wordt verwezen in punt B).

"Nizza"-wijnen ontleen hun specifieke kwaliteitskenmerken aan de interactie tussen de natuurlijke omgeving en menselijke factoren zoals traditie en kennis met betrekking tot de teelt, de wijnbereiding en rijping. De producenten hebben in het bijzonder kwalitatief hoogwaardige keuzes gemaakt voor de teelt van de druiven (beperkte opbrengsten, met name voor de wijnen met de "vigna"-aanduiding) en voor de productie van de "Nizza" DOCG-wijnen door de wijnen niet te verrijken.

De culturele kennis die teruggaat tot de oudheid, met de teelt van de wijnstokken in het contoursysteem en met de spalliermethode, die op deskundige wijze wordt beheerd door middel van de traditionele Guyot-snoeimethode en met een adequate uitdunning van de takken, leidt ertoe dat de wijngaard van Nizza een zeer lage opbrengst heeft van maximaal 7 ton. Deze factoren, in combinatie met de vrij hoge dagelijkse temperaturen, maken een optimale rijping van de druiven mogelijk, waardoor de Nizza zijn typische organoleptische kenmerken verkrijgt. Er wordt de grootste

zorg besteed aan het oogsten van de druiven, dat zowel traditioneel met de hand als met moderne oogstmachines – geschikt voor in de heuvels – wordt uitgevoerd, zodat de geoogste druiven van hoge kwaliteit zijn om hun kwaliteitsmerken zoveel mogelijk te behouden. De techniek voor wijnbereiding is geperfectioneerd voor deze uitstekende grondstof. Na het maken van de wijn volgt een passende rijpingstijd van minimaal 18 maanden, tot meer dan 30 maanden voor de Nizza Riserva.

Het district Nizza is een historisch centrum voor de productie van barberawijnen in Piëmont, met een indrukwekkende traditie van verwerking, rijping en verkoop van het eindproduct, hetgeen een eerste vereiste vormt voor de productie en navolgende verovering van een positie op de markt voor gestructureerde rode wijnen met een middellange tot lange rijping.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

*Botteling in het afgebakende gebied*

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

In overeenstemming met artikel 8 van Verordening (EG) nr. 607/2009 moet botteling of verpakking plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied om de kwaliteit te beschermen, de oorsprong te garanderen en de effectiviteit van de controles te waarborgen.

Het verband met het geografische oorsprongsgebied en het imago van de naam zijn beter gewaarborgd door botteling in het productiegebied, aangezien de toepassing en naleving van alle technische voorschriften inzake vervoer en botteling kunnen worden toevertrouwd aan de bedrijven in het erkende gebied. Deze verplichting is in het voordeel van de marktdeelnemers zelf, die zich bewust zijn van en verantwoordelijk zijn voor het behoud van de kwaliteit van de benaming, om de consument garantie te bieden over de oorsprong en de kwaliteit van de wijnen en over de overeenstemming ervan met het productdossier.

*Etikettersbepalingen - Gebruik van de naam van de grotere geografische eenheid*

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Bij de etikettering en presentatie van de wijnen met de BOB Nizza mag de naam van de grotere geografische eenheid "Piemonte" worden gebruikt

**Link naar het productdossier**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16848>

---