



C/2024/843

17.1.2024

**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/2024/843)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão <sup>(1)</sup>.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Noord-Brabant»

PGI-NL-A0964-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 Noord-Brabant 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)**

«Noord-Brabant»

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante

5. Vinho espumante de qualidade

<sup>(1)</sup> 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 são frescos, com notas bastante verdes e tropicais.

Os vinhos tintos são mais encorpados e distinguem-se por aromas de frutos negros.

###### 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 são frescos, com notas bastante verdes e tropicais.

Os vinhos tintos são mais encorpados e distinguem-se por aromas de frutos negros.

###### 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 são frescos, com notas bastante verdes e tropicais.

Os vinhos tintos são mais encorpados e distinguem-se por aromas de frutos negros.

##### 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 frisanter natural

#### BREVE DESCRIÇÃO

##### Características organoléticas

Os vinhos brancos são frescos, com notas bastante verdes e tropicais.

Os vinhos tintos são mais encorpados e distinguem-se por aromas de frutos negros.

##### 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 frisanse gaseificado

##### BREVE DESCRIÇÃO

##### Características organoléticas

Os vinhos brancos são frescos, com notas bastante verdes e tropicais.

Os vinhos tintos são mais encorpados e distinguem-se por aromas de frutos negros.

##### 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 =&gt; colheita, triagem, prensagem, pré-clarificação, fermentação, clarificação/envelhecimento, engarrafamento

TINTO =&gt; colheita, triagem, pisa/desengace, fermentação primária, prensagem, fermentação maloláctica, clarificação/envelhecimento, engarrafamento

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

100 hectolitros por hectare

2. Castas tintas

85 hectolitros por hectare

**6. Área geográfica delimitada**

Província do Brabante do Norte, 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. Descrição da zona e do clima

A maior parte do solo é essencialmente constituída por areia fina e argilosa.

A noroeste, encontram-se depósitos de argila marinha do Holocénico sobre turfa.

Dispersas por toda a província, encontram-se pequenas superfícies de areias finas e grosseiras do Plistocénico, com solo franco-argiloso de 120 centímetros e loesse, bem como depósitos de turfa do Holocénico e de areias não compactadas.

O clima caracteriza-se por:

- uma precipitação média de 819 mm/ano
- 1 605 horas de insolação por ano (média observada em Gilze-Rijen e Eindhoven)
- uma temperatura média de 10,2 °C durante o ano e de 17,2 °C no verão
- uma amplitude térmica de 9,7 °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 frutados, com notas bastante verdes e tropicais, e em vinhos tintos com aromas de frutos negros.

## 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\\_Noord\\_Brabant\\_productdossier\\_2023.pdf](https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Noord_Brabant_productdossier_2023.pdf)