



C/2024/898

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/2024/898)

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

«Limburg»

PGI-NL-A0961-AM06

Data da comunicação: 17.10.2023

**DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA**

**Modificação da descrição e justificação**

Esta alteração altera as castas de uva de vinho autorizadas para a IGP Limburg 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)**

«Limburg»

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 frisanter natural
9. Vinho frisanter gaseificado

#### 4. Descrição do(s) vinho(s)

1. Categoria 1 - vinho: Vinho

##### BREVE DESCRIÇÃO

—

##### Características organoléticas

Os vinhos brancos são frescos e muito frutados, com notas verdes e sobretudo tropicais.

Os vinhos tintos são encorpados, caracterizando-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 e muito frutados, com notas verdes e sobretudo tropicais.

Os vinhos tintos são encorpados, caracterizando-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 e muito frutados, com notas verdes e sobretudo tropicais.

Os vinhos tintos são encorpados, caracterizando-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 frisante natural

#### BREVE DESCRIÇÃO

##### Características organoléticas

Os vinhos brancos são frescos e muito frutados, com notas verdes e sobretudo tropicais.

Os vinhos tintos são encorpados, caracterizando-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 organolépticas

Os vinhos brancos são frescos e muito frutados, com notas verdes e sobretudo tropicais.

Os vinhos tintos são encorpados, caracterizando-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

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

100 hectolitros por hectare

#### 2. Castas tintas

85 hectolitros por hectare

#### 3. Castas Dornfelder

100 hectolitros por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

Província do Limburgo, 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

As colinas no sul do Limburgo são o resultado da ação combinada da tectónica, da sedimentação e da erosão. O extremo sudeste da província caracteriza-se por colinas, a mais alta das quais, a Vaalserberg, se ergue a cerca de 323 m acima do nível do mar, em relação ao nível normal de Amesterdão, com, a sul e sudeste, calcários, grés ou argilas do Cretáceo, frequentemente recobertos de solos limosos. Partindo do sul para o centro e o norte, ao longo do rio Mosa, os solos são aluviais de rio, limosos e arenosos, recobridos principalmente areia e gravilha de rio. Mais a sul e no centro, os solos são principalmente compostos de loesse, alternando com solos limosos assentes sobre areia e gravilha de rio. No centro e no norte, são compostos por areia fina (solos limosos) (cobertura arenosa).

O clima caracteriza-se por:

- uma precipitação média de 808 mm/ano
- 1 561 horas de insolação por ano (em Maastricht)
- uma temperatura média de 10,2 °C durante o ano e de 17,5 °C no verão
- uma amplitude térmica de 9,3 °C entre as temperaturas diurnas e noturnas em setembro.

### 8.2. Relação causal

O clima permite obter rendimentos mais elevados, com uma maturação suficiente. A maturidade traduz-se em vinhos brancos frescos e muito frutados, principalmente com notas 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...).

Quadro jurídico

Legislação da UE.

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem.

Descrição da condição:

As denominações seguintes relativas a áreas mais pequenas, abrangida pela IGP «Limburg», pode ser utilizada juntamente com o nome «Limburg», se pelo menos 85 % das uvas utilizadas forem provenientes dessa área:

- Zuid-Limburg

## Hiperligação para o caderno de especificações

[https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA\\_Limburg\\_productdossier\\_2023.pdf](https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Limburg_productdossier_2023.pdf)