

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

dell'8 giugno 2018

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Oolde (DOP)]

(2018/C 199/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) I Paesi Bassi hanno presentato una domanda di protezione della denominazione «Oolde» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Oolde» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Oolde» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, l'8 giugno 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«OOLDE»

PDO-NL-02230

Data della domanda: 18.8.2016

1. Nome (nomi) da registrare

Oolde

2. Tipo di indicazione geografica

DOP – Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
16. Vino ottenuto da uve stramature

4. Descrizione dei vini

Categoria di vini 1. Vino: rosso, pieno, fruttato

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Regent o Pinotin o Cabertin o una cuvée di queste varietà (la proporzione varia in base all'annata)

Caratteristiche organolettiche

Regent Barrique: Colore: rosso. Aroma: speziato, con leggere note animali. Sapore: gamma aromatica che include conserva di frutta e succo denso, leggermente tannico

Pinotin Barrique: Colore: rosso. Aroma: speziato, succo di frutta denso e concentrato. Sapore: frutti di colore rosso scuro come le ciliegie nere, grande lunghezza

Cabertin Barrique: Colore: rosso. Aroma: frutti di bosco, noci e ribes neri. Sapore: frutti di colore rosso scuro come le more, finale ricco

Caratteristiche analitiche

Tutte le caratteristiche sono in linea con le definizioni applicabili e i limiti fissati nei regolamenti dell'UE/regolamenti ministeriali olandesi.

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- Acidità volatile massima
- Tenore massimo di anidride solforosa totale
- Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi

Il tenore di zucchero è compreso tra 0,5 e 6 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	63,84 in milliequivalenti per litro

Categoria di vini 1. Vino: bianco, secco, fruttato

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Cabernet Blanc

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco

Odore: aromi freschi di mela e pompelmo

Gusto: buon equilibrio di acidità e grande lunghezza

Caratteristiche analitiche

Tutte le caratteristiche sono in linea con le definizioni applicabili e i limiti fissati nei regolamenti dell'UE/regolamenti ministeriali olandesi.

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Acidità volatile massima

— Tenore massimo di anidride solforosa totale

— Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi

Il tenore di zucchero è compreso tra 1 e 8 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	77,14 in milliequivalenti per litro

Categoria di vini 1. Vino: bianco, secco, corposo

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Solaris

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco

Odore: note di vaniglia e pane tostato, frutta matura

Gusto: inizialmente corposo, cremosità raffinata nel finale, con mineralità e acidi sufficienti

Caratteristiche analitiche

Tutte le caratteristiche sono in linea con le definizioni applicabili e i limiti fissati nei regolamenti dell'UE/regolamenti ministeriali olandesi.

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Acidità volatile massima

— Tenore massimo di anidride solforosa totale

— Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi

Il tenore di zucchero è compreso tra 1 e 8 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	77,14 in milliequivalenti per litro

Categoria di vini 1. Vino: rosato, pieno, fruttato

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Regent o Pinotin o Cabertin o una cuvée di queste varietà (la proporzione varia in base all'annata)

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato

Odore: fragole e leggere note di marmellata

Gusto: succo di frutta denso, lieve dolcezza e finale fresco

Caratteristiche analitiche

Tutte le caratteristiche sono in linea con le definizioni applicabili e i limiti fissati nei regolamenti dell'UE/regolamenti ministeriali olandesi.

- Titolo alcolometrico totale massimo
- Tenore massimo di acidità volatile
- Tenore massimo di anidride solforosa totale
- Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi

Il tenore di zucchero è compreso tra 1 e 8 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	63,84 in milliequivalenti per litro

Categoria di vini 3. Vino liquoroso: rosso

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Regent o Pinotin o Cabertin o una cuvée di queste varietà (la proporzione varia in base all'annata)

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso

Odore: dolce, frutti rossi e neri, leggermente speziato

Gusto: maturo, speziato

Caratteristiche analitiche

Tutte le caratteristiche sono in linea con le definizioni applicabili e i limiti fissati nei regolamenti dell'UE/regolamenti ministeriali olandesi.

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- Acidità volatile massima
- Tenore massimo di anidride solforosa totale
- Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi

Il tenore di zucchero è compreso tra 50 e 100 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	18
Acidità totale minima	63,84 in milliequivalenti per litro

Categoria di vini 3. Vino liquoroso: bianco

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Solaris

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco

Odore: frutta matura

Gusto: pieno, fruttato

Caratteristiche analitiche

Tutte le caratteristiche sono in linea con le definizioni applicabili e i limiti fissati nei regolamenti dell'UE/regolamenti ministeriali olandesi.

- Titolo alcolometrico totale massimo
- Tenore massimo di acidità volatile
- Tenore massimo di anidride solforosa totale
- Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi

Il tenore di zucchero è compreso tra 50 e 100 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	18
Acidità totale minima	63,84 in milliequivalenti per litro

Categoria di vini 5. Vino spumante di qualità: bianco, pieno, fruttato

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Cabernet Blanc

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco

Odore: aromi freschi di mela e pompelmo

Gusto: buon equilibrio di acidità e grande lunghezza, inizialmente erbaceo con bouquet raffinato

Caratteristiche analitiche

Tutte le caratteristiche sono in linea con le definizioni applicabili e i limiti fissati nei regolamenti dell'UE/regolamenti ministeriali olandesi.

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- Acidità volatile massima
- Tenore massimo di anidride solforosa totale
- Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi

Il tenore di zucchero è compreso tra 2 e 12 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	79,8 in milliequivalenti per litro

Categoria di vini 8. Vino frizzante: rosato.

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Regent o Pinotin o Cabertin o una cuvée di queste varietà (la proporzione varia in base all'annata)

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato

Odore: fragole

Gusto: dolcezza raffinata e finale fresco

Caratteristiche analitiche

Tutte le caratteristiche sono in linea con le definizioni applicabili e i limiti fissati nei regolamenti dell'UE/regolamenti ministeriali olandesi.

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Acidità volatile massima

— Tenore massimo di anidride solforosa totale

— Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi

Il tenore di zucchero è compreso tra 1 e 8 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	77,17 in milliequivalenti per litro

Categoria di vini 16. Vino ottenuto da uve stramature: bianco

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Solaris

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco

Odore: riservato, quasi sensuale, con note di litchi e pera matura

Gusto: gusto fresco e raffinato

Caratteristiche analitiche

Tutte le caratteristiche sono in linea con le definizioni applicabili e i limiti fissati nei regolamenti dell'UE/regolamenti ministeriali olandesi.

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— Acidità volatile massima

— Tenore massimo di anidride solforosa totale

— Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massimi

Il tenore di zucchero è compreso tra 20 e 80 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	73,15 in milliequivalenti per litro

5. Pratiche vinicole

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Categoria di vini 1. Vino: rosso, fruttato, corposo

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni e invecchiamento in fusti di legno da cinque a 17 mesi

Categoria di vini 1. Vino: bianco, secco, fruttato

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

Categoria di vini 1. Vino: bianco, secco, corposo

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente), invecchiamento parziale in fusti di legno da due a sei mesi

Categoria di vini 1. Vino: rosato, pieno, fruttato

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

Categoria di vini 3. Vino liquoroso: rosso

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni e invecchiamento in fusti di legno per almeno due anni, aggiunta di alcole di vino

Categoria di vini 3. Vino liquoroso: bianco

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni e invecchiamento in fusti di legno per almeno due anni, aggiunta di alcole di vino

Categoria di vini 5. Vino spumante di qualità: bianco, pieno, fruttato

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente), seconda fermentazione tradizionale in bottiglia (metodo tradizionale)

Categoria di vini 8. Vino frizzante: rosato.

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente), addizionato di anidride carbonica durante l'imbottigliamento

Categoria di vini 16. Vino ottenuto da uve stramature: bianco

Pratica enologica specifica

Vendemmia tardiva con almeno 110 gradi Oechsle, vinificazione mediante fermentazione a freddo

b. *Rese massime*

Regent rosso

65 ettolitri per ettaro

Pinotin rosso

65 ettolitri per ettaro

Cabertin rosso

65 ettolitri per ettaro

Cabernet Blanc bianco

65 ettolitri per ettaro

Solaris bianco

65 ettolitri per ettaro

Solaris bianco per il vino ottenuto da uve stramature

40 ettolitri per ettaro

6. *Zona delimitata*

Definizione e limiti della DOP Oolde (comune di Lochem)

La zona geografica è la località di Oolde, che fa parte del comune di Lochem.

Oolde è una località del comune di Lochem, nella provincia di Gelderland.

Le denominazioni e il patrimonio culturale delle varie località sono molto sentiti nella popolazione locale.

Oolde si estende su una superficie totale di 658 ettari.

I confini settentrionali (Dortherbeek) e meridionali (Molenbeek) di Oolde sono delimitati da corsi d'acqua naturali. A ovest, la zona è delimitata dal confine originario del comune di Gorssel. Il confine orientale corre parallelo al Lindenbergdijk, allo Stoomdijk e al Broekdijk.

La DOP Oolde è coltivata su terreni alluvionali caratterizzati da sabbia fine limosa, importante per la viticoltura.

7. *Varietà principale/i di uve da vino*

Pinotin N

Cabertin N (VB-91-26-17)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Solaris

Regent N

8. *Descrizione del legame/dei legami*

Suolo

La tessitura del terreno di Oolde è piuttosto complessa e spazia all'interno di una gamma di tipologie di terreno che si sovrappongono.

La DOP Oolde è coltivata su terreni alluvionali caratterizzati da sabbia fine limosa (10 %-50 % di argilla), importante per la viticoltura, con uno strato minerale di terreno inferiore a 50 cm e una percentuale di limo (particelle di argilla) fino al 12 %.

Clima e ambiente

Oolde confina con Twente, dove le temperature medie (1971-2000) nel periodo di coltivazione da maggio a settembre, seguite dal dato della media nazionale, sono le seguenti:

— Temperatura media: 15,0 gradi Celsius (15,2)

— Temperatura minima media: 9,7 gradi Celsius (10,5)

- Temperatura massima media: 19,9 gradi Celsius (19,7)
- Umidità relativa media: 78,8 %, (78,8 %)
- Precipitazione media: 64,9 mm (64,9 mm) al mese
- MEDIA delle ore di luce solare: 174,2 ore (185,1 ore) al mese.

Le temperature notturne leggermente inferiori contribuiscono a produrre vini freschi e fruttati.

Varietà di uve da vino

La varietà di uve utilizzate nella DOP Oolde e che possono essere coltivate bene in queste condizioni climatiche sono, per il vino bianco: Cabernet Blanc e Solaris, e per il vino rosso: Regent, Pinotin e Cabertin. Esse sono classificate come *vitis vinifera* nel registro internazionale delle varietà di viti (Vitis International Variety Catalogue, VIVC) che contiene le informazioni sulla classificazione formale. Tali varietà sono inoltre inserite nell'attuale elenco dell'OIV (Office International de la Vigne et du Vin).

Intervento dell'uomo (coltivazione e vinificazione)

Prima dell'impianto vengono accuratamente selezionate le varietà di uve che crescono bene nel territorio degli appezzamenti presi in considerazione e producono uve mature e ricche di aromi. Sulla base di un'analisi del terreno vengono selezionate le varietà più adatte. Le varietà selezionate sono note per la loro migliore resistenza alle malattie comuni, caratteristica ottimizzata attraverso un monitoraggio continuo e una protezione pianificata dell'impianto nel corso dell'anno. Queste misure migliorano in modo considerevole la sostenibilità della coltivazione.

Le viti sono messe a dimora in filari (orientati da nord a sud) per un'esposizione massima alla luce solare. La distanza tra i filari è di 2,15 metri. Lo spazio tra le viti è compreso tra 0,9 e 1,25 metri, affinché ogni pianta riceva elementi nutritivi sufficienti dal terreno (circa 2,2 metri quadrati per pianta).

È stato scelto il metodo di coltivazione a Guyot, con il fogliame che cresce in verticale e i tralci sostenuti da fili orizzontali. La potatura invernale viene effettuata a mano per selezionare i migliori tralci di un anno e le gemme germoglieranno nella nuova stagione. Durante la fase vegetativa, il fogliame è rifinito con i macchinari. Le foglie intorno ai grappoli vengono diradate in modo particolare (a mano e a macchina), affinché il sole raggiunga la maggior superficie possibile del grappolo e lo asciughi rapidamente dopo la pioggia. Una buona gestione del fogliame contribuisce alla formazione degli zuccheri e alla maturazione dei grappoli. Quando cominciano a prendere colore, i grappoli sono diradati per migliorare la maturazione dei grappoli restanti (zucchero, aromi). Uno dei parametri per stabilire se l'uva ha raggiunto la maturazione e gli aromi adeguati è un'equilibrata fertilizzazione del terreno e delle foglie. Per ottenerla, viene effettuata un'analisi annuale dei terreni basata sul campionamento di 20 punti per ettaro, seguita da un adeguato piano di fertilizzazione. La fertilizzazione delle foglie è utilizzata nei momenti opportuni per evitare carenze, ad esempio di magnesio.

Una delle decisioni più importanti riguarda il momento della raccolta. Il processo di maturazione (formazione di zuccheri, acidi e aromi) è seguito con grande attenzione grazie alla misurazione dei valori Oechsle e del pH e alla valutazione visiva dello stato dell'uva. La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano e i grappoli sono selezionati in base alla qualità, al fine di ottenere un vino di qualità. La raccolta può essere programmata rapidamente, il che significa che si può scegliere il momento ideale, né troppo presto, né troppo tardi. Subito dopo la raccolta, le uve sono raffreddate (circa 4 °C) in prossimità del vigneto, affinché l'uva si conservi in buone condizioni durante il trasporto per la vinificazione.

La vinificazione dei vini bianchi e rosati avviene mediante fermentazione a freddo per ottenere i caratteristici vini freschi e fruttati. I vini rossi sono invecchiati in fusti di rovere per ottenere un gusto più corposo. Anche al vino bianco può essere conferita maggiore pienezza mediante un breve periodo di invecchiamento in legno.

L'intensa collaborazione con gli esperti fornisce inoltre un importante contributo all'elaborazione di questi vini.

La vinificazione può avvenire nella zona di produzione della denominazione di origine protetta o nel vicino comune di Hof van Twente.

Legame causale

La qualità del vino è fortemente influenzata dalle interazioni tra clima, terreno, coltivazione e vinificazione.

Il clima prevalente (continentale) consente di ottenere la maturazione necessaria. Le temperature notturne leggermente più basse in autunno garantiscono una sufficiente riduzione degli acidi, pur mantenendo la caratteristica freschezza e il sapore fruttato del vino.

Le temperature notturne leggermente più basse in autunno garantiscono una sufficiente riduzione degli acidi, pur mantenendo un'acidità sufficiente a conservare l'equilibrio tra dolcezza e acidità, necessario per la freschezza caratteristica e il sapore fruttato del vino.

Il terreno è di natura alluvionale, con un importante contenuto di argilla e tra il 5 % e il 10 % di materia organica. Il terreno franco è particolarmente adatto alla viticoltura, grazie alla sua eccellente capacità di trattenere l'umidità e le sostanze nutritive, consentendo lo sviluppo degli aromi nelle uve e la produzione di vini corposi e potenti.

Grazie a una conservazione dell'umidità per tempi più lunghi, necessaria a trasportare le sostanze nutritive del terreno verso la pianta, i terreni limosi garantiscono che gli elementi nutritivi presenti nel terreno siano trasferiti alla vite, soprattutto nei periodi di siccità. Queste sostanze nutritive assicurano l'adeguato sostegno della pianta durante il periodo di maturazione, in modo tale che gli aromi e gli zuccheri si sviluppino pienamente.

Un tale processo di maturazione delle uve è indispensabile per ottenere un vino dal gusto pieno e dal finale lungo.

Questo tipo di vino si presta perfettamente all'invecchiamento in botti, che lo migliora ulteriormente.

Oltre al clima e al terreno, le conoscenze e le scelte dei viticoltori e dei vinificatori hanno un'influenza significativa anche sulla qualità dei vini: varietà selezionate, progettazione del vigneto, fertilizzazione, metodi colturali, gestione del fogliame, diradamento dei grappoli, monitoraggio della condizione del vigneto e del processo di maturazione, scelta del momento di raccolta, selezione del raccolto, vinificazione (fermentazione a freddo, invecchiamento in legno).

La collaborazione con esperti di gastronomia e di commercializzazione del vino è attivamente ricercata per il contributo che essi apportano all'ottenimento di vini di qualità.

Questo legame è valido per il vino, il vino spumante di qualità, il vino frizzante, il vino liquoroso e il vino ottenuto da uve stramature. L'influenza del fattore umano è particolarmente importante per le ultime due categorie.

Le caratteristiche organolettiche e analitiche dei vini prodotti, quali il caratteristico sapore fresco e fruttato dei vini bianchi e rosati e i tannini leggeri dei vini rossi, sono il risultato di questo legame tra il terreno, il clima e l'intervento dell'uomo.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Quadro di riferimento giuridico

Fornito da un'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dallo Stato membro.

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

La vinificazione può avvenire nella zona di produzione della denominazione di origine protetta o nel vicino comune di Hof van Twente.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2016/08/Productdossier-Oolde.pdf>
