

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

dell'11 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

[Vijlen (DOP)]

(2018/C 203/02)

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 «Vijlen» 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 «Vijlen» 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 «Vijlen» (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'11 giugno 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«Vijlen»

PDO-NL-02168

Data della domanda: 12.2.2016

1. Nome (nomi) da registrare

Vijlen

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione dei vini

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

Varietà di uve da vino: varietà rosse nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: rosso intenso

Odore: frutti rossi e neri, leggermente speziato

Gusto: fruttato e corposo

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 12 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: rosso, secco, intensamente fruttato, parzialmente invecchiato in botti

Varietà di uve da vino: varietà rosse nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: rosso scuro

Odore: leggere sfumature legnose combinate a note di frutti rossi/neri

Gusto: struttura tannica corposa con retrogusto fruttato e struttura completa

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 12 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: rosso, secco, corposo, invecchiato in botti

Varietà di uve da vino: varietà rosse nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: rosso scuro

Odore: leggere sfumature legnose combinate a note di frutti rossi/neri

Gusto: struttura tannica corposa, rafforzata dall'invecchiamento in legno

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 8 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	63,84 in milliequivalenti per litro

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

Varietà di uve da vino: varietà bianche nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: bianco

Odore: verde, frutti maturi

Gusto: intensamente fruttato, di struttura fresca e completa

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

Tenore zuccherino: 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, invecchiato in botti

Varietà di uve da vino: varietà bianche nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: bianco

Odore: frutti maturi, floreale con leggere sfumature legnose

Gusto: fruttato, con struttura corposa rafforzata dall'invecchiamento in botti, con finale corposo

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

Tenore zuccherino: 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: bianco, semisecco, fruttato

Varietà di uve da vino: varietà bianche nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: bianco

Odore: verde, frutti maturi

Gusto: fruttato e corposo, leggermente dolce

Finale: fresco, fruttato con finale dolce

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

Tenore zuccherino: tra 2 e 20 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: rosato, pieno, fruttato

Varietà di uve da vino: varietà rosse nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: rosato chiaro

Odore: leggermente speziato, frutti rossi

Gusto: fruttato e corposo

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

Tenore zuccherino: tra 1 e 12 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

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

Categoria di vini 4. Vino spumante: bianco, pieno, fruttato

Varietà di uve da vino: varietà bianche nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: bianco

Odore: verde, frutti maturi

Gusto: piccole bollicine, fruttato fresco con struttura più corposa

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

Tenore zuccherino: tra 0 e 22 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 4. Vino spumante: rosato, pieno, fruttato

Varietà di uve da vino: varietà rosse nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: rosato

Odore: frutti rossi maturi

Gusto: piccole bollicine, fruttato fresco con struttura più corposa

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

Tenore zuccherino: tra 0 e 22 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 5. Vino spumante di qualità: bianco, pieno, fruttato

Varietà di uve da vino: varietà bianche nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: bianco

Odore: verde, frutti maturi

Gusto: piccole bollicine, fruttato fresco con struttura più corposa

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

Tenore zuccherino: tra 0 e 22 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 5. Vino spumante di qualità: rosato, pieno, fruttato

Varietà di uve da vino: varietà rosse nell'elenco delle varietà (proporzioni variabili in base all'annata)

Proprietà organolettiche

Colore: rosato

Odore: frutti rossi maturi

Gusto: piccole bollicine, fruttato fresco con struttura più corposa

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

Tenore zuccherino: tra 0 e 22 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

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

5. Pratiche vinicole

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Categoria di vini 1 Vino: rosso, fruttato, corposo

Pratiche enologiche specifiche: fermentazione della polpa per almeno quattro giorni

Categoria di vini 1 Vino: rosso, secco, intensamente fruttato, parzialmente invecchiato in botti

Pratiche enologiche specifiche: fermentazione della polpa per almeno quattro giorni, almeno il 30 % del vino deve essere invecchiato in legno

Categoria di vini 1 Vino: rosso, secco, corposo, invecchiato in botti

Pratiche enologiche specifiche: fermentazione della polpa per almeno sei giorni. Il vino deve essere invecchiato in legno e conservato per almeno nove mesi in botti (per almeno il 50 % di legno nuovo)

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

Pratiche enologiche specifiche: 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, invecchiato in botti

Pratiche enologiche specifiche: 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), conservazione per almeno sei mesi in botti, 50 % legno nuovo

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

Pratiche enologiche specifiche: 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: rosato, pieno, fruttato

Pratiche enologiche specifiche: 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 4. Vino spumante: bianco, pieno, fruttato

Pratiche enologiche specifiche: 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). Metodo tradizionale

Categoria di vini 4. Vino spumante: rosato, pieno, fruttato

Pratiche enologiche specifiche: 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). Metodo tradizionale

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

Pratiche enologiche specifiche: 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). Metodo tradizionale

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

Pratiche enologiche specifiche: 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). Metodo tradizionale

b. Rese massime

Cabernet Cortis rosso

50 ettolitri per ettaro

Monarch rosso

50 ettolitri per ettaro

Pinot Noir rosso

50 ettolitri per ettaro

Pinotin rosso

50 ettolitri per ettaro

Baron rosso

50 ettolitri per ettaro

Souvignier Gris rosso

55 ettolitri per ettaro

Johanniter bianco

55 ettolitri per ettaro

Solaris bianco

55 ettolitri per ettaro

Pinot Gris bianco

55 ettolitri per ettaro

Chardonnay bianco

55 ettolitri per ettaro

Cabernet Blanc bianco

55 ettolitri per ettaro

Muscaris bianco

55 ettolitri per ettaro

6. Zona delimitata

La zona geografica di Vijlen è situata interamente nel comune di Vaals, appartenente al distretto di Vijlen, dove confluiscono le frontiere di tre paesi.

La denominazione di origine protetta Vijlen si applica solo ai terreni di Vijlen che presentano loess nello strato superiore e tre strati di suolo che insieme costituiscono un territorio con caratteristiche uniche. Oltre al loess, questa zona specifica è caratterizzata da strati di terra fusca, ciottoli grezzi e depositi eluviali silicei.

La DOP Vijlen copre una superficie di 419 ha.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Souvignier Gris B

Pinotin N

Muscaris B

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

Baron N

Solaris

Pinot noir N

Pinot Gris G

Monarch

Johanniter B

Chardonnay B

Cabernet Cortis

8. Descrizione del legame/dei legami

Suolo

La zona geografica della DOP Vijlen è caratterizzata da pendii silicei composti da depositi eluviali silicei, loess, terra fusca e ghiaia, ma senza gli antichi depositi dalla Mosa.

In questa zona il terreno è diverso da quello della zona geografica del Mergelland, costituito principalmente da loess, marna (roccia tenera) e ghiaia della Mosa e in cui i sedimenti della Mosa rivestono un ruolo importante. Al contrario, tali sedimenti non caratterizzano la zona geografica della DOP Vijlen, bensì la zona a nord del limitare delle colline (a nord di Vijlen). Il terreno di questa zona, che si è evoluto in modo diverso, è caratterizzato da depositi eluviali silicei (la soluzione restante di calcare, composta da un miscuglio di silice fortemente erose e quantità variabili di argilla, limo e terra fusca), nonché da terra fusca (come i depositi eluviali silicei, è un prodotto dell'erosione del calcare, ma è formata prevalentemente da argilla (pesante), con una quantità esigua o del tutto priva di silice, poiché deriva da roccia calcarea a basso contenuto di silice). La differenza è ulteriormente accentuata dai fattori climatici (maggiore altitudine e colline circostanti).

Clima e ambiente

Le principali caratteristiche del clima di questa zona sono le seguenti:

- il clima della zona è meno direttamente influenzato dal mare e presenta più caratteristiche tipiche di un clima continentale (meno moderato rispetto alla costa, il che si ripercuote sulle temperature),
- i vigneti sono ubicati a un'altitudine di 170-220 metri sopra al Livello normale di Amsterdam (NAP), su versanti esposti a sud, circondati da colline, che creano un microclima,
- grazie alla maggiore altitudine e alle valli circostanti la temperatura notturna è spesso superiore (migliore dissoluzione degli acidi),

- l'altitudine comporta anche meno nebbia, soprattutto nei mesi di settembre e ottobre, il che significa una minore umidità e quindi meno problemi con la Botrytis,
- l'ubicazione sul versante protetto dell'Eifel e delle Ardenne fa sì che la zona della DOP sia poco interessata da pioggia e grandine.

Intervento dell'uomo (coltivazione e vinificazione)

Per influenzare positivamente la qualità della coltivazione/vinificazione delle uve, sono state fatte alcune scelte (aspetti umani):

- per l'impianto sono consentiti circa due metri quadrati di spazio per pianta (elementi nutritivi sufficienti),
- viene utilizzato un metodo di coltivazione che garantisce un buon rapporto foglie/grappoli (fotosintesi sufficiente) e le viti sono potate a mano (selezione dei migliori germogli dell'anno per ottenere un buon fogliame che consenta il massimo assorbimento della luce solare),
- questa caratteristica è ulteriormente rafforzata grazie al mantenimento di una zona di foglie di almeno un metro sopra ai grappoli,
- l'eliminazione delle foglie nella zona dei grappoli facilita l'esposizione al sole e al vento, in modo che i grappoli si asciugano rapidamente in seguito a condizioni di umidità,
- se necessario, i grappoli vengono diradati per migliorare la qualità dell'uva restante,
- il raccolto è effettuato a mano (selezione dei grappoli),
- per quanto riguarda la vinificazione, si vedano le pratiche enologiche essenziali di cui sopra.

Legame causale

Il nesso di causalità è caratterizzato dai seguenti aspetti distintivi della zona:

Il terreno è costituito da una combinazione unica di depositi eluviali silicei, loess, terra fusca e ghiaia, ma senza gli antichi depositi dalla Mosa.

I depositi eluviali silicei si trovano come entità uniche solo in piccole zone nella parte sudorientale del Limburgo meridionale, nei pressi della frontiera belga, inclusa la zona semipianeggiante che risale alla fine del terziario. Sui pendii scoscesi è una componente importante dei terreni nei pendii silicei. I terreni contengono numerose pietre silicee frastagliate comprese tra 2 e 10 cm.

Questa combinazione unica di terreni con depositi eluviali silicei/loess, terra fusca e ghiaia si trova solo nella zona geografica della DOP Vijlen.

Questo tipo di terreno incide sulle caratteristiche delle uve che vi sono coltivate per una stagione piuttosto lunga (assorbimento del calore da parte delle pietre) e grazie al loess, che trattiene l'umidità (evitando l'aridità).

Data l'altitudine elevata e il fatto di essere circondati da colline, i versanti e l'altopiano dei vigneti beneficiano di caratteristiche climatiche che hanno una chiara influenza favorevole sulla coltivazione dell'uva (acini più maturi per quanto riguarda zuccheri/acidi/gusto) e contribuiscono a ottenere vini più corposi con maggiore gusto:

- temperature notturne superiori assicurano un migliore metabolismo degli acidi,
- meno nebbia/rugiada (che scendono nelle valli),
- assenza o rarità di forti piogge e grandinate grazie all'ubicazione sul versante protetto delle Ardenne.

I vini sono ottenuti grazie a una combinazione unica di varietà e aspetti umani legati alla loro elaborazione (coltura/vinificazione), creando magnifiche cuvées di varietà nuove e tradizionali.

Queste caratteristiche del terreno, del clima e della coltivazione si combinano inoltre con una vinificazione unica nei Paesi Bassi. Il vino è trasferito per gravità utilizzando quattro cantine situate l'una sopra all'altra, il che riduce la necessità di pompaggi. Il vino viene poi vinificato in vasche più piccole per sfruttare in modo ottimale le diverse tecniche di vinificazione (si vedano le pratiche enologiche essenziali), con l'obiettivo di elaborare ogni anno un vino più corposo ed espressivo.

Le caratteristiche organolettiche e analitiche derivano dalla combinazione di terreno, clima e aspetti umani (coltivazione e vinificazione), che producono vini rossi con una struttura tannica completa e vini bianchi/rosati essenzialmente corposi e fruttati.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

—

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2015/12/Productdossier%20BOB%20Vijlen.pdf>
