

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 365/11)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„LIMBURG”

PGI-NL-A0961-AM04

Data przekazania informacji: 18.8.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Opis i uzasadnienie zmian w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie dotyczącym ChOG „Limburg”**

Zmiana etykietowania

Opis i uzasadnienie

Opis: umożliwienie stosowania uzupełniającej nazwy mniejszego obszaru wraz z nazwą prowincji ChOG. Obszar produkcji pozostaje niezmienny.

Uzasadnienie: zapewnienie producentom możliwości umieszczania na etykiecie nazw mniejszych obszarów w uzupełnieniu do nazwy prowincji i podkreślenie aspektu regionalnego.

Zmiana dotyczy pkt 9: dalsze wymogi jednolitego dokumentu i dodanie nazwy do specyfikacji produktu. W rezultacie zmienia się numeracja specyfikacji produktu.

Dodana zostaje następująca nazwa:

— Zuid-Limburg

Aktualizacja wynikająca ze zmiany przepisów krajowych

Opis i uzasadnienie

Opis: w pkt 1.9 „Nazwa tradycyjna z wraz z nazwą prowincji” zastąpiono odniesienie do przepisów krajowych.

Uzasadnienie: w wyniku zmiany krajowego rozporządzenia w sprawie wina i oliwy z oliwek, która weszła w życie we wrześniu 2019 r., wprowadzono niewielką zmianę w tekście w pkt 1.9 specyfikacji produktu: „Nazwa tradycyjna wraz z nazwą prowincji”: zastąpiono odniesienie do rozporządzenia w sprawie wina i oliwy z oliwek.

Dotychczasowe brzmienie:

„Wymagania dotyczące stosowania tej nazwy zostały określone w rozporządzeniu Ministra Gospodarki z dnia 5 czerwca 2014 r. nr WJZ/14070246 w sprawie zasad wprowadzania do obrotu wina i oliwy z oliwek (rozporządzenie w sprawie wina i oliwy z oliwek).”

Nowe brzmienie:

„Na etykiecie wina zgodnego z niniejszą specyfikacją produktu można podać informacje dotyczące ChOG z wykorzystaniem tradycyjnej nazwy »Landwijn Limburg« lub tekstu »Beschermde Geografische Aanduiding Limburg«.”

Aktualizacja wynikająca z praktyki

Opis i uzasadnienie

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Opis: w pkt 1.10 Organ weryfikujący/procedura weryfikacji:

Opis procedury organu kontrolnego został dostosowany do praktyki.

Uzasadnienie: tekst w pkt 1.10 specyfikacji produktu został dostosowany, tak aby wymogi dotyczące kontroli odpowiadały praktyce. Organ kontrolny nie może przedstawić wykazu z ograniczoną liczbą laboratoriów i zatwierdzić tego wykazu. W związku z tym ta część zdania została usunięta ze specyfikacji.

Dotychczasowe brzmienie:

„W przypadku ChOG wymagane jest przeprowadzenie analizy, przedsiębiorstwa zlecają samodzielnie analizę próbek przez certyfikowane laboratorium (w Niderlandach lub poza nimi), przy czym wykaz zawierający ograniczoną liczbę laboratoriów jest przedkładany do NVWA i zatwierdzany przez ten organ w odniesieniu do każdego wina, NVWA nadzoruje ten proces (poprzez kontrolę administracyjną) oraz przeprowadza losowe pobieranie próbek potwierdzających do analizy w laboratorium NVWA.”.

Nowe brzmienie:

„W przypadku ChOG wymagane jest przeprowadzenie analizy, przedsiębiorstwa zlecają samodzielnie analizę próbek przez laboratorium certyfikowane w UE (w Niderlandach lub poza nimi), NVWA nadzoruje ten proces (poprzez kontrolę administracyjną) oraz przeprowadza losowe pobieranie próbek potwierdzających do analizy w laboratorium NVWA.”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Limburg

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

4. Opis wina lub win

Kategoria wina 1: wina

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 4: wino musujące

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 8: wino półmusujące

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria wina 9: gazowane wino półmusujące

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

BIAŁE = > zbiór, sortowanie, tłoczenie, wstępne klarowanie, fermentacja, klarowanie/dojrzewanie, butelkowanie

CZERWONE = > zbiór, sortowanie, zgniatanie/usuwanie szypulek, fermentacja ze skórkami, tłoczenie, fermentacja mlekowa, klarowanie/dojrzewanie, butelkowanie

b. Maksymalna wydajność

Winogrona białe

100 hektolitrów z hektara

Winogrona czerwone

85 hektolitrów z hektara

Winogrona dornfelder

100 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Prowincja Limburgia, ograniczona konstytucyjnymi granicami prowincji.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Akolon

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muscat

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
Carmenere
Chardonnay B
Dakapo
Domina N
Dornfelder N
Dunkelfelder N
Excelsior
Faber 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
Léon Millot N
Maréchal Foch N
Melody
Merlot
Merzling B
Meunier N
Monarch
Morio Muscat B
Muscaris B
Muscat blanc
Muscat blue
Müller Thurgau B

Orion B
Ortega B
Palatina
Phoenix B
Pinot gris G
Pinot blanc B
Pinot noir N
Pinotin N
Plantet N
Polo muscat B
Portugiezer N
Prior N
Payon d'or B
Reberger
Regent N
Riechensteiner B
Riesling B
Rondo N
Roter elbling Rs
Ruländer G
Satin noir N (VB-91-26-29)
Sauvignac B (Cal 6-04)
Sauvignon blanc B
Sauvignon soyhieres B (VB-32-7)
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. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny: opis i klimat

Wzgórza w południowej Limburgii powstały na skutek współdziałania czynników tektonicznych, sedymentacji i erozji. W części położonej najdalej na południowy wschód występują wzgórza, z których najwyższe, Vaalserberg, mierzy około 323 m w NAP (układ wysokości Amsterdam). Wzgórza te zbudowane są w części południowej i południowo-wschodniej z wapieni, piaskowców lub gliny z okresu kredowego i pokryte zwykle warstwą gleby ilastej. Od południa poprzez centrum aż do części północnej, wzdłuż Mozy, występuje łąka rzeczny, glina i piasek, zwykle na piasku rzeczny i żwirze. Ponadto na południu i w centrum występują głównie lessy, na przemian z gliną na piasku rzeczny i żwirze, a w centrum i na północy – (gliniasty) drobny piasek („dekzanden”).

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 808 mm
- 1 561 godzin słonecznych w roku (Maastricht)
- średnia roczna temperatura wynosząca 10,2 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 17,5 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 9,3 °C

Związek przyczynowy

Klimat umożliwia osiągnięcie większego plonu i odpowiedniej dojrzałości. Dojrzałość przejawia się w winach białych o świeżym, pełnym, owocowym charakterze ze zdecydowaną nutą tropikalną oraz – w przypadku wina czerwonego – w winie o aromacie czarnych owoców.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Wyjątek dotyczący produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Pobliski obszar w odniesieniu do produkcji wina

Jeżeli chodzi o obszar produkcji wina (winifikacja), wszystkie niderlandzkie prowincje definiuje się jako pobliskie.

W przypadku gdy wino bazowe jest wytwarzane na obszarze ChOG lub na pobliskim obszarze, część tego wina bazowego lub całkowita objętość może być butelkowana na zlecenie jako wino półmusujące lub wino musujące.

Czynność ta może mieć miejsce poza obszarem ChOG lub pobliskim obszarem przy zachowaniu nazwy ChOG. W takim przypadku należy również wskazać podmiot dokonujący butelkowania na zlecenie, również za pomocą numeru kodu (Butelkowane przez ... dla ...).

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Następująca nazwa mniejszego obszaru, który należy do obszaru objętego ChOG „Limburg”, może być stosowana wraz z nazwą obszaru „Limburg”, jeżeli co najmniej 85 % wykorzystanych winogron pochodzi z tego obszaru:

- Zuid-Limburg

Link do specyfikacji produktu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/09/BGA%20Limburg%20productdossier%20v1.1.pdf>