

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

(2022/C 44/14)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE MAJĄCEJ WPŁYW NA JEDNOLITY DOKUMENT

„Zeeland”

PGI-NL-A0963-AM05

Data przekazania informacji: 29 października 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana etykietowania

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:

— Zeeuws Vlaanderen

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Zeeland

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

1. Kategoria wina 1: wino

KRÓTKI OPIS W TEKŚCIE

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym charakterem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

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)	

2. *Kategoria wina 4: wino musujące*

KRÓTKI OPIS W TEKŚCIE

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym 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)	

3. *Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące*

KRÓTKI OPIS W TEKŚCIE

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym 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)	

4. *Kategoria wina 8: wino półmusujące*

KRÓTKI OPIS W TEKŚCIE

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym 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. *Kategoria wina 9: gazowane wino półmusujące*

KRÓTKI OPIS W TEKŚCIE

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym 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 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki winiarskie**5.1. *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

5.2. *Maksymalna wydajność*

Winogrona białe

100 hektolitrów z hektara

Winogrona czerwone

85 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Prowincja Zelandia, ograniczona konstytucyjnymi granicami prowincji.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Acolon

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
Rayon 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

8.1. Obszar geograficzny: opis i klimat

Gleba składa się głównie z holocenijskich pokładów gliny morskiej i piasku morskiego, często na podglebiu torfowym. Wzdłuż piaszczystego wybrzeża występują pokłady złożone zwykle z pasm piasku morskiego zmieszanego z gliną lub torfem („geest”).

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 825 mm
- 1 739 godzin słonecznych (Vlissingen i Wilhelminadorp) w roku
- średnia roczna temperatura wynosząca 10,6 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 17,1 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 7,5 °C

8.2. Związek przyczynowy

Klimat umożliwia osiągnięcie określonego plonu i dojrzałości. Dojrzałość przejawia się w świeżym winie o pełnym, owocowym charakterze z nutą zieloną, a w przypadku wina czerwonego – nutą czerwonych 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 także wskazać podmiot dokonujący butelkowania na zlecenie, co można zrobić 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 „Zeeland”, może być stosowana wraz z nazwą obszaru „Zeeland”, jeżeli co najmniej 85 % wykorzystanych winogron pochodzi z tego obszaru:

— Zeeuws-Vlaanderen

Link do specyfikacji produktu

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2021/09/BGA_Zeeland_productdossier.pdf
