

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 14 marca 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****[Ambt Delden (ChNP)]**

(2018/C 100/10)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niderlandy złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Ambt Delden” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Ambt Delden”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Ambt Delden” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 marca 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„AMBT DELDEN”

PDO-NL-02169

Data złożenia wniosku: 12.2.2016

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Ambt Delden (NL)

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis win

Wino kategorii 1 – wino: czerwone, owocowe, pełne w smaku

ODMIANY WINOROŚLI: Regent lub Pinotin albo mieszanka Regent i Pinotin (w różnych proporcjach w zależności od roku)

ORGANOLEPTYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Barwa: czerwona

Zapach: czerwone i czarne owoce, lekko pikantny

Smak: owocowy i pełny, z delikatnymi taninami

ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	63,84 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Zawartość cukru wynosi pomiędzy 0,5 a 6 gramów na litr.

Maksymalne wzbogacenie, odkwaszenie i – za zgodą właściwego ministerstwa w Niderlandach (Ministerstwa Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) – zakwaszenie.

Inne właściwości analityczne są zgodne z obowiązującymi definicjami zawartymi w przepisach UE oraz w niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Wino kategorii 1 – wino: białe, wytrawne, owocowe

ODMIANY WINOROŚLI: Johanniter lub Souvignier Gris

ORGANOLEPTYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Barwa: biała

Zapach: dojrzałe owoce, jabłka i cytrusy

Smak: intensywnie owocowy o bogatej i świeżej strukturze

ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna ogólna kwasowość	77,14 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Zawartość cukru wynosi pomiędzy 1 a 8 gramów na litr.

Maksymalne wzbogacenie, odkwaszenie i – za zgodą właściwego ministerstwa w Niderlandach (Ministerstwa Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) – zakwaszenie.

Inne właściwości analityczne są zgodne z obowiązującymi definicjami zawartymi w przepisach UE oraz w niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Wino kategorii 1 – wino: białe, wytrawne, pełne w smaku

ODMIANA WINOROŚLI: Solaris

ORGANOLEPTYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Barwa: biała

Zapach: dojrzałe owoce i kwiaty z lekką nutą drewna

Smak: intensywnie owocowy o bogatej, łagodnej strukturze będącej wynikiem procesu starzenia w beczkach; pełny posmak

ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	77,14 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Zawartość cukru wynosi pomiędzy 1 a 8 gramów na litr.

Maksymalne wzbogacenie, odkwaszenie i – za zgodą właściwego ministerstwa w Niderlandach (Ministerstwa Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) – zakwaszenie.

Inne właściwości analityczne są zgodne z obowiązującymi definicjami zawartymi w przepisach UE oraz w niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Wino kategorii 1 – wino: różowe, pełne, owocowe

ODMIANY WINOROŚLI: Regent lub Pinotin albo mieszanka Regent i Pinotin (w różnych proporcjach w zależności od roku)

ORGANOLEPTYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Barwa: łososiowo-różowa

Zapach: czerwone owoce, lekko pikantny

Smak: owocowy, a jednocześnie pełny z delikatnymi taninami

ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna ogólna kwasowość	63,84 miliekwiwaletów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaletach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Zawartość cukru wynosi pomiędzy 1 a 8 gramów na litr.

Maksymalne wzbogacenie, odkwaszenie i – za zgodą właściwego ministerstwa w Niderlandach (Ministerstwa Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) – zakwaszenie.

Inne właściwości analityczne są zgodne z obowiązującymi definicjami zawartymi w przepisach UE oraz w niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Wino kategorii 3 – wino likierowe: czerwone

ODMIANY WINOROŚLI: Regent

ORGANOLEPTYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Barwa: czerwona

Zapach: czerwone i czarne owoce, słodki, lekko pikantny

Smak: pikantny

ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	18
Minimalna ogólna kwasowość	63,84 miliekwiwaletów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaletach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Zawartość cukru wynosi pomiędzy 50 a 100 gramów na litr.

Maksymalne wzbogacenie, odkwaszenie i – za zgodą właściwego ministerstwa w Niderlandach (Ministerstwa Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) – zakwaszenie.

Inne właściwości analityczne są zgodne z obowiązującymi definicjami zawartymi w przepisach UE oraz w niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Wino kategorii 5 – gatunkowe wino musujące: białe, pełne, owocowe

ODMIANY WINOROŚLI: Johanniter lub Sauvignier Gris

ORGANOLEPTYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Barwa: biała

Zapach: jabłka i cytrusy

Smak: owocowy i świeży, z drobnymi bąbelkami i o bogatej strukturze

ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna ogólna kwasowość	79,8 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Zawartość cukru wynosi pomiędzy 2 a 12 gramów na litr.

Maksymalne wzbogacenie, odkwaszenie i – za zgodą właściwego ministerstwa w Niderlandach (Ministerstwa Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) – zakwaszenie.

Inne właściwości analityczne są zgodne z obowiązującymi definicjami zawartymi w przepisach UE oraz w niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Wino kategorii 15 – wino z suszonych winogron: białe

ODMIANY WINOROŚLI: Johanniter, Sauvignier Gris lub Solaris

ORGANOLEPTYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Barwa: biała

Zapach: dojrzałe owoce i cytrusy

Smak: aksamitne i o bogatej strukturze, słodkie ze świeżymi, pełnymi nutami

ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,4
Minimalna ogólna kwasowość	79,8 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Zawartość cukru wynosi pomiędzy 100 a 220 gramów na litr.

Maksymalne wzbogacenie, odkwaszenie i – za zgodą właściwego ministerstwa w Niderlandach (Ministerstwa Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) – zakwaszenie.

Inne właściwości analityczne są zgodne z obowiązującymi definicjami zawartymi w przepisach UE oraz w niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

Wino kategorii 16 – wino z przejrzałych winogron: białe

ODMIANY WINOROŚLI: Johanniter, Sauvignier Gris lub Solaris

ORGANOLEPTYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Barwa: biała

Zapach: owoce i cytrusy

Smak: aksamitne i o bogatej strukturze, słodkie ze świeżymi, pełnymi nutami

ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna ogólna kwasowość	73,15 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Zawartość cukru wynosi pomiędzy 20 a 80 gramów na litr.

Maksymalne wzbogacenie, odkwaszenie i – za zgodą właściwego ministerstwa w Niderlandach (Ministerstwa Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) – zakwaszenie.

Inne właściwości analityczne są zgodne z obowiązującymi definicjami zawartymi w przepisach UE oraz w niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

5. Praktyki wytwarzania wina**a. Podstawowe praktyki enologiczne**

Wino kategorii 1 – wino: czerwone, owocowe, pełne w smaku

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej cztery dni

Starzenie w drewnianych beczkach przez okres od 8 do 24 miesięcy

Wino kategorii 1 – wino: białe, wytrawne, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona)

Wino kategorii 1 – wino: białe, wytrawne, pełne w smaku

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona)

Co najmniej 50 % objętości poddawane jest procesowi starzenia w beczkach przez co najmniej trzy miesiące

Wino kategorii 1 – wino: różowe, pełne, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona)

Wino kategorii 3 – wino likierowe: czerwone

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej cztery dni

Starzenie w drewnianych beczkach przez co najmniej dwa lata

Dodanie alkoholu winnego

Wino kategorii 5 – gatunkowe wino musujące: białe, pełne, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona)

Druga fermentacja w butelce przy użyciu metody tradycyjnej („méthode traditionnelle”)

Wino kategorii 15 – wino z suszonych winogron: białe

Szczególne praktyki enologiczne

Późny zbiór, zbiór ręczny.

Proces suszenia naturalnego przez co najmniej dwa tygodnie.

Winifikacja w drodze fermentacji na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona)

Wino kategorii 16 – wino z przejrzalnych winogron: białe

Szczególne praktyki enologiczne

Późny zbiór o minimalnej gęstości 110° w skali Oechslego

Winifikacja w drodze fermentacji na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona)

b. Maksymalne zbiory

Czerwone, Regent

65 hektolitrów z hektara

Czerwone, Pinotin

65 hektolitrów z hektara

Białe, Souvignier Gris

65 hektolitrów z hektara

Białe Souvignier Gris, wino z suszonych winogron

20 hektolitrów z hektara

Białe Souvignier Gris, wino z przejrzalnych winogron

40 hektolitrów z hektara

Białe, Johanniter

65 hektolitrów z hektara

Białe Johanniter, wino z suszonych winogron

20 hektolitrów z hektara

Białe Johanniter, wino z przejrzalnych winogron

40 hektolitrów z hektara

Białe, Solaris

55 hektolitrów z hektara

Białe, Solaris, wino z suszonych winogron

20 hektolitrów z hektara

Białe, Solaris, wino z przejrzalnych winogron

40 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar pochodzenia ChNP Ambt Delden to rejon Ambt Delden położony w gminie Hof van Twente (w prowincji Overijssel).

Ambt Delden obejmuje wsie Bentelo i Hengevelde oraz miejscowości Azelo, Deldenerbroek, Deldeneresch, Wiene i Zeldam.

W rejonie Ambt Delden uwzględnione są jedynie obszary charakteryzujące się glebami glejowymi z drobnoziarnistym piaskiem gliniastym. Powierzchnia wyznaczonego obszaru wynosi 8 000 ha.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Souvignier Gris B

Pinotin N

Solaris Regent N

Johanniter B

8. Opis związków

Gleba

Tekstura gleby w Ambt Delden jest dość złożona, z różnymi typami gleby występującymi na przemian lub wzajemnie wymieszanymi.

Niniejsza ChNP obejmuje jedynie obszary gleb glejowych w Ambt Delden z drobnoziarnistym piaskiem gliniastym.

Opis próchnicznych gleb glejowych

Jest to piaszczysta gleba z warstwą mineralną, najczęściej o zabarwieniu czarnym, choć czasem może być brązowa. Elementy te uległy na tym obszarze połączeniu, tworząc drobnoziarnisty piasek gliniasty.

Profil próchnicznych gleb glejowych

Górna, bogata w próchnicę warstwa o grubości od 15 do 25 cm jest przeważnie barwy ciemnoszarej lub czarnej. Zawartość związków organicznych wynosi między 5 a 10 %. Ogólnie rzecz biorąc, zawartość gliny wynosi między 15 a 25 %, a zawartość minerałów ilastych wynosi między 6 a 10 %.

Po poziomach górnych zawierających glinę i minerały ilaste następuje znacznie cięższa warstwa gleby (ił glejowy). Jest to tak zwana próchniczna gleba glejowa, której powierzchnię tworzy glina lub ił.

W cięższej warstwie o grubości od 5 do 20 cm zawartość gliny wynosi od 30 do 60 %, a zawartość pelitu od 15 do 30 % (jeżeli frakcja pelitu stanowi więcej niż 25 %, jest to ił, natomiast jeżeli stanowi od 25 do 35 %, jest to ił lekki).

Piasek w bogatej w próchnicę warstwie górnej charakteryzuje się uziarnieniem drobnym i średnim. Na głębokości przekraczającej 80 cm podłoże piaszczyste dość często ma charakter wapienny.

Klimat i środowisko

Obszar Ambt Delden znajduje się w regionie Twente, gdzie średnie warunki klimatyczne (w latach 1971–2000) w okresie upraw winorośli, tj. od maja do września, są następujące (w nawiasach podano dane porównawcze z obszaru Maastricht oraz średnie krajowe):

— Średnia temperatura: 15,0 °C (15,6; 15,2)

— Średnia temperatura minimalna: 9,7 °C (11,0; 10,5)

— Średnia temperatura maksymalna: 19,9 °C (20,4; 19,7)

— Średnia wilgotność względna: 78,8 % (76,8 %; 78,8 %)

— Średnie opady: 64,9 mm (64,7 mm; 64,9 mm) miesięcznie; Średni czas nasłonecznienia: 174,2 godziny (176,1 godziny; 185,1 godziny) miesięcznie; Nieco niższe temperatury nocne sprzyjają produkcji świeżych win o owocowym charakterze.

Czynniki ludzkie (uprawa i winifikacja)

W uprawie winorośli w tym regionie podejmuje się różnego rodzaju środki mające na celu poprawę jakości. Pierwszym z nich jest wybór odmian, które dają w tym środowisku dojrzałe, aromatyczne winogrona, szczególnie jeśli zbiór odbywa się w późniejszym terminie (do końca października) po wykonaniu pomiarów dojrzałości owoców. Odmiany zostały ponadto wyselekcjonowane pod kątem jak najwyższego poziomu trwałości upraw (oporności).

Do innych cech charakterystycznych upraw należy zastosowanie systemu Guyota, w którym ulistnienie prowadzone jest w pionie, co odsłania kiście i ułatwia dostęp promieni słonecznych, dzięki czemu winogrona lepiej dojrzewają (nasłonecznienie sprzyja szybszemu wysychaniu). Ponadto krzewy winorośli sadzone są w rzędach w odstępach od 2 do 2,2 m, tak aby wszystkim rzędom zapewnić odpowiednie nasłonecznienie. Również odległości pomiędzy poszczególnymi krzewami wynoszą między 1 a 1,2 m, tak aby każda roślina mogła uzyskać wystarczającą ilość składników odżywczych z gleby (około 2,2 metra kwadratowego na roślinę). Grona są przerzedzane, tak aby pozostałe owoce dojrzewały lepiej (wyższa zawartość cukru i aromatów). Jedną z najważniejszych decyzji w procesie produkcji wina jest ta dotycząca czasu zbioru winogron. Czas zbioru wyznaczany jest w oparciu o bardzo dokładne monitorowanie poziomu dojrzałości, zawartości cukru, kwasowości (pH) oraz aromatu owoców w celu uzyskania gatunkowego wina.

Proces winifikacji wina białego oraz różowego odbywa się w drodze fermentacji na zimno, co pozwala uzyskać charakterystyczne świeże wina o owocowym charakterze. Wina czerwone dojrzewają w beczkach, co nadaje im pełni smaku. W celu uzyskania pełniejszego charakteru wina białe mogą być częściowo starzone w beczkach.

Związek przyczynowy

Jakość wina jest wynikiem połączenia czynników klimatycznych, rodzaju gleby, sposobu uprawy winorośli oraz procesu winifikacji.

Wpływ gleby na jakość wina wynika z zastosowania do sadzenia winorośli próchnicznych gleb glejowych charakteryzujących się zawartością gliny między 30 a 60 %, znacznym udziałem materii organicznej (między 5 a 10 %) oraz częstym występowaniem piasku wapiennego w głębszych warstwach.

Gleba piaszczysto-gliniasta idealnie nadaje się do uprawy winorośli, ponieważ dobrze magazynuje wilgoć i składniki odżywcze, co pozwala winogronom osiągnąć pełnię aromatu, gwarantując uzyskanie wina o bogatym smaku.

Klimat (o cechach kontynentalnych) pomaga w osiągnięciu wymaganego stopnia dojrzałości owoców, jednocześnie odpowiadając za świeży i owocowy smak wina (na skutek nieco niższych temperatur nocnych).

Znaczenie mają również czynniki ludzkie takie jak wybór odmian, stosowana metoda uprawy (maksymalne wykorzystanie światła słonecznego, przerzedzanie gron), zarządzanie zbiorami (monitorowanie poziomu cukrów, kwasów i aromatów) oraz proces winifikacji (fermentacja na zimno, starzenie w drewnianych beczkach), które w połączeniu z warunkami klimatycznymi i glebowymi umożliwiają produkcję win dobrej jakości.

Ten związek pomiędzy glebą, klimatem i czynnikami ludzkimi wpływa na cechy organoleptyczne i analityczne produkowanego wina, takie jak charakterystyczny świeży i owocowy smak win białych i różowych czy delikatne taniny win czerwonych.

Oprócz wina produkowane są również inne rodzaje produktów winiarskich: wino likierowe, gatunkowe wino musujące, wino z suszonych winogron oraz wino z przejrzałych winogron.

Wino likierowe uzyskiwane jest z wina bazowego o takich samych właściwościach organoleptycznych jak wino „Ambt Delden” kategorii „wino” (będących wynikiem połączenia warunków glebowych i klimatycznych oraz działań człowieka), przy czym ilość cukru resztkowego jest odpowiednia dla win likierowych. Ponadto wino to poddawane jest procesowi starzenia w drewnianych beczkach przez okres co najmniej dwóch lat (dzięki czemu dojrzewa, co łagodzi wyraz tanin i rozwija nuty drewna), a następnie przekształcane jest w likier poprzez dodanie alkoholu winnego.

Wino musujące uzyskiwane jest z wina bazowego o takich samych właściwościach organoleptycznych jak wino „Ambt Delden” kategorii „wino” (charakteryzuje się tym samym świeżym owocowym smakiem będącym wynikiem połączenia warunków glebowych i klimatycznych oraz działań człowieka). Ponadto ma ono właściwości wynikające z procesu przekształcenia wina bazowego w wino musujące, polegającego na fermentacji w butelce („méthode traditionnelle”), w wyniku której powstają eleganckie bąbelki.

Wino z suszonych winogron charakteryzuje się wysokim poziomem cukrów i aromatów, do osiągnięcia którego niezbędne jest umożliwienie dłuższego dojrzewania winogron oraz ich wysychania przez co najmniej dwa tygodnie. Na skutek fermentacji na zimno powstaje wino o rzeczywistej zawartości alkoholu co najmniej 9,4 %.

Bogactwo aromatów w tym wyrażenie owocowym winie jest wynikiem połączenia warunków glebowych i klimatycznych oraz działań człowieka.

Wino z przejrzalnych winogron osiąga zawartość cukru wynoszącą co najmniej 110° w skali Oechslego, do osiągnięcia której niezbędne jest umożliwienie dłuższego dojrzewania winogron. To, jak również połączenie warunków glebowych i klimatycznych oraz działań człowieka pozwala po fermentacji na zimno bez wzbogacania uzyskać wino o rzeczywistej zawartości alkoholu co najmniej 12 % i intensywnym smaku owoców.

Dzięki takiemu podejściu co roku otrzymujemy medale w ramach różnych konkursów, zarówno w Niderlandach, jak i za granicą (np. w Wiedniu czy w Berlinie).

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Nie mają zastosowania żadne dodatkowe wymogi

Link do specyfikacji produktu

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