Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегирания регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2022/C 44/14)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Zeeland“

PGI-NL-A0963-AM05

Дата на съобщението: 29 октомври 2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Промени в етикетирането**

Описание: Предвиждане на възможност за допълване на наименованието на провинцията в ЗГУ с наименованието на по-малък географски район. Районът на производство остава непроменен.

Основание: Да се даде възможност на производителите да посочат — наред с наименованието на провинцията върху етикета — допълнително наименование, указващо по-малък район, като така се подчертава и регионалният характер на продукта.

Изменението се отнася до точка 9 — „Допълнителни условия“, от единния документ и до добавянето на наименование в продуктовата спецификация. В резултат на това изменение се променя номерацията на разделите в продуктовата спецификация.

Включва се следното наименование:

— Zeeuws Vlaanderen

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Zeeland

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливо вино

5. Качествено пенливо вино

8. Искрящо вино

9. Искрящо газирано вино

4. **Описание на виното или вината**

1. *Категория вино 1: вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Белите вина имат свежа киселинност, наситен плодов характер и „зелени“ аромати.

Червените вина се отличават с аромат на червени плодове и наситен плодов характер.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Аналитични характеристики:

Определенията, установени в регламентите на ЕС/нидерландските министерски наредби, се прилагат по отношение на следните характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално общо съдържание на серен диоксид

— Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и повишаване на киселинното съдържание след одобрение

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. *Категория вино 4: пенливо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Белите вина имат свежа киселинност, наситен плодов характер и „зелени“ аромати.

Червените вина се отличават с аромат на червени плодове и наситен плодов характер.

Аналитични характеристики:

Определенията, установени в регламентите на ЕС/нидерландските министерски наредби, се прилагат по отношение на следните характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално общо съдържание на серен диоксид

— Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и повишаване на киселинното съдържание след одобрение

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. *Категория вино 5: качествено пенливо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Белите вина имат свежа киселинност, наситен плодов характер и „зелени“ аромати.

Червените вина се отличават с аромат на червени плодове и наситен плодов характер.

Аналитични характеристики:

Определенията, установени в регламентите на ЕС/нидерландските министерски наредби, се прилагат по отношение на следните характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално общо съдържание на серен диоксид

— Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и повишаване на киселинното съдържание след одобрение

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. *Категория вино 8: искрящо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Белите вина имат свежа киселинност, наситен плодов характер и „зелени“ аромати.

Червените вина се отличават с аромат на червени плодове и наситен плодов характер.

Аналитични характеристики:

Определенията, установени в регламентите на ЕС/нидерландските министерски наредби, се прилагат по отношение на следните характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално общо съдържание на серен диоксид

— Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и повишаване на киселинното съдържание след одобрение

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. *Категория вино 9: искрящо газирано вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики:

Белите вина имат свежа киселинност, наситен плодов характер и „зелени“ аромати.

Червените вина се отличават с аромат на червени плодове и наситен плодов характер.

Аналитични характеристики:

Определенията, установени в регламентите на ЕС/нидерландските министерски наредби, се прилагат по отношение на следните характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално общо съдържание на серен диоксид

— Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и повишаване на киселинното съдържание след одобрение

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Бяло: бране, сортиране, пресоване, предварително бистрене, ферментация, бистрене/отлежаване, бутилиране.

Червено: бране, сортиране, мачкане/ронкане, първична ферментация, пресоване, малолактична ферментация, бистрене/отлежаване, бутилиране.

5.2. *Максимални добиви*

Бяло грозде

100 хектолитра от хектар

Червено грозде

85 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Провинция Зееланд, както е очертана от провинциалните граници, определени в съответствие с конституцията.

7. **Основни винени сортове грозде**

Acolon

Auxerrois B

Bacchus B

Baco Noir

Baron N

Bianca B

Birstaler Muskat

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 Soyhières 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. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Географски район: описание и климат*

Почвата е с преобладаващо съдържание на морска глина от холоцена и наслагвания от морски пясъци, които в много случаи са разположени върху торфени подпочвени пластове. По крайбрежието има дюнни (пясъчни) отлагания, често с ивици морски пясък, смесен с глина или торф („почви от геести“).

Климатът се характеризира със следните особености:

— средно количество на валежите — 825 mm/годишно,

— слънцегреене — 1 739 часа годишно (Vlissingen и Wilhelminadorp),

— средногодишна стойност на температурата — 10,6 °C, като през лятото тази стойност е 17,1 °C,

— разлика между дневната и нощната температура през септември — 7,5 °C.

8.2. *Причинно-следствена връзка*

Климатът позволява да се постигнат посочените добиви и зрялост на гроздето, от което се произвежда свежо вино с наситен плодов характер със „зелени“ нотки, като при червеното вино присъства и аромат на червени плодове.

9. **Най-важни допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Изключение, отнасящо се до производството в определения географски район

Описание на условието:

Близък район, участващ в производството на вино

Що се отнася до района на производство на вино (винификация), всички нидерландски провинции се определят като „близки райони“.

Когато базовото вино е произведено в района на ЗГУ или в близък район, част от това базово вино или общият обем може да се бутилира по договор като искрящо или пенливо вино.

Това може да се извършва извън района на ЗГУ или близкия район и да запази наименованието на ЗГУ. В този случай субектът, извършващ бутилиране по договор, също трябва да бъде посочен, като евентуално се използва кодов номер („Бутилирано от… за…“).

Правна уредба:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Заедно с наименованието „Zeeland“ може да се използва посоченото по-долу наименование на малък район, попадащ в района на ЗГУ „Zeeland“, при условие че най-малко 85 % от използваното грозде произхожда от този район:

— Zeeuws-Vlaanderen

Връзка към продуктовата спецификация

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