Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 44/14)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY, KTERÁ MÁ VLIV NA JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Zeeland“

PGI-NL-A0963-AM05

Datum oznámení: 29. 10. 2021

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Úprava označování**

Popis: Zařazení možnosti použít doplňkový název menší oblasti spolu s označením provincie, které je obsaženo v CHZO. Oblast produkce zůstává nezměněna.

Odůvodnění: Nabídnout producentům možnost uvádět na etiketě společně s názvem provincie i doplňkový název menší oblasti a rovněž zdůraznit spjatost produktu s regionem

Změna se týká bodu 9: Další podmínky jednotného dokumentu a doplnění názvu do specifikace produktu. Mění se tím číslování uvedené specifikace produktu.

Zařazen je tento název:

— Zeeuws Vlaanderen

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Zeeland

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

4. **Popis vína (vín)**

1. *Druh vína 1: víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6,5
Minimální celková kyselost	59,85 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

2. *Druh vína 4: šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6,5
Minimální celková kyselost	59,85 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

3. *Druh vína 5: jakostní šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6,5
Minimální celková kyselost	59,85 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

4. *Druh vína 8: perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6,5
Minimální celková kyselost	59,85 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

5. *Druh vína 9: Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6,5
Minimální celková kyselost	59,85 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

Bílé víno sklizeň, třídění, lisování, předčiření, kvašení, čiření/zrání, plnění

Červené víno sklizeň, třídění, drcení/odzrnění, primární kvašení, lisování, mléčné kvašení, čiření/zrání, plnění

5.2. *Maximální výnosy*

Bílé hrozny

100 hektolitrů na hektar

Červené hrozny

85 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Provincie Zeeland vymezená ústavně danými hranicemi.

7. **Hlavní odrůda nebo odrůdy révy vinné**

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. **Popis souvislostí**

8.1. *Zeměpisná oblast: popis a podnebí*

Půdu tvoří především holocenní mořský jíl a usazeniny mořského písku, často na rašelinném podloží. Podél pobřeží se v (písečných) dunách nacházejí nánosy, které obsahují pásy mořského písku promíseného s jílem nebo rašelinou (půdy nazývané „geestgronden“).

Místní podnebí se vyznačuje:

— průměrnými srážkami ve výši 825 mm ročně,

— 1 739 hodinami slunečního svitu ročně (v lokalitách Vlissingen a Wilhelminadorp),

— průměrnou celoroční teplotou 10,6 °C a v létě 17,1 °C,

— v měsíci září rozdílem 7,5 °C mezi denní a noční teplotou.

8.2. *Příčinná souvislost*

Díky místnímu podnebí je možné dosáhnout uváděného výnosu a zralosti. Výsledkem této zralosti je svěží víno plné ovocné chuti, též se zelenými tóny a tóny červeného ovoce u červeného vína.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ další podmínky:

výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

nedaleká oblast zabývající se výrobou vína

Pokud jde o oblast produkce pro výrobu vína (vinifikaci), jsou všechny nizozemské provincie definovány jako nedaleké.

Pokud se základní víno vyrábí v oblasti CHZO nebo v nedaleké oblasti, může být část tohoto základního vína nebo jeho celkový objem plněn za úplatu do lahví jako perlivé nebo šumivé víno.

Tento postup lze uskutečnit mimo oblast CHZO nebo v nedaleké oblasti a zůstane zachováno označení CHZO. V každém případě musí být na etiketě uveden subjekt, který za úplatu odpovídá za plnění do lahví, pokud možno za použití číselného kódu (plněno…určeno …).

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ další podmínky:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Společně s názvem příslušné oblasti Zeeland lze používat následující název menší oblasti, která spadá do oblasti CHZO „Zeeland“, pokud z této oblasti pochází nejméně 85 % použitých hroznů:

— Zeeuws Vlaanderen

Odkaz na specifikaci produktu

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