Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2022/C 44/14)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

"Zeeland"

PGI-NL-A0963-AM05

Tiedonannon päivämäärä: 29. lokakuuta 2021

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Merkintöjä koskevat muutokset**

Kuvaus: Otetaan käyttöön mahdollisuus ilmoittaa merkinnöissä suojatun maantieteellisen merkinnän maakunnan nimen lisäksi pienempien alueiden nimiä. Tuotantoalue säilyy muuttumattomana.

Perustelut: Tarjotaan tuottajille mahdollisuus ilmoittaa merkinnöissä maakunnan nimen lisäksi pienempien alueiden nimiä, mikä vahvistaa alueellista painotusta.

Muutos koskee kohtaa 9 (Lisäedellytykset) ja nimen lisäämistä tuote-eritelmään. Tämän seurauksena tuote-eritelmän numerointi muuttuu.

Tuote-eritelmään lisätään seuraava nimi:

— Zeeuws Vlaanderen

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Zeeland

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
4. Kuohuviini
5. Laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini
9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *Viiniluokka 1: viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja täyteläisen hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreitä aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat täyteläisen hedelmäisiä.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Analyyttiset ominaisuudet:

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden ministeriön päätöksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. *Viiniluokka 4: kuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja täyteläisen hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreitä aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat täyteläisen hedelmäisiä.

Analyyttiset ominaisuudet:

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden ministeriön päätöksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. *Viiniluokka 5: laatukuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja täyteläisen hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreitä aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat täyteläisen hedelmäisiä.

Analyyttiset ominaisuudet:

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden ministeriön päätöksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. *Viiniluokka 8: helmeilevä viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja täyteläisen hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreitä aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat täyteläisen hedelmäisiä.

Analyyttiset ominaisuudet:

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden ministeriön päätöksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. *Viiniluokka 9: Hiilihapotettu helmeilevä viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja täyteläisen hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreitä aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat täyteläisen hedelmäisiä.

Analyyttiset ominaisuudet:

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden ministeriön päätöksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Valkoviini: sadonkorjuu, lajittelu, puristaminen, esikirkastaminen, käyminen, kirkastaminen/kypsyttäminen, pullottaminen

Punaviini: sadonkorjuu, lajittelu, murskaaminen / rankojen poistaminen, kuorikäyminen, puristaminen, maitohappokäyminen, kirkastaminen/kypsyttäminen, pullottaminen

5.2. *Enimmäistuotokset*

Valkoiset viinirypäleet

100 hehtolitraa hehtaaria kohden

Punaiset viinirypäleet

85 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Zeelandin maakunta perustuslaissa määritettyine maakuntarajoineen.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Maantieteellinen alue: kuvaus ja ilmasto*

Maaperä koostuu pääasiassa holoseenikauden merisavi- ja merihiekkakerroksista, joiden alla esiintyy usein turvekerrostumia. Rannikon hiekkadyyneissä esiintyy merihiekasta ja siihen sekoittuneesta savesta tai turpeesta muodostuneita kerrostumia (nk. geest-maaperä).

Ilmastolle ovat ominaisia seuraavat tekijät:

— keskimääräinen sademäärä: 825 mm/vuosi

— 1 739 aurinkotuntia (Vlissingen ja Wilhelminadorp) / vuosi

— keskilämpötila vuositasolla 10,6 °C ja kesäisin 17,1 °C

— päivä- ja yölämpötilojen ero syyskuussa 7,5 °C.

8.2. *Syy-seuraussuhde*

Ilmaston ansiosta voidaan saavuttaa edellä mainitut tuotokset ja kypsyys. Kypsä viini on raikas ja täyteläisen hedelmäinen, ja siinä on myös vihreitä vivahteita. Punaviinille antavat leimaa punaiset hedelmät.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

EU-lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viinintuotantoon osallistuva lähialue

Viinin valmistamisen (viiniyttämisen) osalta tuotantoalueen lähialueiksi määritellään kaikki Alankomaiden maakunnat.

Jos perusviiniä valmistetaan SMM-alueella tai sen lähialueella, osa perusviinistä tai koko määrä voidaan tilauksesta pullottaa helmeileväksi viiniksi tai kuohuviiniksi.

Tämä käsittely voidaan toteuttaa SMM-alueen tai sen lähialueen ulkopuolella, kun SMM-nimi säilytetään. Tällöin merkinnöissä mainitaan myös pullottaja, mahdollisesti käyttäen koodinumeroa (”…:n puolesta pullottanut ….”).

Oikeudellinen kehys:

EU-lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Seuraavia SMM-alueeseen ”Zeeland” kuuluvien pienempien alueiden nimiä saa käyttää yhdessä nimen ”Zeeland” kanssa, jos vähintään 85 % käytetyistä rypäleistä on peräisin kyseiseltä alueelta:

— Zeeuws-Vlaanderen

Linkki eritelmään

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