Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 44/14)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Zeeland"

PGI-NL-A0963-AM05

Datum obavijesti: 29. listopada 2021..

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Promjene u označivanju**

Opis: ponuditi mogućnost nadopunjavanja naziva pokrajine u ZOZP-u nazivom manjeg zemljopisnog područja. Proizvodno područje ostaje nepromijenjeno.

Razlog: da bi se proizvođačima ponudila mogućnost da naziv pokrajine nadopune nazivom manjeg zemljopisnog područja na oznaci te da se poveća regionalna usmjerenost.

Izmjena se odnosi na točku 9.: dodatni uvjeti jedinstvenog dokumenta i dodavanje naziva specifikaciji proizvoda. Kao posljedica toga renumerirani su naslovi u specifikaciji proizvoda.

Uključen je sljedeći naziv:

— Zeeuws Vlaanderen

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Zeeland

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
4. Pjenušavo vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino
9. Gazirano biser vino

4. **Opis vina**

1. *Vino kategorije 1.: vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bijela vina odlikuju se svježom kiselosti, punim voćnim okusom i zelenim aromama.

Za crna vina karakterističan je crveni plod i puni voćni okus.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Analitička svojstva:

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida

— Najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5
Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *Vino kategorije 4.: pjenušavo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bijela vina odlikuju se svježom kiselosti, punim voćnim okusom i zelenim aromama.

Za crna vina karakterističan je crveni plod i puni voćni okus.

Analitička svojstva:

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida

— Najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5
Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. *Vino kategorije 5.: kvalitetno pjenušavo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bijela vina odlikuju se svježom kiselosti, punim voćnim okusom i zelenim aromama.

Za crna vina karakterističan je crveni plod i puni voćni okus.

Analitička svojstva:

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida

— Najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5
Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. *Vino kategorije 8.: biser vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bijela vina odlikuju se svježom kiselosti, punim voćnim okusom i zelenim aromama.

Za crna vina karakterističan je crveni plod i puni voćni okus.

Analitička svojstva:

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida

— Najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5
Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. *Vino kategorije 9.: gazirano biser vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Organoleptička svojstva:

Bijela vina odlikuju se svježom kiselosti, punim voćnim okusom i zelenim aromama.

Za crna vina karakterističan je crveni plod i puni voćni okus.

Analitička svojstva:

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida

— Najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5
Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Bijelo vino: berba, sortiranje, prešanje, predbistrenje, fermentacija, bistrenje/dozrijevanje, punjenje u boce

Crno vino: berba, sortiranje, gnječenje/uklanjanje peteljki, primarna fermentacija, prešanje, malolaktična fermentacija, bistrenje/dozrijevanje, punjenje u boce

5.2. *Najveći prinosi*

Bijelo grožđe

100 hektolitara po hektaru

Crno grožđe

85 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Pokrajina Zeeland, razgraničena pokrajinskim granicama utvrđenima u skladu s Ustavom

7. **Glavne sorte vinove loze**

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 sivi G

Pinot bijeli B

Pinot crni 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. **Opis povezanosti**

8.1. *Zemljopisno područje: opis i klima*

Tlo se uglavnom sastoji od holocenskih sedimenata morske gline i morskog pijeska, često na tresetnom podtlu. Uz obalu se nalaze (pješčani) nanosi dina često sa slojevima morskog pijeska i pijeska pomiješanog s glinom ili tresetom („tla geest").

Značajke su klime sljedeće:

— prosječne godišnje padaline od 825 mm,

— 1 739 sunčanih sati godišnje (Vlissingen i Wilhelminadorp),

— prosječna temperatura od 10,6 °C za cijelu godinu i 17,1 °C ljeti,

— razlika od 7,5 °C između dnevnih i noćnih temperatura u rujnu.

8.2. *Uzročno - posljedična veza*

Zahvaljujući klimi moguće je postići navedene prinose i zrelost, zbog čega je moguće proizvesti svježe vino punog voćnog okusa sa zelenim notama te notama crvenih plodova kad je riječ o crnom vinu.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Pravila EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na određenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini za proizvodnju vina

U pogledu proizvodnog područja za proizvodnju vina (vinifikaciju) za sve nizozemske pokrajine utvrđeno je da se nalaze u neposrednoj blizini.

Ugovaratelj može dio osnovnog vina ili sve osnovno vino proizvedeno na području obuhvaćenom ZOZP-om ili na području u njegovoj neposrednoj blizini puniti u boce kao biser vino ili pjenušavo vino.

To se može provesti izvan područja sa ZOZP-om ili na području koje se nalazi u neposrednoj blizini uz zadržavanje naziva ZOZP-a. U tom je slučaju potrebno navesti i osobu koja puni vino, uz moguće navođenje kodnog broja (napunio… za…).

Pravni okvir:

Pravila EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Sljedeći naziv manjeg područja unutar područja obuhvaćenog ZOZP-om „Zeeland” smije se koristiti uz naziv „Zeeland” pod uvjetom da najmanje 85 % grožđa potječe s tog područja:

— Zeeuws-Vlaanderen

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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