Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2022/C 44/14)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

"Zeeland"

PGI-NL-A0963-AM05

Paziņojuma datums: 2021. gada 29. oktobrī.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Marķējuma pielāgošana**

Apraksts: ievieš iespēju kopā ar AĢIN provinces nosaukumu izmantot papildu nosaukumu, kas attiecas uz mazāku apgabalu. Ražošanas apgabals paliek nemainīgs.

Pamatojums: dot ražotājiem iespēju marķējumā līdzās provinces nosaukumam norādīt arī papildu nosaukumu, kas attiecas uz mazāku apgabalu, tādējādi arī palielinot uzsvaru uz reģionalitāti.

Grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 9. punktu par papildu nosacījumiem un uz nosaukuma pievienošanu produkta specifikācijā. Tādējādi tiek mainīta arī numerācija produkta specifikācijā.

Iekļauj šādu nosaukumu:

— Zeeuws Vlaanderen.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Zeeland

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns
4. Dzirkstošais vīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns
9. Gāzēts pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna (vīnu) apraksts**

1. *1. vīnkopības produktu kategorija: vīns*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem raksturīgs svaigs skābenums, pilnestīgs augļainums un zaļo augu aromāti.

Sarkanvīniem raksturīgs sarkano augļu aromāts un pilnestīgs augļainums.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Analītiskās īpašības

ES regulās / Nīderlandes ministru rīkojumos minētās definīcijas piemēro šādām īpašībām:

— maksimālais kopējais spirta saturs,

— maksimālais gaistošais skābums,

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs,

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

2. *4. vīnkopības produktu kategorija: dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem raksturīgs svaigs skābenums, pilnestīgs augļainums un zaļo augu aromāti.

Sarkanvīniem raksturīgs sarkano augļu aromāts un pilnestīgs augļainums.

Analītiskās īpašības

ES regulās / Nīderlandes ministru rīkojumos minētās definīcijas piemēro šādām īpašībām:

— maksimālais kopējais spirta saturs,

— maksimālais gaistošais skābums,

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs,

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

3. *5. vīnkopības produktu kategorija: kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem raksturīgs svaigs skābenums, pilnestīgs augļainums un zaļo augu aromāti.

Sarkanvīniem raksturīgs sarkano augļu aromāts un pilnestīgs augļainums.

Analītiskās īpašības

ES regulās / Nīderlandes ministru rīkojumos minētās definīcijas piemēro šādām īpašībām:

— maksimālais kopējais spirta saturs,

— maksimālais gaistošais skābums,

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs,

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

4. *8. vīnkopības produktu kategorija: pusdzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem raksturīgs svaigs skābenums, pilnestīgs augļainums un zaļo augu aromāti.

Sarkanvīniem raksturīgs sarkano augļu aromāts un pilnestīgs augļainums.

Analītiskās īpašības

ES regulās / Nīderlandes ministru rīkojumos minētās definīcijas piemēro šādām īpašībām:

— maksimālais kopējais spirta saturs,

— maksimālais gaistošais skābums,

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs,

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

5. *9. vīnkopības produktu kategorija: Gāzēts pusdzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem raksturīgs svaigs skābenums, pilnestīgs augļainums un zaļo augu aromāti.

Sarkanvīniem raksturīgs sarkano augļu aromāts un pilnestīgs augļainums.

Analītiskās īpašības

ES regulās / Nīderlandes ministru rīkojumos minētās definīcijas piemēro šādām īpašībām:

— maksimālais kopējais spirta saturs,

— maksimālais gaistošais skābums,

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs,

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un – apstiprināšanas gadījumā – paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Baltvīnam: ražas novākšana, vīnogu šķirošana, izspiešana, vīna iepriekšēja dzidrināšana, raudzēšana, dzidrināšana / nogatavināšana, iepildīšana pudelēs.

Sarkanvīnam: ražas novākšana, vīnogu šķirošana, vīnogu saspiešana / atdalīšana no kātiņiem, pirmējā raudzēšana, izspiešana, pienskābā rūgšana, dzidrināšana / nogatavināšana, iepildīšana pudelēs.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Baltās vīnogas

100 hl no hektāra

Sarkanās vīnogas

85 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Zēlandes [*Zeeland*] province, kuras teritoriju iezīmē Konstitūcijā noteiktās provinces robežas.

7. **Galvenā vīna vīnogu šķirne (šķirnes)**

“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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskais apgabals: apraksts un klimats*

Augsne sastāv galvenokārt no holocēna jūras māla un jūras smilts nogulumiem, bieži vien uz kūdrainas apakškārtas. Gar krasta kāpām (smilts) izvietojušies nogulumi, kuru slāņus veido ar mālu vai kūdru sajaukusies jūras smilts (tā sauktās gēstes augsnes).

Klimatam raksturīgas šādas iezīmes:

— vidējais nokrišņu daudzums 825 mm gadā,

— 1 739 saules gaismas stundas gadā (*Vlissingen* un *Wilhelminadorp*),

— vidējā gaisa temperatūra gadā 10,6 °C un vasarā 17,1 °C,

— dienas un nakts temperatūras starpība septembrī 7,5 °C.

8.2. *Saikne*

Pateicoties klimatam, iespējams panākt norādītos ražas iznākumus un briedumu. Savukārt briedums ļauj iegūt vīnu, kam raksturīgs svaigums, pilnestīgs augļainums un zaļo augu nianses un – sarkanvīnu gadījumā – sarkano augļu aromāts.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

ES noteikumi.

Papildu nosacījuma veids

Izņēmums attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vīna ražošanā iesaistīts tuvējais apgabals.

Attiecībā uz vīndarības (vinifikācijas) ražošanas apgabalu visas Nīderlandes provinces definē kā "tuvējas".

Pēc tam kad AĢIN apgabalā vai tuvējā apgabalā ir saražots bāzes vīns, daļu šā bāzes vīna vai visu tā apjomu var saskaņā ar līgumu iepildīt pudelēs kā pusdzirkstošo vai dzirkstošo vīnu.

Šī darbība var notikt ārpus AĢIN apgabala vai tuvējā apgabala, saglabājot AĢIN. Tādā gadījumā (iespējams, minot koda numuru) jānorāda arī persona, kas saskaņā ar līgumu veic iepildīšanu pudelēs ("Pudelē iepildīja … pēc ... pasūtījuma").

Tiesiskais regulējums:

ES noteikumi.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Kopā ar apgabala nosaukumu *Zeeland* drīkst izmantot šāda, AĢIN "Zeeland" apgabalā ietilpstoša, nelielā apgabala nosaukumu, ja no šā apgabala nāk vismaz 85 % izmantoto vīnogu:

— *Zeeuws-Vlaanderen*.

Saite uz produkta specifikāciju

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