Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 44/14)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Zeeland“

PGI-NL-A0963-AM05

Dátum oznámenia: 29. októbra 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zmeny označovania**

Opis: Umožnenie doplnenia názvu provincie v chránenom zemepisnom označení o názov menšej zemepisnej oblasti. Oblasť výroby zostáva nezmenená.

Dôvod: Umožniť výrobcom doplniť názov provincie na etikete o názov menšej zemepisnej oblasti a zvýšiť regionálne zameranie.

Zmena sa týka bodu 9: Ďalšie podmienky jednotného dokumentu a pridanie názvu do špecifikácie výrobku. Následkom toho boli prečíslované nadpisy v špecifikácii výrobku.

Doplnil sa tento názov:

— Zeeuws Vlaanderen

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Zeeland

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych produktov**

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Akostné šumivé víno
8. Perlivé víno
9. Sýtené perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. *Kategória vína 1: víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína majú sviežu kyslosť, plný ovocný charakter a vôňu po zelených rastlinách.

Červené vína sa vyznačujú červeným ovocím a plným ovocným charakterom.

([1]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

Analytické vlastnosti:

Pokiaľ ide o tieto vlastnosti, platí vymedzenie pojmov uvedené v nariadeniach EÚ/holandských ministerských nariadeniach:

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %),

— maximálny obsah prchavých kyselín,

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého,

— maximálna miera obohacovania, znižovania a zvyšovania obsahu kyselín v súlade so schválením.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *Kategória vína 4: šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína majú sviežu kyslosť, plný ovocný charakter a vôňu po zelených rastlinách.

Červené vína sa vyznačujú červeným ovocím a plným ovocným charakterom.

Analytické vlastnosti:

Pokiaľ ide o tieto vlastnosti, platí vymedzenie pojmov uvedené v nariadeniach EÚ/holandských ministerských nariadeniach:

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %),

— maximálny obsah prchavých kyselín,

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého,

— maximálna miera obohacovania, znižovania a zvyšovania obsahu kyselín v súlade so schválením.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. *Kategória vína 5: akostné šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína majú sviežu kyslosť, plný ovocný charakter a vôňu po zelených rastlinách.

Červené vína sa vyznačujú červeným ovocím a plným ovocným charakterom.

Analytické vlastnosti:

Pokiaľ ide o tieto vlastnosti, platí vymedzenie pojmov uvedené v nariadeniach EÚ/holandských ministerských nariadeniach:

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %),

— maximálny obsah prchavých kyselín,

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého,

— maximálna miera obohacovania, znižovania a zvyšovania obsahu kyselín v súlade so schválením.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. *Kategória vína 8: perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína majú sviežu kyslosť, plný ovocný charakter a vôňu po zelených rastlinách.

Červené vína sa vyznačujú červeným ovocím a plným ovocným charakterom.

Analytické vlastnosti:

Pokiaľ ide o tieto vlastnosti, platí vymedzenie pojmov uvedené v nariadeniach EÚ/holandských ministerských nariadeniach:

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %),

— maximálny obsah prchavých kyselín,

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého,

— maximálna miera obohacovania, znižovania a zvyšovania obsahu kyselín v súlade so schválením.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. *Kategória vína 9: sýtené perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína majú sviežu kyslosť, plný ovocný charakter a vôňu po zelených rastlinách.

Červené vína sa vyznačujú červeným ovocím a plným ovocným charakterom.

Analytické vlastnosti:

Pokiaľ ide o tieto vlastnosti, platí vymedzenie pojmov uvedené v nariadeniach EÚ/holandských ministerských nariadeniach:

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %),

— maximálny obsah prchavých kyselín,

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého,

— maximálna miera obohacovania, znižovania a zvyšovania obsahu kyselín v súlade so schválením.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Biele : zber, triedenie, lisovanie hrozna, odkalenie, fermentácia, čírenie/zrenie, fľašovanie

Červené : zber, triedenie, mletie/odstopkovanie, prvá fermentácia, lisovanie hrozna, malolaktická fermentácia, čírenie/zrenie, fľašovanie

5.2. *Maximálne výnosy*

Biele hrozno

100 hektolitrov na hektár

Modré hrozno

85 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Provincia Zeeland je vymedzená hranicami provincie ustanovenými v súlade s ústavou

7. **Hlavné muštové odrody**

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,

Burgundské biele B,

Burgundské modré 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. **Opis súvislostí**

8.1. *Zemepisná oblasť: opis a podnebie*

Pôdu tvoria najmä holocénne morské ílové a morské piesčité usadeniny, často na rašelinovej podornicovej vrstve. Pozdĺž pobrežia sa vyskytujú piesočné duny (ložiská piesku) často s pásmi morského piesku zmiešaného s ílom alebo rašelinou („piesočnaté pôdy“).

Podnebie sa vyznačuje:

— priemernými zrážkami 825 mm/rok,

— 1 739 hodinami slnečného svitu (Vlissingen a Wilhelminadorp) za rok,

— priemernou teplotou 10,6 °C počas celého roka a 17,1 °C počas leta,

— rozdielom 7,5 °C medzi dennými a nočnými teplotami v septembri.

8.2. *Príčinná súvislosť*

Vďaka podnebiu je možné dosiahnuť uvedené výnosy a zrelosť a vyrobiť čerstvé víno s plnou ovocnou chuťou s vôňou po zelených rastlinách a v prípade červeného vína s tónmi červeného ovocia.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

pravidlá EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti výroby vína

Pokiaľ ide o produkčnú plochu výroby vína (vinifikácie), všetky holandské provincie sú vymedzené ako oblasti v bezprostrednej blízkosti.

Časť alebo všetko základné víno vyrobené v oblasti, na ktorú sa vzťahuje dané CHZO, alebo v oblasti nachádzajúcej sa v bezprostrednej blízkosti môže dodávateľ plniť do fliaš ako perlivé alebo šumivé víno.

Môže sa to uskutočniť mimo oblasti chráneného zemepisného označenia alebo v oblasti nachádzajúcej sa v bezprostrednej blízkosti, pričom názov chráneného zemepisného označenia sa ponechá. V takomto prípade sa na etikete uvedie aj spoločnosť, ktorá zabezpečila fľašovanie, podľa možnosti s číselným kódom (do fliaš naplnil… pre…).

Právny rámec:

pravidlá EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Tento názov menšej oblasti nachádzajúcej sa v oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHZO „Zeeland“, sa môže používať spolu s názvom „Zeeland“, ak aspoň 85 % použitého hrozna pochádza z danej oblasti:

— Zeeuws-Vlaanderen

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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