**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(2022/C 44/14)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI VPLIVA NA ENOTNI DOKUMENT

**„Zeeland“**

**PGI-NL-A0963-AM05**

**Datum obvestila: 29. oktober 2021**

**OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE**

1. **Spremembe označevanja**

Opis: določitev možnosti, da se ime province v ZGO dopolni z imenom manjšega geografskega območja. Območje pridelave ostaja nespremenjeno.

Razlog: proizvajalcem omogočiti, da ime province na etiketi dopolnijo z imenom manjšega geografskega območja in povečajo izpostavljenost regije.

Sprememba se nanaša na točko 9: dodatni pogoji enotnega dokumenta in novo ime, dodano specifikaciji proizvoda. Postavke specifikacije proizvoda so bile posledično preštevilčene.

Dodano je bilo naslednje ime:

— Zeeuws Vlaanderen

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Zeeland

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
4. Peneče vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino
9. Gazirano biser vino

4. **Opis vina**

1. *Vino kategorije 1: vino*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti:

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

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

Analitske lastnosti:

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola (v vol. %),

— najvišja vsebnost hlapnih kislin,

— najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največja obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 6,5 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 59,85 miliekvivalenta na liter |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

2. *Vino kategorije 4: peneče vino*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti:

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

Analitske lastnosti:

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola (v vol. %),

— najvišja vsebnost hlapnih kislin,

— najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največja obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 6,5 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 59,85 miliekvivalenta na liter |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

3. *Vino kategorije 5: kakovostno peneče vino*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti:

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

Analitske lastnosti:

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola (v vol. %),

— najvišja vsebnost hlapnih kislin,

— najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največja obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 6,5 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 59,85 miliekvivalenta na liter |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

4. *Vino kategorije 8: biser vino*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti:

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

Analitske lastnosti:

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola (v vol. %),

— najvišja vsebnost hlapnih kislin,

— najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največja obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 6,5 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 59,85 miliekvivalenta na liter |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

5. *Vino kategorije 9: gazirano biser vino*

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti:

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

Analitske lastnosti:

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola (v vol. %),

— najvišja vsebnost hlapnih kislin,

— najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največja obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

| Splošne analitske lastnosti | |
|---|---|
| Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) | |
| Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) | 6,5 |
| Najnižja vsebnost skupnih kislin | 59,85 miliekvivalenta na liter |
| Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) | |
| Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) | |

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

Belo: trganje, prebiranje, stiskanje, predbistrenje, vrenje, bistrenje/staranje, polnjenje

Rdeče: trganje, prebiranje, tlačenje/pecljanje, primarno vrenje, stiskanje, jabolčno-mlečnokislinsko vrenje, bistrenje/staranje, polnjenje

5.2. *Največji donos*

Belo grozdje

100 hektolitrov na hektar

Rdeče grozdje

85 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Pokrajina Zelandija, ki jo razmejujejo meje pokrajin, določene v skladu z ustavo.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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
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 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 povezave**

8.1. *Geografsko območje: opis in podnebje*

Tla pretežno sestavljajo holocenska morska glina in usedline morskega peska, ki se pogosto nahajajo na šotnem podtalju. Vzdolž obale ležijo sipine s pogostimi pasovi morskega peska, pomešanega z glino ali šoto (*geest*).

Za podnebje je značilno naslednje:

— povprečna količina padavin 825 mm/leto,

— 1 739 ur sonca (Vlissingen in Wilhelminadorp) na leto,

— letna povprečna temperatura znaša 10,6 °C, povprečna temperatura med poletjem pa 17,1 °C,

— septembra razlika med dnevnimi in nočnimi temperaturami znaša 7,5 °C.

8.2. *Vzročna povezava*

Podnebje omogoča doseganje navedenega donosa in zrelosti grozdja, iz katerega se prideluje sveže vino s polnim sadnim značajem in zelenimi notami ter notami rdečega jagodičja pri rdečem vinu.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravni okvir:

pravila EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje pri pridelavi na opredeljenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini za pridelavo vina.

Kar zadeva proizvodno območje za vinifikacijo, so vse nizozemske pokrajine opredeljene kot območja v neposredni bližini.

Pogodbeni izvajalec lahko del osnovnega vina ali vse osnovno vino, pridelano na območju ZGO ali območju v neposredni bližini, polni kot biser vino ali peneče vino.

Ime ZGO se ohrani tudi, če to poteka zunaj območja ZGO ali območja v neposredni bližini. V tem primeru se na etiketi navede tudi polnilnica, po možnosti z uporabo številčne oznake (polni… za…).

Pravni okvir:

pravila EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Skupaj z imenom „Zeeland“ se lahko uporablja naslednje ime manjšega območja, ki spada na območje ZGO „Zeeland“, če iz tega območja izhaja vsaj 85 % uporabljenega grozdja:

— Zeeuws-Vlaanderen

**Povezava do specifikacije proizvoda**

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