C/2024/844

17.1.2024

# Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/844)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**„Flevoland“**

**PGI-NL-A0380-AM06**

**Datum oznámení: 17. 10. 2023**

## POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

### Změna seznamu moštových odrůd

Tato změna mění povolené moštové odrůdy pro CHZO Flevoland, které jsou součástí specifikace produktu a jednotného dokumentu, a v důsledku této praxe je aktualizována.

Popis a důvody

Popis:

Na seznam odrůd povolených pro toto CHZO bylo doplněno 7 odrůd, a to:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Odůvodnění: Vyvíjejí se nové odrůdy, které se po dlouhém období vývoje a po rozsáhlých schvalovacích postupech v případě schválení zařazují na seznam odrůd OIV. Jsou-li tyto odrůdy zařazeny do katalogu odrůd OIV, mohou být rovněž způsobilé k zařazení na seznam povolených odrůd pro toto CHZO.

Tato změna je standardní změnou, protože se netýká názvu CHZO, kategorie produktů, souvislosti ani omezení uvádění na trh.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

   Flevoland

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

   4. Šumivé víno

   5. Jakostní šumivé víno

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

8. Perlivé víno
9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

4. **Popis vína (vín)**

1. Druh vína 1: víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží a ovocné aroma, poměrně plnou chuť s především zelenými tóny.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 6,5 |
| Minimální celková kyselost | 59,85 miliekvivalentu na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | |

2. Druh vína 4: šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží a ovocné aroma, poměrně plnou chuť s především zelenými tóny.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 6,5 |

| | |
|---|---|
| Minimální celková kyselost | 59,85 miliekvivalentu na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | |

3. Druh vína 5: jakostní šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží a ovocné aroma, poměrně plnou chuť s především zelenými tóny.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 6,5 |
| Minimální celková kyselost | 59,85 miliekvivalentu na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | |

4. Druh vína 8: perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží a ovocné aroma, poměrně plnou chuť s především zelenými tóny.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 6,5 |
| Minimální celková kyselost | 59,85 miliekvivalentu na litr |

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | |

5. Druh vína 9: perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží a ovocné aroma, poměrně plnou chuť s především zelenými tóny.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného ovoce.

Analytické vlastnosti:

K následujícím vlastnostem se vztahují definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 6,5 |
| Minimální celková kyselost | 59,85 miliekvivalentu na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): | |

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologický postup

BÍLÉ VÍNO => sklizeň, třídění, lisování, předčiření, kvašení, čiření/zrání, plnění

ČERVENÉ VÍNO => sklizeň, třídění, drcení/odzrnění, primární kvašení, lisování, mléčné kvašení, čiření/zrání, plnění

5.2. *Maximální výnosy*

1. Bílé hrozny

   90 hektolitrů na hektar

2. Červené hrozny

   75 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Provincie Flevoland vymezená ústavně danými hranicemi

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muscat

Bolero N

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

Calardis Blanc B

Carmenere

Chardonnay B

Dakapo

Divicio N

Divona B

Domina N

Dornfelder N

Dunkelfelder N
Excelsior
Faber B
Felicia B
Florental N
Frühburgunder 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
Laurot 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 Grigio
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

Reichensteiner B

Riesling B

Rinot B

Rondo N

Roter Elbling Rs

Ruländer G

Saphira N

Satin Noir N (VB-91-26-29)

Sauvignac B (Cal 6-04)

Sauvignon Blanc B

Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)

Sauvitage B

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. **Popis souvislostí**

8.1. *Zeměpisná oblast popis a podnebí*

Flevoland sestává převážně z holocenního mořského na písčitém či rašelinném podloží.

Totéž složení má i Noordoostpolder, ale místy se ve svrchní vrstvě půdy nachází i rašelina nebo jílovitá hlína.

Tyto poldry vznikly ve 20. století po odvodnění částí jezera IJsselmeer.

Místní podnebí se vyznačuje:

— průměrnými srážkami ve výši 850 mm ročně,

— 1 678 hodinami slunečního svitu ročně (Lelystad),

— průměrnou celoroční teplotou 9,8 °C a v létě 16,7 °C,

— v měsíci září rozdílem 8,4 °C mezi denní a noční teplotou.

8.2. *Příčinná souvislost*

Díky místnímu podnebí je možné dosáhnout uváděného výnosu a zralosti. Výsledkem této zralosti je svěží bílé víno plné ovocné chuti se zelenými tóny a tóny červeného ovoce u červeného vína.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ další podmínky:

výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

nedaleká oblast zabývající se výrobou vína

Pokud jde o oblast produkce pro výrobu vína (vinifikaci), jsou všechny nizozemské provincie definovány jako nedaleké.

Pokud se základní víno vyrábí v oblasti CHZO nebo v nedaleké oblasti, může být část tohoto základního vína nebo jeho celkový objem plněn za úplatu do lahví jako perlivé nebo šumivé víno.

Tento postup lze uskutečnit mimo oblast CHZO nebo v nedaleké oblasti a zůstane zachováno označení CHZO. V každém případě musí být na etiketě uveden subjekt, který za úplatu odpovídá za plnění do lahví, pokud možno za použití číselného kódu (plněno…určeno …).

**Odkaz na specifikaci výrobku**

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Flevoland_productdossier_2023_0.pdf