C/2024/844

17.1.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/844)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Flevoland”

PGI-NL-A0380-AM06

Tiedonannon päivämäärä: 17.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Rypälelajikeluettelon muuttaminen

Muutos koskee tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa mainittuja, suojatun maantieteellisen merkinnän ”Flevoland” tuotannossa sallittuja rypälelajikkeita. Luetteloa päivitetään, jotta se vastaa nykyistä käytäntöä.

Kuvaus ja perustelut

Kuvaus:

Kyseessä olevan suojatun maantieteellisen merkinnän tuotannossa sallittujen rypälelajikkeiden luetteloon on lisätty seitsemän lajiketta:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Perustelut: Uusia rypälelajikkeita kehitetään, ja ne lisätään OIV:n lajikeluetteloon, kun ne on hyväksytty. Lajikkeiden kehittäminen edellyttää pitkäjänteistä työtä ja mittavia lupamenettelyjä. Jos tällaiset lajikkeet sisällytetään OIV:n lajikeluetteloon, ne voidaan myös lisätä tämän suojatun maantieteellisen merkinnän tuotannossa sallittujen lajikkeiden luetteloon.

Muutos on vakiomuutos, koska se ei koske suojatun maantieteellisen merkinnän nimeä, tuoteluokkaa, yhteyttä maantieteelliseen alueeseen tai kaupan pitämisen rajoituksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

   Flevoland

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

   4. Kuohuviini

   5. Laatukuohuviini

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

8. Helmeilevä viini
9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Viiniluokka 1: Viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoviinit ovat raikkaita, hedelmäisiä ja kohtalaisen täyteläisiä, ja niissä on vihreitä vivahteita.

Punaviinit ovat melko täyteläisiä, ja niille antavat leimaa punaiset hedelmät.

Analyyttiset ominaisuudet

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään
— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään
— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään
— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

2. Viiniluokka 4: Kuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaita, hedelmäisiä ja kohtalaisen täyteläisiä, ja niissä on vihreitä vivahteita.

Punaiset viinit ovat melko täyteläisiä, ja niille antavat leimaa punaiset hedelmät.

Analyyttiset ominaisuudet

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään
— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään
— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään
— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5

Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

3. Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaita, hedelmäisiä ja kohtalaisen täyteläisiä, ja niissä on vihreitä vivahteita.

Punaiset viinit ovat melko täyteläisiä, ja niille antavat leimaa punaiset hedelmät.

Analyyttiset ominaisuudet

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4. Viiniluokka 8: Helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaita, hedelmäisiä ja kohtalaisen täyteläisiä, ja niissä on vihreitä vivahteita.

Punaiset viinit ovat melko täyteläisiä, ja niille antavat leimaa punaiset hedelmät.

Analyyttiset ominaisuudet

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5

Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. Viiniluokka 9: Hiilihapotettu helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaita, hedelmäisiä ja kohtalaisen täyteläisiä, ja niissä on vihreitä vivahteita.

Punaiset viinit ovat melko täyteläisiä, ja niille antavat leimaa punaiset hedelmät.

Analyyttiset ominaisuudet:

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Valkoinen = > sadonkorjuu, lajittelu, puristaminen, esikirkastaminen, käyttäminen, kirkastaminen/kypsyttäminen, pullottaminen

Punainen = > sadonkorjuu, lajittelu, murskaaminen / kantojen irrottaminen, kuorikäyminen, puristaminen, malolaktinen käyminen, kirkastaminen/kypsyttäminen, pullottaminen

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Valkoiset viinirypäleet
   90 hehtolitraa hehtaaria kohden
2. Punaiset viinirypäleet
   75 hehtolitraa hehtaarilla

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Flevolandin maakunta perustuslaissa määritettyine maakuntarajoineen.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco Noir

Baron N

Bianca B

Birstaler Muskat

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

Saint Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Maantieteellinen alue: kuvaus ja ilmasto*

Flevolandissa maaperä koostuu pääosin holoseenikauden merenpohjan savesta, jonka alla on hiekka- tai turvekerrostumia.

Noordoostpolderin maaperä on samantyyppistä, mutta siellä on maan pintakerroksessa paikoin myös turvetta tai hiuesavea.

Nämä mereltä padolla suojatut maa-alueet (polderit) rakennettiin1900-luvulla sen jälkeen, kun osa Ijsselmeerin altaasta oli kuivatettu.

Ilmastolle ovat ominaisia seuraavat tekijät:

— keskimääräinen vuotuinen sademäärä: 850 mm

— 1 678 aurinkotuntia vuodessa (Lelystad)

— keskilämpötila vuositasolla 9,8 °C ja kesäisin 16,7 °C

— päivä- ja yölämpötilojen ero syyskuussa 8,4 °C.

8.2. *Syy-yhteys*

Ilmasto-olojen ansiosta voidaan saavuttaa edellä mainitut tuotokset ja kypsyys. Valkoviini onkin raikasta ja voimakkaan hedelmäistä, ja siinä on vihreitä vivahteita. Punaviinille puolestaan antavat leimaa punaiset hedelmät.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, jolla tuotetaan viiniä.

Viinin valmistamisen (viiniyttämisen) osalta tuotantoalueen välittömässä läheisyydessä sijaitseviksi alueiksi määritellään kaikki Alankomaiden maakunnat.

Osa SMM-alueella tai sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella valmistetusta pohjaviinistä tai koko määrä voidaan antaa pullotettavaksi helmeileväksi viiniksi tai kuohuviiniksi.

Pullotus voidaan tehdä SMM-alueen tai sen lähialueen ulkopuolella ja säilyttää silti SMM-nimi. Tällöin merkinnöissä mainitaan myös pullottaja, mahdollisesti käyttäen koodinumeroa (”…:n puolesta pullottanut ….”).

Linkki tuote-eritelmään

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