C/2024/842

17.1.2024

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

(C/2024/842)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Overijssel“

PGI-NL-A0968-AM06

Dátum oznámenia: 17. 10. 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Zmena zoznamu muštových odrôd

Touto zmenou sa menia muštové odrody povolené na výrobu CHZO „Overijssel“ uvedené v špecifikácii výrobku a jednotnom dokumente. Ide o aktualizáciu, ktorou sa zohľadňuje existujúca prax.

Opis a dôvody

Opis:

Do zoznamu odrôd povolených na výrobu tohto CHZO sa doplnilo týchto sedem odrôd:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Dôvody: Dochádza k šľachteniu nových odrôd, ktoré sa po povolení dopĺňajú do zoznamu odrôd OIV po dlhom vývoji a dôsledných postupoch povoľovania. Ak sa tieto odrody nachádzajú v zozname odrôd OIV, môžu sa doplniť aj do zoznamu povolených odrôd určených na výrobu tohto CHZO.

Vzhľadom na to, že zmena sa netýka názvu CHZO, kategórie výrobku, súvislosti ani obmedzení týkajúcich sa uvádzania na trh, ide o štandardnú zmenu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

   Overijssel

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno

   4. Šumivé víno

   5. Akostné šumivé víno

([1]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

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 a ovocnú arómu, pomerne plnú chuť s prevažne zelenými tónmi; prítomné sú však aj tóny tropického ovocia.

Červené vína majú pomerne plnú chuť a vyznačujú sa tónmi čierneho i červeného ovocia.

Analytické vlastnosti

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 milliekvivalentov 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 a ovocnú arómu, pomerne plnú chuť s prevažne zelenými tónmi; prítomné sú však aj tóny tropického ovocia.

Červené vína majú pomerne plnú chuť a vyznačujú sa tónmi čierneho i červeného ovocia.

Analytické vlastnosti

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 milliekvivalentov 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 a ovocnú arómu, pomerne plnú chuť s prevažne zelenými tónmi; prítomné sú však aj tóny tropického ovocia.

Červené vína majú pomerne plnú chuť a vyznačujú sa tónmi čierneho i červeného ovocia.

Analytické vlastnosti

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 milliekvivalentov 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 a ovocnú arómu, pomerne plnú chuť s prevažne zelenými tónmi; prítomné sú však aj tóny tropického ovocia.

Červené vína majú pomerne plnú chuť a vyznačujú sa tónmi čierneho i červeného ovocia.

Analytické vlastnosti

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 milliekvivalentov 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 a ovocnú arómu, pomerne plnú chuť s prevažne zelenými tónmi; prítomné sú však aj tóny tropického ovocia.

Červené vína majú pomerne plnú chuť a vyznačujú sa tónmi čierneho i červeného ovocia.

Analytické vlastnosti

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	6,5
Minimálna celková kyslosť	59,85 milliekvivalentov 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*

1.

Osobitný enologický postup

Biele vína => zber, triedenie, lisovanie, predčírenie, fermentácia, čírenie/vyzrievanie, fľašovanie

Červené vína => zber, triedenie, drvenie, odstopkovanie, primárna fermentácia, lisovanie, jablčno-mliečne kvasenie, čírenie/vyzrievanie, fľašovanie

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele odrody

   95 hektolitrov na hektár

2. Modré odrody

   80 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Provincia Overijssel vymedzená hranicami provincie stanovenými v súlade s ústavou.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Zemepisná oblasť: opis a klíma*

Väčšina pôdy pozostáva z jemnozrnného a jemnozrnného hlinitého piesku (*geest*)

Na východe sa nachádzajú menšie oblasti jemnozrnného piesku so súvkovou hlinou v hĺbke do 120 cm.

Na severovýchode a severozápade sa miestami nachádzajú sedimenty vrchoviskovej rašeliny.

Na východe, v blízkosti hranice s Nemeckom, sa ešte stále vyskytuje niekoľko menších a starších morén (v regióne Oldenzaal/Ootmarsum).

Uprostred oblasti sa vyskytujú náporové morény z poslednej doby ľadovej, ktoré pozostávajú z (často štrkovitého) hrubozrnného a jemnozrnného riečneho piesku (národný park Sallandse Heuvelrug).

Pozdĺž brehov jazera IJssel sa nachádza úzky pruh riečneho ílu.

Klíma sa vyznačuje:

— priemerným ročným úhrnom zrážok 837 mm,

— 1 547 hodinami slnečného svitu za rok (priemer nameraný v Twente),

— priemernou teplotou 9,6 °C počas celého roka a 16,7 °C počas leta,

— rozdielom 9,5 °C medzi dennými a nočnými teplotami v septembri.

8.2. *Príčinná súvislosť*

Vďaka klíme je možné dosiahnuť uvedené výnosy a zrelosť. Táto zrelosť sa vo výsledných bielych vínach prejavuje sviežosťou a ovocnosťou so zelenými tónmi i tónmi tropického ovocia; v prípade červených vín prevládajú tóny čierneho a červeného ovocia.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti na výrobu vína

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

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

Túto činnosť možno uskutočňovať mimo oblasti CHZO alebo v oblasti nachádzajúcej sa v bezprostrednej blízkosti. V oboch prípadoch možno na etikete uvádzať názov CHZO. V prípade zmluvného plnenia do fliaš sa na etikete musí uviesť aj fľašovateľ, podľa možnosti s číselným kódom (do fliaš plní... pre…).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Overijssel_productdossier_2023.pdf