C/2024/843

17.1.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/843)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Noord-Brabant»

PGI-NL-A0964-AM06

Ημερομηνία κοινοποίησης: 17.10.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Τροποποίηση του καταλόγου οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

Η τροποποίηση αυτή επικαιροποιεί, σύμφωνα με την αμπελουργική πρακτική, τις προβλεπόμενες στις προδιαγραφές προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου της ΠΓΕ Noord-Brabant.

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Περιγραφή

Προστίθενται οι εξής επτά ποικιλίες στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών της εν λόγω ΠΓΕ:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Αιτιολόγηση: Κατόπιν μακράς περιόδου ανάπτυξης και εκτεταμένων διαδικασιών έγκρισης, νέες ποικιλίες αμπέλου αναπτύσσονται και, αφού εγκριθούν, προστίθενται στον κατάλογο ποικιλιών του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (ΔΟΑΟ). Εφόσον οι ποικιλίες αυτές περιλαμβάνονται στον κατάλογο ποικιλιών του ΔΟΑΟ, είναι επίσης επιλέξιμες για προσθήκη στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών της εν λόγω ΠΓΕ.

Η παρούσα τροποποίηση αποτελεί συνήθη [τυπική] τροποποίηση διότι δεν αφορά την ονομασία της ΠΓΕ, την κατηγορία του προϊόντος, τον δεσμό ή τους περιορισμούς εμπορίας.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-Ες**

   Noord-Brabant

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΓΕ — προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντος**

   1. Οίνος

   4. Αφρώδης οίνος

   5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

8. Ημιαφρώδης οίνος

9. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Κατηγορία οίνου 1: οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι είναι δροσεροί, με ελαφρώς φυτικές και τροπικές νότες.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από μαύρα φρούτα και πιο γεμάτη γεύση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα παρακάτω χαρακτηριστικά, ισχύουν οι ορισμοί που προβλέπονται στους κανονισμούς της ΕΕ / στις υπουργικές αποφάσεις των Κάτω Χωρών:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος

— Μέγιστη πτητική οξύτητα

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης

— Μέγιστος εμπλουτισμός, αποξίνιση και οξίνιση, κατόπιν έγκρισης

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	59,85 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Κατηγορία οίνου 4: αφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι είναι δροσεροί , με ελαφρώς φυτικές και τροπικές νότες.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από μαύρα φρούτα και πιο γεμάτη γεύση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα παρακάτω χαρακτηριστικά, ισχύουν οι ορισμοί που προβλέπονται στους κανονισμούς της ΕΕ / στις υπουργικές αποφάσεις των Κάτω Χωρών:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος

— Μέγιστη πτητική οξύτητα

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης

— Μέγιστος εμπλουτισμός, αποξίνιση και οξίνιση, κατόπιν έγκρισης

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	59,85 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Κατηγορία οίνου 5: αφρώδης οίνος ποιότητας

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι είναι δροσεροί , με ελαφρώς φυτικές και τροπικές νότες.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από μαύρα φρούτα και πιο γεμάτη γεύση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα παρακάτω χαρακτηριστικά, ισχύουν οι ορισμοί που προβλέπονται στους κανονισμούς της ΕΕ / στις υπουργικές αποφάσεις των Κάτω Χωρών:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος

— Μέγιστη πτητική οξύτητα

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης

— Μέγιστος εμπλουτισμός, αποξίνιση και οξίνιση, κατόπιν έγκρισης

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	59,85 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. Κατηγορία οίνου 8: ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι είναι δροσεροί , με ελαφρώς φυτικές και τροπικές νότες.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από μαύρα φρούτα και πιο γεμάτη γεύση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα παρακάτω χαρακτηριστικά, ισχύουν οι ορισμοί που προβλέπονται στους κανονισμούς της ΕΕ / στις υπουργικές αποφάσεις των Κάτω Χωρών:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος

— Μέγιστη πτητική οξύτητα

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης

— Μέγιστος εμπλουτισμός, αποξίνιση και οξίνιση, κατόπιν έγκρισης

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	59,85 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Κατηγορία οίνου 9: αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι είναι δροσεροί , με ελαφρώς φυτικές και τροπικές νότες.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από μαύρα φρούτα και πιο γεμάτη γεύση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Όσον αφορά τα παρακάτω χαρακτηριστικά, ισχύουν οι ορισμοί που προβλέπονται στους κανονισμούς της ΕΕ / στις υπουργικές αποφάσεις των Κάτω Χωρών:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος

— Μέγιστη πτητική οξύτητα

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης

— Μέγιστος εμπλουτισμός, αποξίνιση και οξίνιση, κατόπιν έγκρισης

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	59,85 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ => συγκομιδή, διαλογή, έκθλιψη, προδιαύγαση, ζύμωση, τελειοποίηση/παλαίωση, εμφιάλωση

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ => συγκομιδή, διαλογή, σύνθλιψη/αποβοστρύχωση, πρώτη ζύμωση, έκθλιψη, μηλογαλακτική ζύμωση, τελειοποίηση/παλαίωση, εμφιάλωση

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκά σταφύλια

   100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρά σταφύλια

   85 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Επαρχία Noord-Brabant, οριοθετούμενη από τα σύνορα που προβλέπει το ολλανδικό Σύνταγμα.

7. **Οινοποίησή/-Ες ποικιλία/– Ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ών**

8.1. *Περιγραφή της περιοχής και του κλίματος*

Στο μεγαλύτερο μέρος της περιοχής απαντά κυρίως ψιλή πηλώδης άμμος (geest).

Στα βορειοδυτικά απαντούν θαλάσσιες αποθέσεις αργίλου του Ολοκαίνου.

Διάσπαρτες στην επαρχία είναι μικρότερες ζώνες χονδρής και ψιλής άμμου του Πλειστοκαίνου, ψιλής άμμου με αργιλικό υπόστρωμα σε βάθος έως 120 cm και loess, καθώς και αποθέσεων τύρφης του Ολοκαίνου και αιολικής άμμου.

Το κλίμα παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά:

— μέσο ύψος βροχοπτώσεων 819 mm/έτος

— 1 605 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως (μέσος όρος στους δήμους Gilze-Rijen και Eindhoven)

— μέση ετήσια θερμοκρασία 10,2 °C και μέση θερινή θερμοκρασία 17,2 °C

— διαφορά 9,7 °C μεταξύ ημέρας και νύχτας τον Σεπτέμβριο

8.2. *Αιτιώδης σχέση*

Το κλίμα καθιστά δυνατή την επίτευξη των ανωτέρω αποδόσεων και ωριμότητας, η οποία έχει ως αποτέλεσμα δροσερούς, φρουτώδεις λευκούς οίνους με ελαφρώς φυτικές και τροπικές νότες και ερυθρούς οίνους που χαρακτηρίζονται από μαύρα φρούτα.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Κανόνες ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση όσον αφορά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή για την παραγωγή του οίνου

Όσον αφορά την περιοχή παραγωγής για την οινοποίηση, όλες οι ολλανδικές επαρχίες ορίζονται ως άμεσα γειτνιάζουσες.

Μέρος ή το σύνολο των οίνων βάσης που παρασκευάζονται στην περιοχή που καλύπτεται από την ΠΓΕ ή σε άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή μπορούν να εμφιαλώνονται από ανάδοχο ως ημιαφρώδεις ή αφρώδεις οίνοι.

Αυτή η διαδικασία μπορεί να πραγματοποιείται εκτός της περιοχής ΠΓΕ ή της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής και να διατηρείται παράλληλα η ονομασία ΠΓΕ. Σε αυτήν την περίπτωση, στην ετικέτα πρέπει επίσης να αναγράφεται το εμφιαλωτήριο, ενδεχομένως με κωδικό αριθμό (Εμφιαλώθηκε από… για λογαριασμό…).

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Noord_Brabant_productdossier_2023.pdf