C/2024/843

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/2024/843)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”Noord-Brabant”**

**PGI-NL-A0964-AM06**

**Tiedonannon päivämäärä: 17.10.2023**

## HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

### Rypälelajikkeiden luettelon muuttaminen

Muutos koskee tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa mainittuja, suojatun maantieteellisen merkinnän ”Noord-Brabant” 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**

   Noord-Brabant

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

   4. Kuohuviini

   5. Laatukuohuviini

([1]) EYVL 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, ja niissä on verrattain vihreitä ja trooppisia vivahteita.

Punaviineille antavat leimaa tummat hedelmät, ja ne ovat täyteläisempiä.

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 (mg/l) | |

2. Viiniluokka 4: Kuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaita, ja niissä on verrattain vihreitä ja trooppisia vivahteita.

Punaisille viineille antavat leimaa tummat hedelmät, ja ne ovat täyteläisempiä.

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 (mg/l) | |

3. Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaita, ja niissä on verrattain vihreitä ja trooppisia vivahteita.

Punaisille viineille antavat leimaa tummat hedelmät, ja ne ovat täyteläisempiä.

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 (mg/l) | |

4. Viiniluokka 8: Helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaita, ja niissä on verrattain vihreitä ja trooppisia vivahteita.

Punaisille viineille antavat leimaa tummat hedelmät, ja ne ovat täyteläisempiä.

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 (mg/l) | |

5. Viiniluokka 9: Hiilihapotettu helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaita, ja niissä on verrattain vihreitä ja trooppisia vivahteita.

Punaisille viineille antavat leimaa tummat hedelmät, ja ne ovat täyteläisempiä.

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 (mg/l) | |

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

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

   100 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Punaiset viinirypäleet

   85 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

North Brabantin 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. *Alueen ja ilmaston kuvaus*

Valtaosin maaperä on savipitoista hienoa hiekkaa (*geest*).

Luoteessa on turvekerroksen päällä holoseenikaudelta peräisin olevia merenpohjan savikerrostumia.

Maakunnassa on siellä täällä pienehköillä alueilla pleistoseenikauden karkeaa ja hienoa hiekkaa, hienoa hiekkaa, jossa on savimoreenia alle 120 cm:n syvyydessä, lössiä sekä holoseenikauden turvekerrostumia ja ajohiekkaa.

Ilmastolle ovat ominaisia seuraavat tekijät:

— keskimääräinen vuotuinen sademäärä: 819 mm

— 1 605 aurinkotuntia / vuosi (Gilze-Rijenin ja Eindhovenin keskiarvo)

— keskilämpötila vuositasolla 10,2 °C ja kesäisin 17,2 °C

— päivä- ja yölämpötilojen ero syyskuussa 9,7 °C.

8.2. *Syy-yhteys*

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

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

Oikeudellinen kehys:

EU:n sääntely

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 välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen 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_Noord_Brabant_productdossier_2023.pdf