C/2024/898

17.1.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/898)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Limburg“

PGI-NL-A0961-AM06

Дата на съобщението: 17.10.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Изменение на описанието и обосновка

С посоченото изменение се променят винените сортове грозде, разрешени за ЗГУ „Limburg“ в продуктовата спецификация и единния документ, и то представлява актуализация в съответствие с практиката.

Описание и основания

Описание

Към списъка на сортовете, разрешени за това ЗГУ, са добавени седем сорта, а именно:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Основания: разработват се нови винени сортове и след като бъдат приети, те се добавят към каталога на сортовете на OIV след дълъг период на разработване и подробни процедури за приемане. Ако тези сортове са включени в каталога на сортовете на OIV, те могат също така да бъдат добавени към списъка на сортовете, разрешени за това ЗГУ.

Това изменение е стандартно, тъй като не се отнася до наименованието на ЗГУ, категорията продукти, връзката или ограниченията за търговия.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

   Limburg

2. **Вид на географското означение**

   ЗГУ – защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

   4. Пенливи вина

   5. Качествени пенливи вина

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

8. Искрящо вино

9. Искрящо газирано вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Категория 1: вино

КРАТКО ОПИСАНИЕ

—

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, със силен плодов аромат и със зелени и предимно тропически нотки.

Червените вина са плътни и се характеризират с аромати на черни плодове.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в законодателството на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Категория 4: пенливи вина

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, със силен плодов аромат и със зелени и предимно тропически нотки.

Червените вина са плътни и се характеризират с аромати на черни плодове.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в нормативната уредба на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Категория 5: качествени пенливи вина

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, със силен плодов аромат и със зелени и предимно тропически нотки.

Червените вина са плътни и се характеризират с аромати на черни плодове.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в законодателството на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. Категория 8: искрящо вино

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, със силен плодов аромат и със зелени и предимно тропически нотки.

Червените вина са плътни и се характеризират с аромати на черни плодове.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в законодателството на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Категория 9: искрящо газирано вино

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, със силен плодов аромат и със зелени и предимно тропически нотки.

Червените вина са плътни и се характеризират с аромати на черни плодове.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в законодателството на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

БЯЛО ВИНО => бране, сортиране, пресоване, предварително избистряне, ферментация, бистрене/зреене, бутилиране.

ЧЕРВЕНО ВИНО => бране, сортиране, смачкване/отстраняване на дръжките, мацерация на кожицата, пресоване, малолактична ферментация, бистрене/зреене, бутилиране.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове

   100 хектолитра от хектар

2. Червени сортове

   85 хектолитра от хектар

3. Сортове Dornfelder

   100 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Провинция Limbourg, както е очертана от провинциалните граници, определени в съответствие с конституцията.

7. **Cépages**

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 Bleu
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. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Географски район: описание и климат*

Хълмовете в южната част на Лимбург са резултат от комбинирането на тектонично действие, утаяване и ерозия. Най-крайната югоизточна част на провинцията се характеризира с хълмове, чийто най-висок връх, Vaalserberg, се издига на около 323 m над морското равнище при Амстердам, като на юг и югоизток се наблюдава варовик, пясъчник или кредоносна глина, често покрити с глинесто-песъкливо-праховита почва. От южната до централната част и на север по протежението на река Maas се срещат крайречни почви, глинесто-песъкливо-праховита почва и пясък, които покриват предимно пясък и речен чакъл. По на юг и в централната част почвите се състоят основно от льос, редуващ се с глинесто-песъкливо-праховита почва върху пясък и речен чакъл; в централната част и на север те се състоят от фин пясък (глинесто-песъкливо-праховита почва) (пясък в горния слой на почвата).

Климатът се характеризира със:

— средно количество на валежите от 808 mm/година;

— 1 561 часа слънцегреене годишно (в Маастрихт);

— средна годишна температура — 10,2 °C, като през лятото тази стойност е 17,5 °C;

— разлика между дневната и нощната температура през септември — 9,3 °C.

8.2. *Причинно-следствена връзка*

Климатичните условия позволяват да се постигнат по-високи добиви и достатъчна зрялост. Когато достигнат зрялост, белите вина са свежи, със силен плодов аромат и предимно тропически нотки, а червените вина — с аромати на черни плодове.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка

Законодателството на Съюза

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Район в близост, участващ в производството на вино.

Що се отнася до района на производство по отношение на винопроизводството (винификацията), всички нидерландски провинции се определят като „райони в близост“.

Когато базовото вино е произведено в района на ЗГУ или в район в близост, част от това базово вино или общият обем може да се бутилира по договор като искрящо или пенливо вино.

Това може да се извършва извън района на ЗГУ или близкия район и да запази наименованието на ЗГУ. В този случай субектът, извършващ бутилиране по договор, също трябва да бъде посочен, като евентуално се използва кодов номер (Бутилирано от… за…).

Правна рамка

Законодателството на Съюза

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Заедно с наименованието „Limburg“ може да се използва посоченото по-долу наименование на по-малък район, попадащ в района на ЗГУ „Limburg“, при условие че най-малко 85 % от използваното грозде произхожда от този район:

— Zuid-Limburg

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Limburg_productdossier_2023.pdf