C/2024/898

17.1.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/898)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Limburg”

PGI-NL-A0961-AM06

Paziņojuma datums: 17.10.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Grozījuma apraksts un pamatojums

Ar šo grozījumu maina vīnogu šķirnes, ko atļauts izmantot ar AĢIN “Limburg” apzīmētā produkta ražošanā un kas iekļautas produkta specifikācijā un vienotajā dokumentā, un šis atjauninājums veikts prakses rezultātā.

Apraksts un pamatojums

Apraksts

To šķirņu sarakstam, kuras atļauts izmantot ar minēto AĢIN apzīmētā produkta ražošanā, ir pievienotas šādas septiņas šķirnes:

‘Pinot Grigio’;

‘Accent N’;

‘Allegro N’;

‘Bolero N’;

‘Saphira N’;

‘Divicio N’;

‘Divona B’.

Pamatojums: jaunas vīnogu šķirnes tiek selekcionētas, un pēc ilga selekcijas perioda un plašām atļaujas piešķiršanas procedūrām, kurās tās tiek apstiprinātas, tās tiek iekļautas *OIV* šķirņu katalogā. Ja šīs šķirnes ir iekļautas *OIV* šķirņu katalogā, tās var tikt iekļautas arī ar šo AĢIN apzīmētā produkta ražošanā izmantojamo šķirņu sarakstā.

Šis ir standarta grozījums, jo tas neattiecas uz AĢIN, produktu kategoriju, saikni vai tirdzniecības ierobežojumiem.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

   Limburg

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

   AĢIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

   1. Vīns

   4. Dzirkstošais vīns

   5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

8. Pusdzirkstošais vīns

9. Gāzēts pusdzirkstošais vīns

4. **Vīnu apraksts**

1) 1. vīna kategorija — vīns

ĪSS APRAKSTS

—

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem ir svaiga un izteikti augļaina garša ar zaļu augļu un dominējošām tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnmiesīga.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

— maksimālā kopējā spirta koncentrācija;

— maksimālais gaistošais skābums;

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2) 4. vīna kategorija — dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem ir svaiga un izteikti augļaina garša ar zaļu augļu un dominējošām tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnmiesīga.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

— maksimālā kopējā spirta koncentrācija;

— maksimālais gaistošais skābums;

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3) 5. vīna kategorija — kvalitatīvs dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem ir svaiga un izteikti augļaina garša ar zaļu augļu un dominējošām tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnmiesīga.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

— maksimālā kopējā spirta koncentrācija;

— maksimālais gaistošais skābums;

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4) 8. vīna kategorija — pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem ir svaiga un izteikti augļaina garša ar zaļu augļu un dominējošām tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnmiesīga.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

— maksimālā kopējā spirta koncentrācija;

— maksimālais gaistošais skābums;

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5) 9. vīna kategorija — gāzēts pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīniem ir svaiga un izteikti augļaina garša ar zaļu augļu un dominējošām tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnmiesīga.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

— maksimālā kopējā spirta koncentrācija;

— maksimālais gaistošais skābums;

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;

— maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

BALTVĪNAM => ražas novākšana, vīnogu šķirošana, izspiešana, vīna iepriekšēja dzidrināšana, raudzēšana, dzidrināšana/izturēšana, pildīšana pudelēs.

SARKANVĪNAM => ražas novākšana, vīnogu šķirošana, vīnogu saspiešana / atdalīšana no kātiņiem, pirmējā raudzēšana, izspiešana, malolaktiskā raudzēšana, dzidrināšana/izturēšana, pildīšana pudelēs.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltās vīnogas

   100 hl no hektāra

2. Sarkanās vīnogas

   85 hl no hektāra

3. 'Dornfelder' vīnogas

   100 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Limburgas [*Limburg*] province, kuras robežas ir noteiktas saskaņā ar Konstitūciju.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

'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')

'Cabaret 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. **Saiknes apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskais apgabals: apraksts un klimats*

Limburgas dienvidu daļā esošie kalni ir izveidojušies tektonisko, sedimentācijas un erozijas procesu mijiedarbībā. Tālākajā dienvidaustrumu daļā rindojas kalni, no kuriem augstākais ir Vālserbergs [*Vaalserberg*], kura augstums ir 323 m virs *NAP* (Normālais Amsterdamas līmenis / Amsterdamas pālis); augsnes sastāvā ir kaļķakmens, smilšakmens vai māla slāņi, kas izveidojušies krīta periodā, dienvidu un dienvidaustrumu daļā — ar smilšmāla virsslāni. Limburgas dienvidu daļā virzienā uz centru un ziemeļiem, gar Māsas [*Maas*] upi, augsnes sastāvu veido fluviālais māls, smilšmāls un smilts, zem kuriem bieži vien atrodams fluviālās smilts un grants slānis. Tālāk uz dienvidu un centrālo daļu augsni galvenokārt veido less, pārmaiņus ar mālu, zem kura atrodas fluviālā smilts un grants, kā arī centrālajā daļā un ziemeļos — smalka smilts un smilšmāls (gēste).

Klimatu raksturo šādas iezīmes:

— vidējais nokrišņu daudzums — 808 mm gadā,

— saules gaismas ilgums — 1 561 h gadā (Māstrihtā [*Maastricht*]),

— gada vidējā temperatūra ir 10,2 °C, vasarā — 17,5 °C,

— dienas un nakts temperatūras starpība septembrī — 9,3 °C.

8.2. *Cēloniskā saikne*

Klimats nodrošina lielāku vīnogu ražas iznākumu un pietiekamu gatavību. Gatavam baltvīnam ir svaiga, izteikti augļaina garša, kurā dominē tropiskas notis, savukārt sarkanvīna garšai raksturīgas tumšo augļu notis.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

ES noteikumi

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabals vīna ražošanai

Attiecībā uz ražošanas apgabalu, kurā dara vīnu (veic vinifikāciju), — visas Nīderlandes provinces ir noteiktas par tiešās apkaimes apgabalu.

Visu ar AĢIN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā vai tiešās apkaimes apgabalā saražoto bāzes vīnu vai tā daļu darbuzņēmējs drīkst pildīt pudelēs kā pusdzirkstošo vai dzirkstošo vīnu.

To var darīt ārpus ar AĢIN apzīmētā produkta ražošanas apgabala vai tiešās apkaimes apgabala, saglabājot AĢIN. Tādā gadījumā marķējumā jānorāda arī pudeļu pildītājs, iespējams, izmantojot kodu ("Pudelē iepildīja..... pēc..... pasūtījuma").

Tiesiskais regulējums:

ES noteikumi

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Kopā ar nosaukumu "Limburg" var izmantot turpmāk norādītās mazākas teritoriālās vienības, kura atrodas ar AĢIN "Limburg" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, nosaukumu, ja vismaz 85 % no izmantotajām vīnogām ir iegūti šajā teritoriālajā vienībā:

— Zuid-Limburg.

Saite uz produkta specifikāciju

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