C/2024/898

17.1.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/898)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Limburg“

PGI-NL-A0961-AM06

Datum obvestila: 17. oktober 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Opis odobrenih sprememb in razlogi zanje

S to spremembo je bil zaradi veljavne prakse posodobljen trsni izbor za ZGO „Limburg“, kot je naveden v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu.

Opis in razlogi

Opis

V trsni izbor za to ZGO je bilo dodanih sedem sort, in sicer:

pinot grigio,

accent N,

allegro N,

bolero N,

saphira N,

divicio N,

divona B.

Razlogi: razvijajo se nove sorte vinske trte, ki se po dolgem obdobju razvoja in obsežnih postopkih za odobritev po odobritvi dodajo v katalog sort OIV. Če so te sorte vključene v katalog sort OIV, so lahko upravičene tudi do vključitve v trsni izbor za to ZGO.

Ta sprememba je standardna sprememba, ker se ne nanaša na ime ZGO, kategorijo proizvoda, povezavo ali omejitve trženja.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

   Limburg

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino

   4. Peneče vino

   5. Kakovostno peneče vino

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

8. Biser vino

9. Gazirano biser vino

4. **Opis vin**

1. Vino kategorije 1: vino

KRATEK OPIS

—

Organoleptične lastnosti

Belo vino je sveže in zelo sadno z zelenimi in predvsem tropskimi notami.

Rdeča vina so polnega telesa, zanje pa so značilne note črnega jagodičja.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Vino kategorije 4: peneče vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Belo vino je sveže in zelo sadno z zelenimi in predvsem tropskimi notami.

Rdeča vina so polnega telesa, zanje pa so značilne note črnega jagodičja.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. Vino kategorije 5: kakovostno peneče vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Belo vino je sveže in zelo sadno z zelenimi in predvsem tropskimi notami.

Rdeča vina so polnega telesa, zanje pa so značilne note črnega jagodičja.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. Vino kategorije 8: biser vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Belo vino je sveže in zelo sadno z zelenimi in predvsem tropskimi notami.

Rdeča vina so polnega telesa, zanje pa so značilne note črnega jagodičja.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Vino kategorije 9: gazirano biser vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Belo vino je sveže in zelo sadno z zelenimi in predvsem tropskimi notami.

Rdeča vina so polnega telesa, zanje pa so značilne note črnega jagodičja.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

BELO => trgatev, prebiranje, stiskanje, predbistrenje, vrenje, bistrenje/staranje, polnjenje

RDEČE => trgatev, prebiranje, drozganje/pecljanje, primarno vrenje, stiskanje, jabolčno-mlečnokislinsko vrenje, bistrenje/staranje, polnjenje

5.2. *Največji donosi*

1. Belo grozdje

   100 hektolitrov na hektar

2. Rdeče grozdje

   85 hektolitrov na hektar

3. Grozdje dornfelder

   100 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Pokrajina Limburg, razmejena z ustavnimi mejami med pokrajinami.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *Geografsko območje: opis in podnebje*

Hribi južnega Limburga so nastali zaradi medsebojnega vpliva tektonskih premikov, usedanja in erozije. Na skrajnem jugovzhodu so hribi, med katerimi je najvišji Vaalserberg, ki meri približno 323 m glede na vertikalni datum Normaal Amsterdams Peil (NAP), na jugu in jugovzhodu pa apnenec, peščenjak ali glina iz krede, večinoma prekriti z ilovnatimi tlemi. Od južnega do osrednjega in severnega dela Limburga, ki leži ob reki Maas, je območje rečne gline, ilovice in peska, pogosto na podlagi iz rečnega peska in proda. Še bolj južno in proti osrednjemu delu najdemo predvsem puhlico, mestoma pa ilovico na podlagi iz peska in proda, ki ju je nanesla reka, medtem ko je v osrednjem in severnem delu območje drobnega in ilovnatega drobnega peska (krovne peščine).

Za podnebje je značilno naslednje:

— povprečna količina padavin 808 mm/leto,

— 1 561 ur sonca na leto (Maastricht),

— letna povprečna temperatura znaša 10,2 °C, povprečna temperatura med poletjem pa 17,5 °C,

— septembra razlika med dnevnimi in nočnimi temperaturami znaša 9,3 °C.

8.2. *Vzročna povezava*

Podnebje omogoča doseganje večjega donosa in zadostne zrelosti. Zrelost se izraža v svežini in sadnosti belega vina, v katerem prevladujejo tropske note, pri rdečem vinu pa v značilnih notah črnega jagodičja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini za vinifikacijo

Kar zadeva območje proizvodnje za vinifikacijo, so vse nizozemske pokrajine opredeljene kot območja v neposredni bližini.

Pogodbeni izvajalec lahko del osnovnega vina ali vse osnovno vino, pridelano na območju z ZGO ali območju v neposredni bližini, polni kot biser vino ali peneče vino.

Ime ZGO se ohrani tudi, če to poteka zunaj območja ZGO ali območja v neposredni bližini. V tem primeru se na etiketi navede tudi polnilnica, po možnosti z uporabo številčne oznake (polni ..... za .....).

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Skupaj z imenom „Limburg“ se lahko uporablja naslednje ime manjšega območja, ki spada na območje ZGO „Limburg“, če s tega območja izhaja vsaj 85 % uporabljenega grozdja:

— „Zuid-Limburg“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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