C/2024/6204

17.10.2024 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/2024/6204)

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

„Zeeland“

PGI-NL-A0963-AM08

Дата на съобщението: 19.7.2024.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Описание и основания за стандартното изменение

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

Описание

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

Amigne B

Donauriesling B

Grüner Veltliner B

Merlot Kanthus N

Merlot Khorus N

Pineau d'Aunis N

Pinot Kors N

Riesel B

Sauvignon Nepsis B

Savagnin Blanc B (Traminer)

Trousseau Gris G

Voltis 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.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Zeeland

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ – защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

9. Искрящо газирано вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Категория 1: вино

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина имат свежа киселинност и наситен плодов вкус със зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромати на червени плодове и с наситен плодов вкус.

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): —

2. Категория 4: пенливи вина

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина имат свежа киселинност и наситен плодов вкус със зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромати на червени плодове и с наситен плодов вкус.

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 имат свежа киселинност и наситен плодов вкус със зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромати на червени плодове и с наситен плодов вкус.

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): —

4. Категория 8: искрящо вино

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина имат свежа киселинност и наситен плодов вкус със зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромати на червени плодове и с наситен плодов вкус.

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): —

5. Категория 9: искрящо газирано вино

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина имат свежа киселинност и наситен плодов вкус със зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромати на червени плодове и с наситен плодов вкус.

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): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

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

6. **Определен географски район**

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

7. **Винени сортове грозде**

Accent N

Acolon

Allegro N

Amigne B

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

Donauriesling B

Dornfelder N

Dunkelfelder N

Excelsior

Faber B

Felicia B

Florental N

Früburgunder N

Gamaret N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Golubok N

Grüner Veltliner B

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

Merlot Kanthus N

Merlot Khorus N

Merzling B

Meunier N

Monarch

Morio muscat B

Muscaris B

Muscat Blanc

Muscat Bleu

Müller thurgau B

Orion B

Ortega B

Palatina

Phoenix B

Pineau d'Aunis N

Pinot Grigio

Pinot Gris G

Pinot Kors N

Pinot blanc B

Pinot noir N

Pinotin N

Plantet N

Polo Muscat B

Portugiezer N

Prior N

Rayon d'or B

Reberger

Regent N

Riechensteiner B

Riesel 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 Nepsis B

Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)

Sauvitage B

Savagnin Blanc B (Traminer)

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Trousseau Gris G

Villaris B

Viognier B

Voltis B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Географски район: описание и климат*

Почвата е с преобладаващо съдържание на холоценски наслаги от морска глина и морски пясък, които в много случаи са разположени върху торфени подпочвени пластове. По протежението на крайбрежните дюни (образувани от пясък), са се оформили наслаги предимно от морски пясък, примесен с глина или торф („почви на геести“).

Климатът се характеризира със:

— средно количество на валежите от 825 mm/година;

— 1 739 часа слънцегреене годишно (във Vlissingen и Wilhelminadorp);

— средна годишна температура 10,6 °C, като през лятото тази стойност е 17,1 °C;

— разлика между дневната и нощната температура през септември 7,5 °C.

8.2. *Причинно-следствена връзка*

Климатичните условия позволяват да се постигнат посочените добиви и зрялост. Когато достигнат зрялост, белите вина са свежи и много плодови, със зелени нотки, а червените — с аромати на червени 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 „Zeeland“ може да се използва посоченото по-долу наименование на по-малък район, попадащ в района на ЗГУ „Zeeland“, при условие че най-малко 85 % от използваното грозде произхожда от този район:

— Zeeuws-Vlaanderen

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Zeeland_productdossier_2024.pdf