C/2024/6204

17.10.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta

(C/2024/6204)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Zeeland”

PGI-NL-A0963-AM08

Tiedonannon päivämäärä: 19.7.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Vakiomuutoksen kuvaus ja perustelut

Muutos koskee tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa mainittuja, suojatun maantieteellisen merkinnän ”Zeeland” tuotannossa sallittuja rypälelajikkeita. Luetteloa päivitetään, jotta se vastaa nykyistä käytäntöä.

Kuvaus:

Kyseessä olevan suojatun maantieteellisen merkinnän tuotannossa sallittujen rypälelajikkeiden luetteloon on lisätty 12 lajiketta:

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

Perustelu: 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.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Zeeland

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
4. Kuohuviini
5. Laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini
9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Viiniluokka (1): Viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistivaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

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

Aistivaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

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

Aistivaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

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

Aistivaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

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

Aistivaraiset ominaisuudet:

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

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*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valkoinen – sadonkorjuu, lajittelu, puristaminen, esikirkastaminen, käyminen, kirkastaminen/kypsyttäminen, pullottaminen

Punainen – sadonkorjuu, lajittelu, murskaaminen / kantojen irrottaminen, kuorikäyminen, puristaminen, malolaktinen käyminen, kirkastaminen/kypsyttäminen, pullottaminen

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Valkoiset viinirypäleet

100 hehtolitraa hehtaarilla

2. Punaiset viinirypäleet

85 hehtolitraa hehtaarilla

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Zeelandin maakunta perustuslaissa määritettyine maakuntarajoineen.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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

Frühburgunder 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 Blue

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

Reichensteiner 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 Soyhières 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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellinen alue: kuvaus ja ilmasto*

Maaperä koostuu pääasiassa holoseenikauden merisavi- ja merihiekkakerrostumista, joiden alla on usein turvetta. Rannikon hiekkadyynikerrostumissa on usein merihiekkakerroksia, joihin on sekoittunut savea tai turvetta (nk. geest-maaperä).

Ilmastolle ovat ominaisia seuraavat tekijät:

— keskimääräinen vuotuinen sademäärä: 825 mm

— 1 739 aurinkotuntia vuodessa (Vlissingen ja Wilhelminadorp)

— keskilämpötila vuositasolla 10,6 °C ja kesäisin 17,1 °C

— päivä- ja yölämpötilojen ero syyskuussa 7,5 °C.

8.2 *Syy-yhteys*

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

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

Oikeudellinen kehys:

EU:n säännöt

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 .....”).

Oikeudellinen kehys:

EU:n säännöt

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Seuraavia SMM-alueeseen ”Zeeland” kuuluvien pienempien alueiden nimiä saa käyttää yhdessä nimen ”Zeeland” kanssa, jos vähintään 85 prosenttia käytetyistä rypäleistä on peräisin kyseiseltä alueelta:

— Zeeuws-Vlaanderen

Linkki tuote-eritelmään

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