C/2024/6204

17.10.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/6204)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo 17 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Zeeland“

PGI-NL-A0963-AM08

Dátum oznámenia: 19. 7. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Opis a dôvody štandardnej zmeny

Touto zmenou sa menia muštové odrody povolené na výrobu CHZO „Zeeland“ uvedené v špecifikácii výrobku a jednotnom dokumente. Ide o aktualizáciu, ktorou sa zohľadňuje existujúca prax.

Opis:

Do zoznamu odrôd povolených na výrobu tohto CHZO sa doplnilo týchto dvanásť odrôd:

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

Dôvody: Dochádza k šľachteniu nových odrôd, ktoré sa po povolení dopĺňajú do zoznamu odrôd OIV po dlhom vývoji a dôsledných postupoch povoľovania. Ak sa tieto odrody nachádzajú v zozname odrôd OIV, môžu sa doplniť aj do zoznamu povolených odrôd určených na výrobu tohto CHZO.

Keďže zmena sa netýka názvu CHZO, kategórie výrobku, súvislosti ani obmedzení týkajúcich sa uvádzania na trh, ide o štandardnú zmenu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy):**

Zeeland

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Akostné šumivé víno
8. Perlivé víno
9. Sýtené perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. Kategória vína 1: víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína sa vyznačujú sviežou kyslosťou, plnou ovocnou chuťou a zelenými arómami.

Červené vína sa vyznačujú arómami červeného ovocia a výraznou ovocnou chuťou.

Analytické vlastnosti:

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,5

— Minimálna celková kyslosť: 59,85 milliekvivalentov na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. Kategória vína 4: šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína sa vyznačujú sviežou kyslosťou, plnou ovocnou chuťou a zelenými arómami.

Červené vína sa vyznačujú arómami červeného ovocia a výraznou ovocnou chuťou.

Analytické vlastnosti:

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,5

— Minimálna celková kyslosť: 59,85 milliekvivalentov na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. Kategória vína 5: akostné šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína sa vyznačujú sviežou kyslosťou, plnou ovocnou chuťou a zelenými arómami.

Červené vína sa vyznačujú arómami červeného ovocia a výraznou ovocnou chuťou.

Analytické vlastnosti:

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,5

— Minimálna celková kyslosť: 59,85 milliekvivalentov na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. Kategória vína 8: perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína sa vyznačujú sviežou kyslosťou, plnou ovocnou chuťou a zelenými arómami.

Červené vína sa vyznačujú arómami červeného ovocia a výraznou ovocnou chuťou.

Analytické vlastnosti:

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,5

— Minimálna celková kyslosť: 59,85 milliekvivalentov na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. Kategória vína 9: sýtené perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Organoleptické vlastnosti:

Biele vína sa vyznačujú sviežou kyslosťou, plnou ovocnou chuťou a zelenými arómami.

Červené vína sa vyznačujú arómami červeného ovocia a výraznou ovocnou chuťou.

Analytické vlastnosti:

Pre nasledujúce vlastnosti platia definície stanovené v právnych predpisoch EÚ a holandských ministerských vyhláškach:

— Maximálny celkový obsah alkoholu

— Maximálny obsah prchavých kyselín

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého

— Maximálna miera obohacovania, znižovania obsahu kyselín a schválením podmieneného zvyšovania obsahu kyselín

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6,5

— Minimálna celková kyslosť: 59,85 milliekvivalentov na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Biele vína – zber, triedenie, lisovanie, predčírenie, fermentácia, čírenie/vyzrievanie, fľašovanie

Červené vína – zber, triedenie, drvenie, odstopkovanie, primárna fermentácia, lisovanie, jablčno-mliečne kvasenie, čírenie/vyzrievanie, fľašovanie

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele odrody

100 hektolitrov na hektár

2. Modré odrody

85 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Provincia Zeeland vymedzená hranicami provincie stanovenými v súlade s ústavou

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Zemepisná oblasť: opis a klíma*

Pôdu tvoria najmä usadeniny morského ílu a morského piesku z obdobia holocénu, často na rašelinovom podloží. Pozdĺž pobrežných dún (naviate piesky) sa nachádzajú sedimenty, ktoré často obsahujú pruhy morského piesku zmiešaného s ílom alebo rašelinou (geest)

Klíma sa vyznačuje:

— priemerným ročným úhrnom zrážok 825 mm,

— 1 739 hodinami slnečného svitu za rok (priemer nameraný v lokalite Vlissingen a Wilhelminadorp),

— priemernou teplotou 10,6 °C počas celého roka a 17,1 °C počas leta,

— rozdielom 7,5 °C medzi dennými a nočnými teplotami v septembri.

8.2. *Príčinná súvislosť*

Vďaka klíme je možné dosiahnuť uvedené výnosy a zrelosť. Táto zrelosť sa vo výsledných vínach prejavuje sviežosťou a plnou ovocnou chuťou so zelenými tónmi; v prípade červených vín prevládajú tóny červeného ovocia.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti na výrobu vína

Pokiaľ ide o produkčnú plochu výroby vína (vinifikácie), všetky holandské provincie sú vymedzené ako oblasti v bezprostrednej blízkosti.

Časť základného vína alebo všetko základné víno vyrobené v oblasti, na ktorú sa vzťahuje dané CHZO, alebo v oblasti v bezprostrednej blízkosti môže dodávateľ plniť do fliaš ako perlivé alebo šumivé víno.

Túto činnosť možno uskutočňovať mimo oblasti CHZO alebo v oblasti nachádzajúcej sa v bezprostrednej blízkosti. V oboch prípadoch možno na etikete uvádzať názov CHZO. V prípade zmluvného plnenia do fliaš sa na etikete musí uviesť aj fľašovateľ, podľa možnosti s číselným kódom (do fliaš plní... pre…).

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Spolu s názvom „Zeeland“ sa môžu používať tieto názvy menších oblastí patriacich do oblasti CHZO „Zeeland“ za predpokladu, že z danej oblasti pochádza najmenej 85 % použitého hrozna:

— Zeeuws-Vlaanderen

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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