C/2024/6285

17.10.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/6285)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Noord-Brabant“

PGI-NL-A0964-AM07

Datum oznámení: 19.7.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Popis a důvody standardní změny

Tato změna mění povolené moštové odrůdy pro CHZO Noord-Brabant, které jsou součástí specifikace produktu a jednotného dokumentu, a v důsledku této praxe je aktualizována.

Popis:

Na seznam odrůd povolených pro toto CHZO bylo doplněno 12 odrůd, a to:

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

Odůvodnění: Vyvíjejí se nové odrůdy, které se po dlouhém období vývoje a po rozsáhlých schvalovacích postupech v případě schválení zařazují na seznam odrůd OIV. Jsou-li tyto odrůdy zařazeny do katalogu odrůd OIV, mohou být rovněž způsobilé k zařazení na seznam povolených odrůd pro toto CHZO.

Tato změna je standardní změnou, protože se netýká názvu CHZO, kategorie produktů, souvislosti ani omezení uvádění na trh.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„Noord-Brabant“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno
9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET
2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt, jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Druh vína 1: víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:
Bílá vína mají svěží aroma s mírně zelenými a tropickými tóny.
Červená vína se vyznačují plnější chutí černého ovoce.
Analytické vlastnosti: K následujícím vlastnostem se vztahují
definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,5

— Minimální celková kyselost: 59,85 miliekvivalentu na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. Druh vína 4: Šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:
Bílá vína mají svěží aroma s mírně zelenými a tropickými tóny.

Červená vína se vyznačují plnější chutí černého ovoce.

Analytické vlastnosti: K následujícím vlastnostem se vztahují
definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,5

— Minimální celková kyselost: 59,85 miliekvivalentu na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. Druh vína 5: jakostní šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží aroma s mírně zelenými a tropickými tóny.

Červená vína se vyznačují plnější chutí černého ovoce.

Analytické vlastnosti: K následujícím vlastnostem se vztahují
definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,5

— Minimální celková kyselost: 59,85 miliekvivalentu na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. Druh vína 8: perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží aroma s mírně zelenými a tropickými tóny.

Červená vína se vyznačují plnější chutí černého ovoce.

Analytické vlastnosti: K následujícím vlastnostem se vztahují

definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,5

— Minimální celková kyselost: 59,85 miliekvivalentu na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. Druh vína 9: perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží aroma s mírně zelenými a tropickými tóny.

Červená vína se vyznačují plnější chutí černého ovoce.

Analytické vlastnosti: K následujícím vlastnostem se vztahují

definice uvedené v nařízeních EU / nizozemských ministerských předpisech:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Maximální obsah těkavých kyselin

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého

— Maximální obohacení, odkyselování a na základě schválení přikyselování

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6,5

— Minimální celková kyselost: 59,85 miliekvivalentu na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

BÍLÉ VÍNO – sklizeň, třídění, lisování, předčiření, kvašení, čiření/zrání, plnění

ČERVENÉ VÍNO – sklizeň, třídění, drcení/odzrnění, primární kvašení, lisování, mléčné kvašení, čiření/zrání, plnění

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílé hrozny

   100 hektolitrů na hektar

2. Červené hrozny

   85 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Provincie Noord-Brabant, vymezená ústavně danými hranicemi

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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 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
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. **Popis souvislostí**

8.1 *Popis oblasti a klimatu*

Největší část území je tvořena jemným (hlinitým) pískem (svrchní písky nazývané „dekzanden“).

Na severozápadě se nacházejí na rašelině usazeniny holocenního mořského jílu.

V provincii se nacházejí menší oblasti hrubého a jemného písku z období pleistocénu, jemného písku a tillu do hloubky 120 cm a spraše, jakož i holocenní nánosy rašeliny a naváté písky.

Místní podnebí se vyznačuje:

— průměrnými srážkami ve výši 819 mm ročně,

— 1 605 hodinami slunečního svitu ročně (průměr v lokalitách Gilze-Rijen a Eindhoven),

— průměrnou celoroční teplotou 10,2 °C a v létě 17,2 °C,

— v měsíci září rozdílem 9,7 °C mezi denní a noční teplotou.

8.2 *Příčinná souvislost*

Díky místnímu podnebí je možné dosáhnout uváděného výnosu a zralosti. Výsledkem této zralosti je svěží víno ovocné chuti, též se zelenými a tropickými tóny a tóny černého ovoce u červeného vína.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ další podmínky:

výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

nedaleká oblast zabývající se výrobou vína

Pokud jde o oblast produkce pro výrobu vína (vinifikaci), jsou všechny nizozemské provincie definovány jako nedaleké.

Pokud se základní víno vyrábí v oblasti CHZO nebo v nedaleké oblasti, může být část tohoto základního vína nebo jeho celkový objem plněn za úplatu do lahví jako perlivé nebo šumivé víno.

Tento postup lze uskutečnit mimo oblast CHZO nebo v nedaleké oblasti a zůstane zachováno označení CHZO. V každém případě musí být na etiketě uveden subjekt, který za úplatu odpovídá za plnění do lahví, pokud možno za použití číselného kódu (plněno…určeno …).

Odkaz na specifikaci výrobku

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Noord_Brabant_productdossier_2024.pdf