C/2024/6288

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/2024/6288)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Limburg“

PGI-NL-A0961-AM07

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 „Limburg“ 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.

Vzhľadom na to, že 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)**

Limburg

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 sú svieže a ovocné so zelenými tónmi a prevažne tónmi tropického ovocia.

Červené vína sa vyznačujú tónmi čierneho ovocia a plnou 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 sú svieže a ovocné so zelenými tónmi a prevažne tónmi tropického ovocia.

Červené vína sa vyznačujú tónmi čierneho ovocia a plnou 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 sú svieže a ovocné so zelenými tónmi a prevažne tónmi tropického ovocia.

Červené vína sa vyznačujú tónmi čierneho ovocia a plnou 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 sú svieže a ovocné so zelenými tónmi a prevažne tónmi tropického ovocia.

Červené vína sa vyznačujú tónmi čierneho ovocia a plnou 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 sú svieže a ovocné so zelenými tónmi a prevažne tónmi tropického ovocia.

Červené vína sa vyznačujú tónmi čierneho ovocia a plnou 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

3. Odroda Dornfelder

100 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Provincia Limburg 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 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. **Opis súvislostí**

8.1. *Zemepisná oblasť: opis a klíma*

Kopce v regióne Zuid-Limburg boli utvorené tektonickou činnosťou, sedimentáciou a eróziou. V najjuhovýchodnejšej časti sa nachádzajú kopce. Najvyšším z nich je Vaalserberg s výškou 323 m nad NAP (*Normaal Amsterdams Peil*, amsterdamský vodočet) a je tvorený vápencom, pieskovom alebo ílom z obdobia kriedy, ktoré sú na juhu a juhovýchode obvykle pokryté ílovitou pôdou. V južnej až strednej a severnej časti regiónu Limburg sa pozdĺž rieky Másy vyskytuje riečny íl, hlina a piesok, často na vrstve riečneho piesku a štrku. Pre južnejšie a stredné časti je typická najmä spraš, ktorá sa strieda s hlinou na vrstve riečneho piesku a štrku; v strednej a severnej časti je to jemnozrnný a jemnozrnný ílovitý piesok (*geest*).

Klíma sa vyznačuje:

— priemerným ročným úhrnom zrážok 808 mm,

— 1 561 hodinami slnečného svitu za rok (priemer nameraný v Maastrichte),

— priemernou teplotou 10,2 °C počas celého roka a 17,5 °C počas leta,

— rozdielom 9,3 °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 bielych vínach prejavuje sviežosťou a plnou ovocnou chuťou s prevahou tónov tropického ovocia; 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 „Limburg“ sa môžu používať tieto názvy menších oblastí patriacich do oblasti CHZO „Limburg“ za predpokladu, že z danej oblasti pochádza najmenej 85 % použitého hrozna:

— Zuid-Limburg.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Limburg_productdossier_2024.pdf