Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/845)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Noord-Holland“

PGI-NL-A0966-AM06

Datum obvestila: 17. oktober 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Sprememba trsnega izbora

S to spremembo je bil zaradi veljavne prakse posodobljen trsni izbor za ZGO „Noord-Holland“, kot je naveden v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu.

Opis in razlogi

Opis

V trsni izbor za to ZGO je bilo dodanih sedem sort, in sicer:

pinot grigio,

accent N,

allegro N,

bolero N,

saphira N,

divicio N,

divona B.

Razlogi: razvijajo se nove sorte vinske trte, ki se po dolgem obdobju razvoja in obsežnih postopkih za odobritev dodajo na seznam sort OIV. Če so te sorte vključene na seznam sort OIV, so lahko upravičene tudi do vključitve v trsni izbor za to ZGO.

Ta sprememba je standardna sprememba, ker ne vpliva na ime ZGO, kategorijo proizvoda, povezavo ali omejitve trženja.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

   Noord-Holland

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino

   4. Peneče vino

   5. Kakovostno peneče vino

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

8. Biser vino
9. Gazirano biser vino

4. **Opis vin**

1. Vino kategorije 1: Vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Vino kategorije 4: peneče vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. Vino kategorije 5: Kakovostno peneče vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. Vino kategorije 8: Biser vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Vino kategorije 9: Gazirano biser vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina imajo sveže kisline, poln sadni značaj in zelene arome.

Za rdeča vina sta značilna aroma rdečega jagodičja in poln sadni značaj.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	59,85 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopek*

1.

Posebni enološki postopek

BELO => trgatev, prebiranje, stiskanje, predbistrenje, vrenje, bistrenje/staranje, polnjenje

RDEČE => trgatev, prebiranje, drozganje/pecljanje, primarno vrenje, stiskanje, jabolčno-mlečnokislinsko vrenje, bistrenje/staranje, polnjenje

5.2. *Največji donosi*

1. Belo grozdje

   90 hektolitrov na hektar

2. Rdeče grozdje

   75 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Pokrajina Severna Holandija, razmejena z ustavnimi mejami med pokrajinami.

7. **Sorte vinske trte**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muskat

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

Dornfelder N

Dunkelfelder N

Excelsior
Faber B
Felicia B
Florental N
Frühburgunder N
Gamaret N
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Golubok N
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
Merzling B
Meunier N
Monarch
Morio muscat B
Muscaris B
Muscat blanc
Muscat blue
Müller thurgau B
Orion B
Ortega B
Palatina
Phoenix B
Pinot grigio
Pinot gris G
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

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 soyhières B (VB-32-7)

Sauvitage B

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier gris

Saint laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Opis povezave**

8.1. *Geografsko območje: opis in podnebje*

Na jugovzhodu se razprostirajo tvorbe, ki so nastale v zadnji ledeni dobi, sestavljene pretežno iz grobega in drobnega rečnega peska (pogosto prodnatega) (='t Gooi).

Okoli Amsterdama je mestoma mogoče zaslediti nanose šotnih tal na gleju.

Vzdolž obale ležijo sipine s pogostimi pasovi morskega peska, pomešanega z glino ali šoto (t. i. *geestgronden*, peščinske kmetijske površine).

Poleg sipin na otoku Texel najdemo tudi nanose morske gline ter peska, pomešanega z glinasto ilovico.

Za podnebje je značilno naslednje:

— povprečna količina padavin 868 mm/leto,

— 1 707 ur sonca (povprečje nad letališčema Schiphol in De Kooy) na leto,

— letna povprečna temperatura znaša 10,1 °C, povprečna temperatura med poletjem pa 16,6 °C,

— septembra razlika med dnevnimi in nočnimi temperaturami znaša 7,4 °C.

8.2. *Vzročna povezava*

Podnebje omogoča doseganje navedenega donosa in zrelosti. Ta zrelost se izraža v svežini in sadnosti vina polnega telesa z zelenimi notami, pri rdečem vinu pa v notah rdečega jagodičja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini za vinifikacijo

Kar zadeva območje proizvodnje za vinifikacijo, so vse nizozemske pokrajine opredeljene kot območja v neposredni bližini.

Če je osnovno vino pridelano na območju ZGO ali območju v neposredni bližini, se lahko del tega vina ali celotna količina pogodbeno polni kot biser vino ali peneče vino.

Ime ZGO se ohrani tudi, če to poteka zunaj območja ZGO ali območja v neposredni bližini. V tem primeru mora biti navedena tudi oseba, ki vino polni po pogodbi, po možnosti z uporabo številčne oznake (polni … za …).

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Skupaj z imenom „Noord-Holland“ se lahko uporabljata naslednji imeni manjših območij, ki spadata na območje ZGO „Noord-Holland“, če s tega območja izhaja vsaj 85 % uporabljenega grozdja:

— „West-Friesland“,

— „Gooi en Vechtstreek“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Noord_Holland_productdossier_2023.pdf