C/2024/846

17.1.2024

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/2024/846)

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

„Zuid-Holland“

PGI-NL-A0965-AM06

Datum oznámení: 17. 10. 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Změna seznamu moštových odrůd

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

Popis a důvody

Popis:

Na seznam odrůd povolených pro toto CHZO bylo doplněno 7 odrůd, a to:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona 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.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

   Zuid-Holland

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

   4. Šumivé víno

   5. Jakostní šumivé víno

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

8. Perlivé víno
9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

4. **Popis vína (vín)**

1. Druh vína 1: víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti:

Bílá vína mají svěží kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného 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 kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného 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 kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného 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 kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného 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 kyselost, plnou ovocnou chuť, též se zelenými aromaty.

Červená vína se vyznačují plnou chutí červeného 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*

1.

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

   95 hektolitrů na hektar

2. Červené hrozny

   80 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Provincie Jižní Holandsko (Zuid Holand) vymezená ústavně danými hranicemi.

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

Accent N

Acolon

Allegro N

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

Dornfelder N

Dunkelfelder N

Excelsior

Faber B

Felicia B

Florental N

Früburgunder 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

Riechensteiner 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 Soyhieres B (VB-32-7)

Sauvitage B

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Popis souvislostí**

8.1. *Zeměpisná oblast: popis a podnebí*

Na jihozápadě se nacházejí usazeniny holocenního mořského jílu a písku, často na rašelinném podloží, a podél řeky Lek a historického povodí Rýna (mj. přítoku Oude Rijn) se půda skládá z fluviálního jílu a písku, místy smíšených s rašelinou.

Uprostřed území jsou usazeniny holocenního mořského jílu a písku, občas s rašelinou.

Podél pobřeží se v písečných dunách nacházejí nánosy, které obsahují pásy mořského písku promíseného s jílem nebo rašelinou (půdy nazývané „geestgronden").

Místní podnebí se vyznačuje:

— průměrnými srážkami ve výši 879 mm ročně,

— 1 675 hodinami slunečního svitu ročně (průměr pro Rotterdam/Valkenburg),

— průměrnou celoroční teplotou 10,3 °C a v létě 16,9 °C,

— v měsíci září rozdílem 7,9 °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 plné ovocné chuti, též se zelenými tóny a tóny červeného 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/2023-06/BGA_Zuid_Holland_productdossier_2023.pdf