C/2024/846

17.1.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta

(C/2024/846)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Zuid-Holland”

PGI-NL-A0965-AM06

Tiedonannon päivämäärä: 17.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Rypälelajikkeiden luettelon muuttaminen

Muutos koskee tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa mainittuja, suojatun maantieteellisen merkinnän ”Zuid-Holland” tuotannossa sallittuja rypälelajikkeita. Luetteloa päivitetään, jotta se vastaa nykyistä käytäntöä.

Kuvaus ja perustelut

Kuvaus

Kyseessä olevan suojatun maantieteellisen merkinnän tuotannossa sallittujen rypälelajikkeiden luetteloon on lisätty seitsemän lajiketta:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Perustelut: Uusia rypälelajikkeita kehitetään, ja ne lisätään OIV:n lajikeluetteloon, kun ne on hyväksytty. Lajikkeiden kehittäminen edellyttää pitkäjänteistä työtä ja mittavia lupamenettelyjä. Jos tällaiset lajikkeet sisällytetään OIV:n lajikeluetteloon, ne voidaan myös lisätä tämän suojatun maantieteellisen merkinnän tuotannossa sallittujen lajikkeiden luetteloon.

Muutos on vakiomuutos, koska se ei koske suojatun maantieteellisen merkinnän nimeä, tuoteluokkaa, yhteyttä maantieteelliseen alueeseen tai kaupan pitämisen rajoituksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

   Zuid-Holland

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

   4. Kuohuviini

   5. Laatukuohuviini

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

8. Helmeilevä viini
9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Viiniluokka 1: Viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoviinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaviineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

Analyyttiset ominaisuudet

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään
— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään
— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään
— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Viiniluokka 4: Kuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaisille viineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

Analyyttiset ominaisuudet

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään
— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään
— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään
— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5

Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Viiniluokka 5: Laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaisille viineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

Analyyttiset ominaisuudet

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. Viiniluokka 8: Helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaisille viineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

Analyyttiset ominaisuudet

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Viiniluokka 9: Hiilihapotettu helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoiset viinit ovat raikkaan hapokkaita ja voimakkaan hedelmäisiä, ja niissä on myös vihreän aromeja.

Punaisille viineille antavat leimaa punaiset hedelmät, ja ne ovat voimakkaan hedelmäisiä.

Analyyttiset ominaisuudet

Seuraavat ominaisuudet kuvataan käyttäen EU:n asetuksissa / Alankomaiden kansallisissa määräyksissä vahvistettuja määritelmiä:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään

— Enimmäisarvot väkevöinnille, happamuuden vähentämiselle ja luvanvaraiselle happamuuden lisäämiselle

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6,5
Vähimmäishappopitoisuus	59,85 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valkoinen = > sadonkorjuu, lajittelu, puristaminen, esikirkastaminen, käyttäminen, kirkastaminen/kypsyttäminen, pullottaminen

Punainen = > sadonkorjuu, lajittelu, murskaaminen / kantojen irrottaminen, kuorikäyminen, puristaminen, malolaktinen käyminen, kirkastaminen/kypsyttäminen, pullottaminen

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Valkoiset viinirypäleet

   95 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Punaiset viinirypäleet

   80 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Zuid-Hollandin maakunta perustuslaissa määritettyine maakuntarajoineen

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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

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

Saint Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Maantieteellinen alue: kuvaus ja ilmasto*

Lounaassa on holoseenikauden merisavi- ja merihiekkakerrostumia, joiden alla on pääosin turvetta. Lekjoen varrella ja Reinin (myös Vanhan Reinin) vanhoilla valuma-alueilla maaperä on jokisavea ja -hiekkaa, joihin on sekoittunut paikoin myös turvetta.

Alueen keskellä on merenpohjan savikerrostumien päällä holoseenikauden turvekerros sekä merisavea ja -hiekkaa, paikoin myös turpeesta koostuvia sulkeumia.

Rannikon hiekkadyynikerrostumissa on usein merihiekkakerroksia, joihin on sekoittunut savea tai turvetta (nk. geest-maaperä).

Ilmastolle ovat ominaisia seuraavat tekijät:

— keskimääräinen vuotuinen sademäärä: 879 mm

— 1 675 aurinkotuntia / vuosi (Rotterdamin/Valkenburgin keskiarvo)

— keskilämpötila vuositasolla 10,3 °C ja kesäisin 16,9 °C

— päivä- ja yölämpötilojen ero syyskuussa 7,9 °C

8.2. *Syy-yhteys*

Ilmasto-olojen ansiosta voidaan saavuttaa edellä mainitut tuotokset ja kypsyys. Valkoviini onkin raikasta, voimakkaan hedelmäistä, ja siinä on vihreitä vivahteita. Punaviinille puolestaan antavat leimaa punaiset hedelmät.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

EU:n sääntely

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, jolla tuotetaan viiniä.

Viinin valmistamisen (viiniyttämisen) osalta tuotantoalueen välittömässä läheisyydessä sijaitseviksi alueiksi määritellään kaikki Alankomaiden maakunnat.

Osa SMM-alueella tai sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella valmistetusta pohjaviinistä tai koko määrä voidaan antaa pullotettavaksi helmeileväksi viiniksi tai kuohuviiniksi.

Pullotus voidaan tehdä SMM-alueen tai sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen ulkopuolella ja säilyttää silti SMM-nimi. Tällöin merkinnöissä mainitaan myös pullottaja, mahdollisesti käyttäen koodinumeroa (”….:n puolesta pullottanut ….”).

Linkki tuote-eritelmään

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Zuid_Holland_productdossier_2023.pdf