Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/846)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Zuid-Holland”

PGI-NL-A0965-AM06

Datum obavijesti: 17.10.2023.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

Izmjena popisa sorti vinove loze

Izmjenom se mijenjaju sorte grožđa odobrene za ZOZP Zuid-Holland, kako su uključene u specifikaciju proizvoda i jedinstveni dokument, a ažuriranje se temelji na praksi.

Opis i razlozi

Opis

Sedam sorti dodano je na popis sorti odobrenih za ovaj ZOZP:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Razlozi: razvijaju se nove sorte grožđa, koje se dodaju u katalog sorti OIV-a nakon dugotrajnog razvoja te nakon što se odobre u opsežnim postupcima odobravanja. Ako je sorta uvrštena u katalog sorti OIV-a, ona može biti prihvatljiva i za uvrštenje na popis odobrenih sorti za ovaj ZOZP.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne odnosi na naziv ZOZP-a, kategoriju proizvoda, povezanost ni ograničenja u pogledu stavljanja na tržište.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

   Zuid-Holland

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

   ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

   1. Vino

   4. Pjenušavo vino

   5. Kvalitetno pjenušavo vino

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

8. Biser vino
9. Gazirano biser vino

4. **Opis vina**

1. Vino kategorije 1: vino

KRATAK OPIS

Organoleptička svojstva

Bijela vina odlikuju se svježom kiselošću i zelenim aromama i izrazito su voćna.

Za crna vina karakteristični su crveni plod i izražena voćnost.

Analitička svojstva

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— najveća ukupna alkoholna jakost,

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina,

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida,

— najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5
Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Vino kategorije 4: pjenušavo vino

KRATAK OPIS

Organoleptička svojstva

Bijela vina odlikuju se svježom kiselošću i zelenim aromama i izrazito su voćna.

Za crna vina karakteristični su crveni plod i izražena voćnost.

Analitička svojstva

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— najveća ukupna alkoholna jakost,

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina,

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida,

— najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5

Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Vino kategorije 5: kvalitetno pjenušavo vino

KRATAK OPIS

Organoleptička svojstva

Bijela vina odlikuju se svježom kiselošću i zelenim aromama i izrazito su voćna.

Za crna vina karakteristični su crveni plod i izražena voćnost.

Analitička svojstva

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— najveća ukupna alkoholna jakost,

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina,

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida,

— najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5
Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. Vino kategorije 8: biser vino

KRATAK OPIS

Organoleptička svojstva

Bijela vina odlikuju se svježom kiselošću i zelenim aromama i izrazito su voćna.

Za crna vina karakteristični su crveni plod i izražena voćnost.

Analitička svojstva

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— najveća ukupna alkoholna jakost,

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina,

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida,

— najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5
Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Vino kategorije 9: gazirano biser vino

KRATAK OPIS

Organoleptička svojstva

Bijela vina odlikuju se svježom kiselošću i zelenim aromama i izrazito su voćna.

Za crna vina karakteristični su crveni plod i izražena voćnost.

Analitička svojstva

Definicije utvrđene u propisima EU-a/rješenjima nizozemskih ministarstava primjenjuju se na sljedeća svojstva:

— najveća ukupna alkoholna jakost,

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina,

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida,

— najveće pojačavanje, otkiseljavanje i dokiseljavanje nakon odobrenja.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6,5
Najmanja ukupna kiselost	59,85 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

BIJELO VINO => berba, sortiranje, prešanje, predbistrenje, fermentacija, bistrenje/dozrijevanje, punjenje u boce

CRNO VINO => berba, sortiranje, gnječenje/uklanjanje peteljki, primarna fermentacija, prešanje, malolaktična fermentacija, bistrenje/dozrijevanje, punjenje u boce

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bijelo grožđe

   95 hektolitara po hektaru

2. Crno grožđe

   80 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Pokrajina Južna Holandija, razgraničena pokrajinskim granicama utvrđenima u skladu s Ustavom.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Zemljopisno područje: opis i klima*

Na jugozapadu nalaze se naslage holocenske morske gline i pijeska, često na tresetnom podtlu. Uz rijeku Lek i stara slivna područja Rajne (uključujući Staru Rajnu) tlo se sastoji od gline i pijeska riječnog podrijetla, mjestimično pomiješanih s tresetom.

U središnjem dijelu raširen je holocenski treset na naslagama morske gline te morska glina i pijesak s umecima treseta.

Uz obalne dine (pijesak) nalaze se nanosi koji često sadržavaju sloj morskog pijeska pomiješanog s glinom ili tresetom („tla geest").

Značajke su klime sljedeće:

— prosječne godišnje padaline od 879 mm,

— 1 675 sunčanih sati godišnje (prosjek za Rotterdam/Valkenburg),

— prosječna temperatura od 10,3 °C za cijelu godinu i 16,9 °C ljeti,

— razlika od 7,9 °C između dnevnih i noćnih temperatura u rujnu.

8.2. *Uzročna povezanost*

Zahvaljujući klimi moguće je postići navedene prinose i zrelost. Zrelost se odražava u svježem, izrazito voćnom vinu zelenih nota te crvenom plodu kad je riječ o crnom vinu.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Pravila EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na određenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini za proizvodnju vina

U pogledu proizvodnog područja za proizvodnju vina (vinifikaciju) za sve nizozemske pokrajine utvrđeno je da se nalaze u neposrednoj blizini.

Ugovaratelj može dio osnovnog vina ili sve osnovno vino proizvedeno na području obuhvaćenom ZOZP-om ili na području u njegovoj neposrednoj blizini puniti u boce kao biser vino ili pjenušavo vino.

To se može provesti izvan područja sa ZOZP-om ili područja koje se nalazi u neposrednoj blizini uz zadržavanje naziva ZOZP-a. U tom je slučaju potrebno na etiketi navesti i osobu koja puni vino, uz moguće navođenje kodnog broja (napunio..... za.....).

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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