C/2024/6286

17.10.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/6286)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Friesland“

PGI-NL-A0972-AM07

Дата на съобщението: 19.7.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Описание и основания за стандартното изменение

С посоченото изменение се променят винените сортове грозде, разрешени за ЗГУ „Friesland“ в продуктовата спецификация и единния документ, и то представлява актуализация в съответствие с практиката.

Описание

Към списъка на сортовете, разрешени за това ЗГУ, са добавени дванадесет сорта, а именно:

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

Основания: разработват се нови винени сортове и след като бъдат приети, те се добавят към каталога на сортовете на OIV след дълъг период на разработване и подробни процедури за приемане. Ако тези сортове са включени в каталога на сортовете на OIV, те могат също така да бъдат добавени към списъка на сортовете, разрешени за това ЗГУ.

Това изменение е стандартно, тъй като не се отнася до наименованието на ЗГУ, категорията продукти, връзката или ограниченията за търговия.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Friesland

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ – защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

9. Искрящо газирано вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Категория 1: вино

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, с по-зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромат на червени плодове и с наситен плодов вкус.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в нормативната уредба на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6,5

— Минимална обща киселинност: 59,85 meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. Категория 4: пенливи вина

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, с по-зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромат на червени плодове и с наситен плодов вкус.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в нормативната уредба на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6,5

— Минимална обща киселинност: 59,85 meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. Категория 5: качествени пенливи вина

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, с по-зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромат на червени плодове и с наситен плодов вкус.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в нормативната уредба на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6,5

— Минимална обща киселинност: 59,85 meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. Категория 8: искрящо вино

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, с по-зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромат на червени плодове и с наситен плодов вкус.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в нормативната уредба на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6,5

— Минимална обща киселинност: 59,85 meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. Категория 9: искрящо газирано вино

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Органолептични характеристики

Белите вина са свежи, с по-зелени нотки.

Червените вина се характеризират с аромат на червени плодове и с наситен плодов вкус.

Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в нормативната уредба на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

— максимално общо алкохолно съдържание;

— максимално съдържание на летливи киселини;

— максимално съдържание на общ серен диоксид;

— максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6,5

— Минимална обща киселинност: 59,85 meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

БЯЛО ВИНО — бране, сортиране, пресоване, предварително избистряне, ферментация, бистрене/зреене, бутилиране.

ЧЕРВЕНО ВИНО — бране, сортиране, смачкване/отстраняване на дръжките, мацерация на кожицата, пресоване, малолактична ферментация, бистрене/зреене, бутилиране.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове

90 хектолитра от хектар

2. Червени сортове

75 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Провинция Friesland, както е очертана от провинциалните граници, определени в съответствие с конституцията.

7. **Винени сортове грозде**

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
Früburgunder 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 Bleu
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
Riechensteiner 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. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Географски район: описание и климат*

По северното и западното крайбрежие има широка ивица от наслаги от морска глина, а на югозапад — морска глина върху торф.

На места в централната и южната част има торф.

На изток на нивото на повърхността има пясък в горния слой, със или без наличие на глинесто-песъкливо-праховита почва.

Острови Wadden се състоят предимно от дюни и фин морски пясък.

Климатът се характеризира със:

— средно количество на валежите от 848 mm/година;

— 1 655 часа слънцегреене годишно (в Leeuwarden);

— средна годишна температура — 9,7 °C, като през лятото тази стойност е 16,6 °C;

— разлика между дневната и нощната температура през септември — 6,6 °C.

8.2. *Причинно-следствена връзка*

Климатичните условия позволяват да се постигнат посочените добиви и зрялост. Когато достигнат зрялост, белите вина са свежи и със зелени нотки, а червените — с аромат на червени плодове.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка

Законодателството на Съюза

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Район в близост, участващ в производството на вино.

Що се отнася до района на производство по отношение на винопроизводството (винификацията), всички нидерландски провинции се определят като „райони в близост“.

Когато базовото вино е произведено в района на ЗГУ или в район в близост, част от това базово вино или общият обем може да се бутилира по договор като искрящо или пенливо вино.

Това може да се извършва извън района на ЗГУ или близкия район и да запази наименованието на ЗГУ. В този случай субектът, извършващ бутилиране по договор, също трябва да бъде посочен, като евентуално се използва кодов номер (Бутилирано от… за…).

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Friesland_productdossier_2024.pdf