C/2024/6286

17.10.2024

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

(C/2024/6286)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”Friesland”**

**PGI-NL-A0972-AM07**

**Tiedonannon päivämäärä: 19.7.2024**

## HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

### Vakiomuutoksen kuvaus ja perustelut

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

Kuvaus

Kyseessä olevan suojatun maantieteellisen merkinnän tuotannossa sallittujen rypälelajikkeiden luetteloon on lisätty 12 lajiketta:

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

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.

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Friesland

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
4. Kuohuviini
5. Laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini
9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

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

1. Viiniluokka 1: Viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoviinit ovat raikkaita, ja niissä on runsaasti 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

Valkoviinit ovat raikkaita, ja niissä on runsaasti 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): —

3. Viiniluokka 5: laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoviinit ovat raikkaita, ja niissä on runsaasti 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): —

4. Viiniluokka 8: helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoviinit ovat raikkaita, ja niissä on runsaasti 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): —

5. Viiniluokka 9: Hiilihapotettu helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Aistinvaraiset ominaisuudet

Valkoviinit ovat raikkaita, ja niissä on runsaasti 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): —

## 5. **Viininvalmistusmenetelmät**

### 5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

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

90 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Punaiset viinirypäleet

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Frieslandin maakunta perustuslaissa määritettyine maakuntarajoineen

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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
Frühburgunder 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 Blue
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
Reichensteiner 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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellinen alue: kuvaus ja ilmasto*

Pohjoisessa ja lännessä leveällä rannikkokaistaleella esiintyy merenpohjan savikerrostumia; lounaassa merenpohjan savikerrostumien alla on turvetta.

Keski- ja eteläosassa on paikoin turvekerrostumia.

Itäosassa on geest-maata; pintakerroksen läheisyydessä voi esiintyä savimoreenia.

Länsifriisein saaret koostuvat pääasiassa dyyneistä ja hienosta merihiekasta.

Ilmastolle ovat ominaisia seuraavat tekijät:

— keskimääräinen vuotuinen sademäärä: 848 mm

— 1 655 aurinkotuntia vuodessa (Leeuwarden)

— keskilämpötila vuositasolla 9,7 °C ja kesäisin 16,6 °C

— päivä- ja yölämpötilojen ero syyskuussa 6,6 °C.

8.2 *Syy-yhteys*

Ilmasto-olojen ansiosta voidaan saavuttaa edellä mainitut tuotokset ja kypsyys. Valkoviini onkin raikasta, ja siinä on vihreän aromeja. 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/2024-07/BGA_Friesland_productdossier_2024.pdf