C/2024/6286

17.10.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6286)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Friesland“

PGI-NL-A0972-AM07

Datum obvestila: 19.7.2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Opis standardne spremembe in razlogi zanjo

S to spremembo je bil zaradi veljavne prakse posodobljen trsni izbor za ZGO „Friesland“, kot je naveden v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu.

Opis

V trsni izbor za to ZGO je bilo dodanih 12 sort, in sicer:

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.

Razlogi: razvijajo se nove sorte grozdja, ki se po dolgem obdobju razvoja in obsežnih postopkih odobritve dodajo v katalog sort OIV, ko so odobrene. Če so te sorte vključene v katalog sort OIV, so lahko upravičene tudi do vključitve v trsni izbor za to ZGO.

Ta sprememba je standardna sprememba, ker se ne nanaša na ime ZGO, kategorijo proizvoda, povezavo ali omejitve trženja.

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

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Friesland

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
4. Peneče vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino
9. Gazirano biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vin**

1. Vino kategorije 1: vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina so sveža z več zelenimi aromami.

Za rdeča vina je značilna aroma rdečega jagodičja in so zelo sadna.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 59,85 miliekvivalenta na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. Vino kategorije 4: peneče vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina so sveža z več zelenimi aromami.

Za rdeča vina je značilna aroma rdečega jagodičja in so zelo sadna.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 59,85 miliekvivalenta na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. Vino kategorije 5: kakovostno peneče vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina so sveža z več zelenimi aromami.

Za rdeča vina je značilna aroma rdečega jagodičja in so zelo sadna.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 59,85 miliekvivalenta na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. Vino kategorije 8: biser vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina so sveža z več zelenimi aromami.

Za rdeča vina je značilna aroma rdečega jagodičja in so zelo sadna.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 59,85 miliekvivalenta na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. Vino kategorije 9: gazirano biser vino

KRATEK OPIS

Organoleptične lastnosti

Bela vina so sveža z več zelenimi aromami.

Za rdeča vina je značilna aroma rdečega jagodičja in so zelo sadna.

Analitske lastnosti

Opredelitve iz uredb EU / nizozemskih ministrskih odlokov se uporabljajo za naslednje lastnosti:

— največji delež skupnega alkohola,

— najvišjo vsebnost hlapnih kislin,

— najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida,

— največjo obogatitev, razkisanje in dokisanje po odobritvi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 59,85 miliekvivalenta na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopek

BELO – trganje, prebiranje, stiskanje, predbistrenje, vrenje, bistrenje/staranje, polnjenje

RDEČE – trganje, prebiranje, drozganje/pecljanje, primarno vrenje, stiskanje, jabolčno-mlečnokislinsko vrenje, bistrenje/staranje, polnjenje

5.2 *Največji donosi*

1. Belo grozdje

90 hektolitrov na hektar

2. Rdeče grozdje

75 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Pokrajina Friesland, razmejena z mejami pokrajin, določenimi v skladu z ustavo.

7. **Sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

8.1 *Geografsko območje: opis in podnebje*

V širokem pasu vzdolž obale na severu in zahodu so nanosi morske gline; na jugozahodu so nanosi morske gline na podlagi iz šote.

V osrednjem delu in na jugu so razširjeni nanosi šote.

Na vzhodu je mogoče najti drobni pesek (krovne peščine), v katerem je lahko morenska glina blizu površine.

Zahodne Frizijske otoke sestavljajo predvsem sipine in drobni morski pesek.

Za podnebje je značilno naslednje:

— povprečna količina padavin 848 mm/leto,

— 1 655 ur sonca na leto (Leeuwarden),

— povprečna letna temperatura znaša 9,7 °C, povprečna poletna temperatura pa 16,6 °C,

— septembra razlika med dnevnimi in nočnimi temperaturami znaša 6,6 °C.

8.2 *Vzročna povezava*

Podnebje omogoča doseganje navedenega donosa in zrelosti. Zrelost se izraža v svežini belega vina z zelenimi aromami, pri rdečem vinu pa v značilnih notah rdečega jagodičja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

območje v neposredni bližini za vinifikacijo

Kar zadeva območje proizvodnje za vinifikacijo, so vse nizozemske pokrajine opredeljene kot območja v neposredni bližini.

Pogodbeni izvajalec lahko del osnovnega vina ali vse osnovno vino, pridelano na območju z ZGO ali območju v neposredni bližini, polni kot biser vino ali peneče vino.

Ime ZGO se ohrani tudi, če polnjenje poteka zunaj območja ZGO ali območja v neposredni bližini. V tem primeru se na etiketi navede tudi polnilnica, po možnosti z uporabo številčne oznake (polni … za …).

Povezava na specifikacijo proizvoda

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