



C/2024/846

17.1.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/846)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Zuid-Holland”

PGI-NL-A0965-AM06

Data przekazania informacji: 17.10.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Zmiana katalogu winnych odmian winorośli

W wyniku zmiany następuje aktualizacja dozwolonych odmian winorośli w odniesieniu do ChOG „Zuid-Holland” zawartych w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie.

Opis i uzasadnienie

Opis:

Do wykazu odmian dozwolonych dla tego ChOG dodano 7 odmian, a mianowicie:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Uzasadnienie: Nowe odmiany są opracowywane i dodawane – po ich zatwierdzeniu – do katalogu odmian Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina po długim okresie rozwoju i w wyniku kompleksowych procedur zatwierdzania. Ponieważ odmiany te zostały włączone do katalogu odmian Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina, mogą również kwalifikować się do dodania do wykazu odmian dozwolonych dla tego ChOG.

Zmiana ta jest zmianą standardową, ponieważ nie dotyczy nazwy ChOG, kategorii produktu, związku, ani ograniczeń w zakresie prowadzenia do obrotu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Zuid-Holland

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. Kategoria wina 1: wino

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym charakterem.

Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Kategoria wina 4: wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym charakterem.

Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5

Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym charakterem.

Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Kategoria wina 8: wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym charakterem.

Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Kategoria wina 9: gazowane wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się świeżą kwasowością i pełnym, owocowym charakterem z zielonymi aromatami.

Wina czerwone odznaczają się nutą czerwonych owoców i pełnym, owocowym charakterem.

Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych:

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu
- Maksymalna kwasowość lotna
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki
- Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Szczególne praktyki enologiczne

Białe = > zbiór, sortowanie, tłoczenie, wstępne klarowanie, fermentacja, klarowanie/dojrzewanie, butelkowanie

CZERWONE = > zbiór, sortowanie, zgniatanie/usuwanie szypulek, fermentacja ze skórkami, tłoczenie, fermentacja mlekowa, klarowanie/dojrzewanie, butelkowanie

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Winogrona białe
95 hektolitrow z hektara
2. Winogrona czerwone
80 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Prowincja Holandia Południowa, ograniczona konstytucyjnymi granicami prowincji.

7. **Odmiany winorośli**

Accent N
Acolon
Allegro N
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
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
St. Laurent
Staufer
Sylvaner B
Syrah
Tempranillo
Villaris B
Viognier B
Würzer B
Zweigeltrebe N

8. Opis związku lub związków

8.1. Obszar geograficzny: opis i klimat

Na południowym zachodzie znajdują się holocenijskie pokłady gliny morskiej i piasku morskiego, często na podglebiu torfowym oraz wzdłuż rzeki Lek i starych dorzeczy Renu (m.in. Stary Ren), a gleba składa się z gliny rzecznej na piasku rzeczonym, czasami zmieszanych z torfem.

W centrum znajdują się holocenijskie torfowiska na pokładach gliny morskiej i piasku morskiego z domieszką torfu.

Wzdłuż piaszczystego wybrzeża występują pokłady złożone zwykle z pasm piasku morskiego zmieszanego z gliną lub torfem („geest”).

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 879 mm
- 1 675 godzin słonecznych (średnia w Rotterdamie i Valkenburgu) /rok
- średnia roczna temperatura wynosząca 10,3 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 16,9 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 7,9 °C

8.2. Związek przyczynowy

Klimat umożliwia osiągnięcie określonego plonu i dojrzałości. Dojrzałość przejawia się w świeżym winie o pełnym, owocowym charakterze z nutą zieloną, a w przypadku wina czerwonego – nutą czerwonych owoców.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Pobliski obszar w odniesieniu do produkcji wina

Jeżeli chodzi o obszar produkcji wina (winifikacja), wszystkie niderlandzkie prowincje definiuje się jako pobliskie.

W przypadku gdy wino bazowe jest wytwarzane na obszarze ChOG lub na pobliskim obszarze, część tego wina bazowego lub całkowita objętość może być butelkowana na zlecenie jako wino półmusujące lub wino musujące.

Czynność ta może mieć miejsce poza obszarem ChOG lub pobliskim obszarem przy zachowaniu nazwy ChOG. W takim przypadku należy także wskazać podmiot dokonujący butelkowania na zlecenie, również za pomocą numeru kodu (Butelkowane przez...dla...).

Link do specyfikacji produktu

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