



C/2024/827

16.1.2024

**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/2024/827)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Friesland”

PGI-NL-A0972-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 „Friesland” 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 prowadzania do obrotu.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Friesland

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

<sup>(1)</sup> 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 świeżym charakterem z bardziej wyczuwalnymi 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 świeżym charakterem z bardziej wyczuwalnymi 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 świeżym charakterem z bardziej wyczuwalnymi 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 świeżym charakterem z bardziej wyczuwalnymi 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 świeżym charakterem z bardziej wyczuwalnymi 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/dojrzwianie, butelkowanie
- CZERWONE => > zbiór, sortowanie, zgniatanie/usuwanie szypulek, fermentacja ze skórkami, tłoczenie, fermentacja mlekowa, klarowanie/dojrzwianie, butelkowanie

**5.2. Maksymalna wydajność**

1. Winogrona białe  
90 hektolitrow z hektara
2. Winogrona czerwone  
75 hektolitrow z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

Prowincja Fryzja, 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  
Frühburgunder 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  
Reichensteiner 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

W szerokim pasie wzdłuż wybrzeża na północy i zachodzie występują pokłady gliny morskiej, na południowym zachodzie jest to glina morska na torfie.

W centrum i na południu znajdują się torfowiska.

Na wschodzie występuje gliniasty drobny piasek („dekzanden”), miejscami z domieszką gliny krzemiennej w pobliżu gruntu.

Wyspy Zachodniofryzyjskie składają się głównie z wydym i drobnego piasku morskiego.

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 848 mm
- 1 655 godzin słonecznych w roku (Leeuwarden)

- średnia roczna temperatura wynosząca 9,7 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 16,6 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 6,6 °C

#### 8.2. Związek przyczynowy

Klimat umożliwia osiągnięcie określonego plonu i dojrzałości. Dojrzałość przejawia się w świeżym białym winie o zielonym aromacie, 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\\_Friesland\\_productdossier\\_2023.pdf](https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Friesland_productdossier_2023.pdf)