



C/2024/840

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/2024/840)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Drenthe”

PGI-NL-A0969-AM06

Data przekazania informacji: 17.10.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Zmiana dozwolonych odmian winorośli

W wyniku zmiany następuje aktualizacja dozwolonych odmian winorośli w odniesieniu do ChOG „Drenthe” 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

Drenthe

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Gatunkowe wino musujące
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 ze zdecydowaną nutą zieloną.

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 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach 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 ze zdecydowaną nutą zieloną.

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 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach 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 ze zdecydowaną nutą zieloną.

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 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach 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 ze zdecydowaną nutą zieloną.

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 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach 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 ze zdecydowaną nutą zieloną.

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 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

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

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

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Winogrona białe

90 hektolitrów z hektara

2. Winogrona czerwone

75 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Prowincja Drenthe, 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 Mito

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

Znaczna część prowincji Drenthe składa się z plejstocenijskich osadów zawierających pokłady drobnego gliniastego piasku z domieszką gliny krzemiennej na głębokości 120 cm.

Na północnym wschodzie i wschodzie, na granicy z Groningen i na południowym zachodzie występują torfowiska wysokie. Grzbiet piaskowy biegnący od Emmen do Groningen (kilka metrów nad gruntem) pochodzi z okresu ostatniego zlodowacenia i składa się głównie z gruboziarnistego lub drobnego piasku i słabej gleby gliniasto-ilastej.

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 861 mm
- 1 550 godzin słonecznych w roku (Eelde)
- średnia roczna temperatura wynosząca 9,4 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 16,4 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 9,3 °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_Drenthe_productdossier_2023.pdf