



C/2024/6200

17.10.2024

**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/2024/6200)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Noord-Holland”**

**PGI-NL-A0966-AM07**

**Data przekazania informacji: 19.07.2024**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**Opis i uzasadnienie**

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

Opis:

Do wykazu odmian dozwolonych dla tego ChOG dodano 12 odmian, a mianowicie:

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

Uzasadnienie: Nowe odmiany winogron 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 wprowadzania do obrotu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Noord-Holland

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

9. Gazowane wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. Kategoria wina 1: wino

## ZWIĘZŁY OPIS

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. 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

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. 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

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. 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

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. 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

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. 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 enologiczne**

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 alkoholowa, tłoczenie, fermentacja jabłkowo-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 Holandia Północna, ograniczona konstytucyjnymi granicami.

7. **Odmiany winorośli**

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 Soyhières 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 związku lub związków

### 8.1. Obszar geograficzny: opis i klimat

Na południowym wschodzie występują moreny spiętrzone z okresu ostatniego zlodowacenia złożone głównie z grubych i drobnych piasków rzecznych (często żwirowych) (= „t Gooi”).

W okolicach Amsterdamu znajdują się rozproszone pokłady torfu na glinie.

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

Na wyspie Texel oprócz piasku wydmowego obecne są również pokłady gliny morskiej i piasek z gliną ilastą.

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 868 mm
- 1 707 godzin słonecznych w roku (średnio na obszarze Schiphol i de Kooy)
- średnia roczna temperatura wynosząca 10,1 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 16,6 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 7,4 °C

### 8.2. Związek przyczynowy

Klimat umożliwia osiągnięcie określonej wydajności 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:

Wyjątek dotyczący produkcji na określonym 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 na etykiecie należy także wskazać butelkującego na zlecenie, również za pomocą numeru kodu (Butelkowane przez.....dla.....).

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Następujące nazwy mniejszych obszarów, które należą do obszaru objętego ChOG „Noord-Holland”, mogą być stosowane wraz z nazwą obszaru „Noord-Holland”, jeżeli co najmniej 85 % wykorzystanych winogron pochodzi z tego obszaru:

— West-Friesland

— Gooi en Vechtstreek

**Link do specyfikacji produktu**

[https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA\\_Noord\\_Holland\\_productdossier\\_2024.pdf](https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Noord_Holland_productdossier_2024.pdf)