



C/2024/6281

17.10.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/6281)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Overijssel”**

**PGI-NL-A0968-AM07**

**Data przekazania informacji: 19.07.2024**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**Opis i uzasadnienie zmiany standardowej**

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

Overijssel

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 dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną, ale również nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się pełnym charakterem, z aromatem pewnych czarnych, ale także czerwonych owoców.

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 dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną, ale również nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się pełnym charakterem, z aromatem pewnych czarnych, ale także czerwonych owoców.

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 dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną, ale również nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się pełnym charakterem, z aromatem pewnych czarnych, ale także czerwonych owoców.

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 dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną, ale również nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się pełnym charakterem, z aromatem pewnych czarnych, ale także czerwonych owoców.

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 dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną, ale również nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się pełnym charakterem, z aromatem pewnych czarnych, ale także czerwonych owoców.

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

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

95 hektolitrow z hektara

2. Winogrona czerwone

80 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Prowincja Overijssel, ograniczona konstytucyjnymi granicami prowincji.

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

Donauresling 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 związku lub związków

### 8.1. Obszar geograficzny: opis i klimat

Większość gleby składa się z (gliniastego) drobnego piasku („dekzanden”).

Na wschodzie znajdują się mniejsze obszary z drobnym piaskiem, z warstwą gliny krzemiennej na głębokości do 120 cm.

W północnym wschodzie i północnym zachodzie występują miejscowo pokłady torfu wysokiego.



Na wschodzie, w pobliżu granicy z Niemcami, nadal istnieje kilka mniejszych starych moren (region Oldenzaal-Ootmarsum).

W centrum występują moreny spiętrzone z okresu ostatniego zlodowacenia złożone głównie z grubych i drobnych piasków rzecznych (często żwirowych) (= „Sallandse heuvelrug”).

Wzdłuż rzeki IJssel występuje wąskie pasmo łąk rzecznych.

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 837 mm
- 1 547 godzin słonecznych w roku (Twente)
- średnia roczna temperatura wynosząca 9,6 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 16,7 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 9,5 °C

#### 8.2. Związek przyczynowy

Klimat umożliwia osiągnięcie określonej wydajności i dojrzałości. Dojrzałość przejawia się w winie o świeżym, owocowym charakterze z nutą zieloną, ale także tropikalną i w winie czerwonym z aromatem owoców czarnych i czerwonych.

#### 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...).

#### Link do specyfikacji produktu

[https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA\\_Overijssel\\_productdossier\\_2024.pdf](https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Overijssel_productdossier_2024.pdf)