



C/2024/6285

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/2024/6285)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Noord-Brabant”

PGI-NL-A0964-AM07

Data przekazania informacji: 19.7.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Opis i uzasadnienie zmiany standardowej

W wyniku zmiany następuje aktualizacja dozwolonych odmian winorośli w odniesieniu do ChOG „Noord-Brabant” 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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Noord-Brabant

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 świeżym charakterem z umiarkowaną nutą zieloną i tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełniejszym 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 świeżym charakterem z umiarkowaną nutą zieloną i tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełniejszym 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 świeżym charakterem z umiarkowaną nutą zieloną i tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełniejszym 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 świeżym charakterem z umiarkowaną nutą zieloną i tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełniejszym 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 świeżym charakterem z umiarkowaną nutą zieloną i tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełniejszym 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*

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

100 hektolitrow z hektara

2. Winogrona czerwone

85 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Prowincja Brabancja Północna, 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
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 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. Opis obszaru i klimatu

Na większości obszaru znajduje się (gliniasty) drobny piasek („dekzanden”).

Na północnym zachodzie występują holocenijskie pokłady gliny morskiej na torfowiskach.

W prowincji występują również mniejsze obszary plejstocenijskiego grubego i drobnego piasku, drobny piasek z glinami krzemionkami na głębokości do 120 cm i lessami, a także holocenijskie pokłady torfu i piasek eoliczny.

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 819 mm
- 1 605 godzin słonecznych w roku (średnia w Gilze-Rijen i Eindhoven)
- średnia roczna temperatura wynosząca 10,2 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 17,2 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 9,7 °C

8.2. Związek przyczynowy

Klimat umożliwia osiągnięcie określonej wydajności i dojrzałości, co pozwala na uzyskanie wina o świeżym, owocowym charakterze z umiarkowaną nutą zieloną i tropikalną oraz – w przypadku wina czerwonego – wina o aromacie czarnych 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...).

Link do specyfikacji produktu

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Noord_Brabant_productdossier_2024.pdf