



C/2024/844

17.1.2024 г.

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(C/2024/844)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията <sup>(1)</sup>.

**СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ**

**„Flevoland“**

**PGI-NL-A0380-AM06**

**Дата на съобщението: 17.10.2023 г.**

**ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ**

**Изменение на списъка на винените сортове грозде**

С посоченото изменение се променят винените сортове грозде, разрешени за ЗГУ „Flevoland“ в продуктова спецификация и единния документ, и то представлява актуализация в съответствие с практиката.

Описание и основания

Описание

Към списъка на сортовете, разрешени за това ЗГУ, са добавени седем сорта, а именно:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Volero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Основания: разработват се нови винени сортове и след като бъдат приети, те се добавят към каталога на сортовете на OIV след дълъг период на разработване и подробни процедури за приемане. Ако тези сортове са включени в каталога на сортовете на OIV, те могат също така да бъдат добавени към списъка на сортовете, разрешени за това ЗГУ.

Това изменение е стандартно, тъй като не се отнася до наименованието на ЗГУ, категорията продукти, връзката или ограниченията за търговия.

**ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ**

1. **Наименование/наименования**  
Flevoland
2. **Вид на географското означение**  
ЗГУ – защитено географско указание
3. **Категории лозаро-винарски продукти**
  1. Вино
  4. Пенливи вина
  5. Качествени пенливи вина

<sup>(1)</sup> ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

8. Искрящо вино
9. Искрящо газирано вино

#### 4. Описание на виното или вината

1. Категория 1: вино

##### КРАТКО ОПИСАНИЕ

###### Органолептични характеристики

Белите вина са свежи и плодови, доста плътни и с предимно зелени нюанси.

Червените вина са доста плътни и се характеризират с аромати на червени плодове.

###### Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в законодателството на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

- максимално общо алкохолно съдържание;
- максимално съдържание на летливи киселини;
- максимално съдържание на общ серен диоксид;
- максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

##### Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Категория 4: пенливи вина

##### КРАТКО ОПИСАНИЕ

###### Органолептични характеристики

Белите вина са свежи и плодови, доста плътни и с предимно зелени нюанси.

Червените вина са доста плътни и се характеризират с аромати на червени плодове.

###### Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в нормативната уредба на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

- максимално общо алкохолно съдържание;
- максимално съдържание на летливи киселини;
- максимално съдържание на общ серен диоксид;
- максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

##### Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5

Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

## 3. Категория 5: качествени пенливи вина

## КРАТКО ОПИСАНИЕ

## Органолептични характеристики

Белите вина са свежи и плодови, доста плътни и с предимно зелени нюанси.

Червените вина са доста плътни и се характеризират с аромати на червени плодове.

## Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в законодателството на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

- максимално общо алкохолно съдържание;
- максимално съдържание на летливи киселини;
- максимално съдържание на общ серен диоксид;
- максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

## 4. Категория 8: искрящо вино

## КРАТКО ОПИСАНИЕ

## Органолептични характеристики

Белите вина са свежи и плодови, доста плътни и с предимно зелени нюанси.

Червените вина са доста плътни и се характеризират с аромати на червени плодове.

## Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в законодателството на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

- максимално общо алкохолно съдържание;
- максимално съдържание на летливи киселини;
- максимално съдържание на общ серен диоксид;
- максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l

Общи аналитични характеристики	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

## 5. Категория 9: искрящо газирано вино

### КРАТКО ОПИСАНИЕ

#### Органолептични характеристики

Белите вина са свежи и плодови, доста плътни и с предимно зелени нюанси.

Червените вина са доста плътни и се характеризират с аромати на червени плодове.

#### Аналитични характеристики

Описани са следните характеристики въз основа на действащите определения, дадени в законодателството на Европейския съюз / нидерландските министерски наредби:

- максимално общо алкохолно съдържание;
- максимално съдържание на летливи киселини;
- максимално съдържание на общ серен диоксид;
- максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, при условие че бъде одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6,5
Минимална обща киселинност	59,85 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

## 5. **Винопроизводствени практики**

### 5.1. Специфични енологични практики

#### 1.

##### Специфична енологична практика

БЯЛО ВИНО => бране, сортиране, пресоване, предварително избистряне, ферментация, бистрене/зреене, бутилиране.

ЧЕРВЕНО ВИНО => бране, сортиране, смачкване/отстраняване на дръжките, мацерация на кожицата, пресоване, малолактична ферментация, бистрене/зреене, бутилиране.

5.2. *Максимални добиви*

## 1. Бели сортове

90 хектолитра от хектар

## 2. Червени сортове

75 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Провинция Flevoland, както е очертана от провинциалните граници, определени в съответствие с конституцията.

7. **Cépages**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Vaccus B

Vaco 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 Bleu  
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. Описание на връзката или връзките

### 8.1. Географски район: описание и климат

Почвата във Flevoland се състои основно от холоценски наслаги от морска глина върху пясък или торф.

Същото се отнася и за полдера в североизточната част, но на места в горния обработваем почвен слой има торф или пясъкливо-глинесто-праховита почва.

Тези полдери са се появили през XX век след пресушаването на части от езерото IJssel.

Климатът се характеризира със:

- средно количество на валежите от 850 mm/година;
- 1 678 часа слънцегреене годишно (в Lelystad);

- средна годишна температура — 9,8 °C, като през лятото тази стойност е 16,7 °C;
- разлика между дневната и нощната температура през септември — 8,4 °C.

#### 8.2. Причинно-следствена връзка

Климатичните условия позволяват да се постигнат посочените добиви и зрялост. Когато достигнат зрялост, белите вина са свежи и много плодови, със зелени нотки, а червените — с аромати на червени плодове.

#### 9. Други основни условия (опаковане, етикетирание, други изисквания)

Правна рамка

Законодателството на Съюза

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Район в близост, участващ в производството на вино.

Що се отнася до района на производство по отношение на винопроизводството (винификацията), всички нидерландски провинции се определят като „райони в близост“.

Когато базовото вино е произведено в района на ЗГУ или в район в близост, част от това базово вино или общият обем може да се бутилира по договор като искрящо или пенливо вино.

Това може да се извършва извън района на ЗГУ или близкия район и да запази наименованието на ЗГУ. В този случай субектът, извършващ бутилиране по договор, също трябва да бъде посочен, като евентуално се използва кодов номер (Бутилирано от... за...).

#### Връзка към продуктовата спецификация

[https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA\\_Flevoland\\_productdossier\\_2023\\_0.pdf](https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Flevoland_productdossier_2023_0.pdf)