



C/2024/843

17.1.2024.

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas
(ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu**

(C/2024/843)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Noord-Brabant”

PGI-NL-A0964-AM06

Paziņojuma datums: 17.10.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Grozījums vīna vīnogu šķirņu sarakstā

Ar šo grozījumu maina vīnogu šķirnes, ko atļauts izmantot ar AĢIN “Noord-Brabant” apzīmētā produkta ražošanā un kas iekļautas produkta specifikācijā un vienotajā dokumentā, un šis atjauninājums veikts prakses rezultātā.

Apraksts un pamatojums

Apraksts

To šķirņu sarakstam, kuras atļauts izmantot ar minēto AĢIN apzīmētā produkta ražošanā, ir pievienotas šādas septiņas šķirnes:

“Pinot Grigio”;

“Accent N”;

“Allegro N”;

“Bolero N”;

“Saphira N”;

“Divicio N”;

“Divona B”.

Pamatojums: jaunas vīnogu šķirnes tiek selekcionētas, un pēc ilga selekcijas perioda un plašām atļaujas piešķiršanas procedūrām, kurās tās tiek apstiprinātas, tās tiek iekļautas OIV šķirņu katalogā. Ja šīs šķirnes ir iekļautas OIV šķirņu katalogā, tās var tikt iekļautas arī ar šo AĢIN apzīmētā produkta ražošanā izmantojamo šķirņu sarakstā.

Šis ir standarta grozījums, jo tas neattiecas uz AĢIN, produktu kategoriju, saikni vai tirdzniecības ierobežojumiem.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Noord-Brabant

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

(¹) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

8. Puzdzirkstošais vīns
9. Gāzēts puzdzirkstošais vīns

4. Vīnu apraksts

- 1) 1. vīna kategorija — vīns

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīni ir svaigi, ar nedaudz jūtāmām zaļo augu un tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnīgāka.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

- maksimālā kopējā spirta koncentrācija;
- maksimālais gaistošais skābums;
- maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;
- maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārējās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

- 2) 4. vīna kategorija — dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīni ir svaigi, ar nedaudz jūtāmām zaļo augu un tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnīgāka.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

- maksimālā kopējā spirta koncentrācija;
- maksimālais gaistošais skābums;
- maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;
- maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3) 5. vīna kategorija — kvalitatīvs dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīni ir svaigi, ar neredz jūtāmām zaļo augu un tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnīgāka.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

- maksimālā kopējā spirta koncentrācija;
- maksimālais gaistošais skābums;
- maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;
- maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4) 8. vīna kategorija — pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīni ir svaigi, ar neredz jūtāmām zaļo augu un tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnīgāka.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

- maksimālā kopējā spirta koncentrācija;
- maksimālais gaistošais skābums;
- maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;
- maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5) 9. vīna kategorija — gāzēts pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Organoleptiskās īpašības

Baltvīni ir svaigi, ar neredzjamām zaļo augu un tropiskām notīm.

Sarkanvīniem raksturīgas tumšo augļu notis, to garša ir pilnīgāka.

Analītiskās īpašības

Turpmāk norādītās īpašības atbilst ES tiesību aktos / Nīderlandes ministru rīkojumos noteiktajām robežvērtībām:

- maksimālā kopējā spirta koncentrācija;
- maksimālais gaistošais skābums;
- maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs;
- maksimālais bagātinājums, atskābināšana un — pēc apstiprināšanas — paskābināšana.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	6,5
Minimālais kopējais skābums	59,85 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1.

Īpašā vīndarības metode

BALTVĪNAM => ražas novākšana, vīnogu šķirošana, izspiešana, vīna iepriekšēja dzidrināšana, raudzēšana, dzidrināšana/izturēšana, pildīšana pudelēs.

SARKANVĪNAM => ražas novākšana, vīnogu šķirošana, vīnogu saspiešana / atdalīšana no kātiņiem, pirmējā raudzēšana, izspiešana, malolaktiskā raudzēšana, dzidrināšana/izturēšana, pildīšana pudelēs.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

1. Baltās vīnogas

100 hl no hektāra

2. Sarkanās vīnogas

85 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Dienvidbrabantes [*Noord-Brabant*] province, kuras robežas noteiktas saskaņā ar Konstitūciju.

7. Vīna vīnogu šķirne(-s)

“Accent N”

“Acolon”

“Allegro N”

“Auxerrois B”

“Bacchus B”

“Baco Noir”

“Baron N”

“Bianca B”

“Birstaler Muskat”

“Bolero N”

“Bronner B”

“Cabaret Noir N” (“VB-91-26-4”)

“Cabaret 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”
“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”
“Saint Laurent”
“Staufer”
“Sylvaner B”
“Syrah”
“Tempranillo”
“Villaris B”
“Viognier B”
“Würzer B”
“Zweigeltrebe N”

8. Saiknes apraksts

8.1. Apgabala apraksts un klimats

Lielākā daļa apgabala sastāv galvenokārt no smalkas smilts un smalkas mālsmilts (gēstes).

Ziemeļrietumos atrodami holocēna jūras māla nogulumi, zem kuriem ir kūdra.

Pa provinci izkaisīti mazāki apgabali ar rupju un smalku pleistocēna smilti, smalku smilti ar akmeņainu mālu līdz 120 cm dziļumā, lesu, kā arī holocēna kūdras nogulumiem un sanesu smilti.

Klimatu raksturo šādas iezīmes:

- vidējais nokrišņu daudzums — 819 mm gadā,
- saules gaismas ilgums — 1 605 h gadā (vidēji *Gilze-Rijen* un *Eindhoven*),
- gada vidējā temperatūra ir 10,2 °C, vasarā — 17,2 °C,
- dienas un nakts temperatūras starpība septembrī — 9,7 °C.

8.2. Cēloniskā saikne

Klimats nodrošina, ka var iegūt minēto vīnogu ražas iznākumu un gatavības pakāpi, kas izpaužas svaigā, augļainā vīnā ar nedaudz jūtāmām zaļo augu un tropiskām notīm un sarkanvīnā ar tumšo augļu notīm.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

Tiesiskais regulējums:

ES noteikumi

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

Tiešās apkaimes apgabals vīna ražošanai

Attiecībā uz ražošanas apgabalu, kurā dara vīnu (veic vinifikāciju), — visas Nīderlandes provinces ir noteiktas par tiešās apkaimes apgabalu.

Visu ar AĢIN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā vai tiešās apkaimes apgabalā saražoto bāzes vīnu vai tā daļu darbuzņēmējs drīkst pildīt pudelēs kā pusdzirkstošo vai dzirkstošo vīnu.

To var darīt ārpus ar AĢIN apzīmētā produkta ražošanas apgabala vai tiešās apkaimes apgabala, saglabājot AĢIN. Tādā gadījumā marķējumā jānorāda arī pudeļu pildītājs, iespējams, izmantojot kodu ("Pudelē iepildīja..... pēc..... pasūtījuma").

Saite uz produkta specifikāciju

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Noord_Brabant_productdossier_2023.pdf