

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 203/05)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

SPOROČILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI VPLIVA NA ENOTNI DOKUMENT

„Achterhoek – Winterswijk“

PDO-NL-02402-AM01

Datum obvestila: 22. februar 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE**1. Na seznam sort sta bili dodani sorti chardonnay (B) in cabaret noir (N)**

Proizvajalci pri proizvodnji uporabljajo sorti chardonnay (B) (*Vitis vinifera*) in cabaret noir (N) (dobljena s križanjem med *Vitis vinifera* in drugimi vrstami iz rodu *Vitis*), kot je mogoče v okviru nedavno prenovljene skupne ureditve trgov (SUT). Obe sorti sta bili dodani na seznam sort vinske trte.

Da bi se upoštevala dejanska praksa in ker nedavno prenovljena SUT omogoča uporabo sort vinske trte, dobljenih s križanjem *Vitis vinifera* in drugih vrst iz rodu *Vitis*, sta bili sorti chardonnay (B) in cabaret noir (N) dodani na seznam sort vinske trte.

Opisu sta bili dodani tudi sorti cabaret noir (N) in chardonnay (B) pod različnimi veljavnimi kategorijami/vrstami vina.

Sorta cabaret noir (N) je bila dodana za naslednja vina:

Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, suho, sadno ali sladko

Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, starano v sodu

Vino kategorije 1: VINO: vino rosé, zelo sadno

Vino kategorije 3: LIKERSKO VINO, rdeče

Vino kategorije 9: Gazirano BISER VINO, rosé

Sorta chardonnay (B) je bila dodana za naslednja vina:

Vino kategorije 1: VINO: belo vino, suho, sadno ali sladko

Vino kategorije 1: VINO: belo vino, starano v sodu

Vino kategorije 1: VINO: vino rosé, zelo sadno

Vino kategorije 5: KAKOVOSTNO PENEČE VINO, belo

Vino kategorije 9: Gazirano BISER VINO, rosé

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

Vino kategorije 15: VINO iz sušenega grozdja, belo

Vino kategorije 16: VINO iz prezrelega grozdja, belo

2. Sprememba zaradi upoštevanja sedanje prakse

Opis

Pri vinu kategorije 5: kakovostno peneče vino, belo, zelo sadno, je bil kot dodatek k postopku proizvodnje vina dodan naslednji stavek:

Proizvodnja vina *blanc de noir* iz rdečega grozdja.

Razlog

Glede na sedanjo prakso pri proizvodnji belega, zelo sadnega kakovostnega penečega vina je bila postopku dodana uporaba sorte pinotin (N) pri proizvodnji vina *blanc de noir* iz rdečega grozdja.

Staro besedilo:

Vino kategorije 5: kakovostno peneče vino, belo, zelo sadno

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Sekundarno vrenje v steklenici z uporabo tradicionalne metode

Novo besedilo:

Vino kategorije 5: kakovostno peneče vino, belo, zelo sadno

Proizvodnja vina *blanc de noir* iz rdečega grozdja.

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Sekundarno vrenje v steklenici z uporabo tradicionalne metode

3. Sprememba zaradi upoštevanja sedanje prakse

Opis

V oddelku 3.1 (Podrobnosti preverjanja) specifikacije proizvoda so bile podrobnosti preverjanja prilagojene sedanji praksi.

Za organoleptični preskus je bil z nemškim uradom za vinogradništvo sklenjen sporazum o izvajanju preskusa z uveljavljenim preskušanjem kakovostnih vin.

Razlog

Vsako vino z ZOP mora pri organoleptičnem preskusu doseči minimalni rezultat, ki je zanj določen. Medtem ko je bil kot nadzorni organ, odgovoren za spremljanje teh preskusov, najprej imenovan le nizozemski organ za varnost živil in potrošniških proizvodov (*Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, NVWA*), je bila zdaj sprejeta ureditev za preskušanje, ki naj bi ga izvajal nemški urad za vinogradništvo, ki ima vse postopke za nadzorovano preskušanje kakovostnih vin. Za nadzor nad vini z ZOP je tako kot prej še vedno pristojen organ NVWA.

Staro besedilo:

Najmanj en pregled (eno podjetje) na leto za vina z ZOP „Achterhoek – Winterswijk“, ki se, kolikor je mogoče, združi z rednimi inšpekcijskimi obiski za vino (ali drugimi rednimi pregledi organa NVWA).

Upravni pregled skladnosti z določbami specifikacije proizvoda (in drugimi pravnimi zahtevami).

Preskušanje je obvezno za vina z ZOP „Achterhoek – Winterswijk“. Podjetja morajo poskrbeti za preskušanje vzorcev vsakega vina v certificiranem laboratoriju (na Nizozemskem ali v tujini – seznam omejenega števila laboratorijev se predloži organu NVWA, ki ga tudi odobri). Organ NVWA to spremlja (z upravnimi pregledi) in jemlje naključne kontrolne vzorce za analizo v laboratoriju NVWA.

Vsako vino z ZOP je treba preskusiti organoleptično. Podjetja, vključena v proizvodnjo vin z ZOP, sama organizirajo organoleptično preskušanje ob različnih časih, ki jih določijo, pri čemer uporabijo seznam (20–30) usposobljenih oseb (ki jih zagotovijo podjetja) in metode, ki jih mora odobriti organ NVWA. Podjetja obvestijo organ NVWA o datumih organoleptičnega preskušanja. Organ NVWA bo odvzel vzorec preskusov in spremljal njihov napredek.

Novo besedilo:

Za zagotovitev kakovosti vin z območja porekla Achterhoek – Winterswijk morajo biti vsa vina, označena kot vina z ZOP „Achterhoek – Winterswijk“, skladna s specifikacijo proizvoda, torej z:

1. analitskimi lastnostmi (oddelek 2.4.2.1):

vsak vinograd mora vzeti vzorec vsakega vina in ga dati v analizo v laboratorij, certificiran v EU (na Nizozemskem ali v tujini);

2. organoleptičnim preskusom:

za vsa vina je treba opraviti organoleptično preskušanje, pri katerem morajo izpolnjevati minimalne zahteve, da se označijo kot vina z ZOP.

Lastnik dokumentacije ZOP za organoleptično preskušanje uporabi metodo, ki se uporablja za nizozemska vina z ZOP (glej spletišče nizozemske agencije za podjetništvo), določi minimalni rezultat za vino z ZOP in obvesti organ NVWA (eus@nvwa.nl);

3. drugimi pogoji v specifikaciji proizvoda, kot so enološki postopki, največji donos itd.

Preverjanje organa NVWA

Za zagotovitev in preverjanje te kakovosti bo organ NVWA deloval kot nadzorni organ. To pomeni, da se upoštevajo postopki, navedeni v nadaljevanju.

1. Vinogradi z ZOP vodijo dokumentacijo, ki vsebuje rezultate analitskih in organoleptičnih preskusov vin, za katera je bila vložena vloga za ZOP ali ki so že pridobila ZOP, vključno z lastnostmi zadevnih vin (sorte grozdja, vinograd itd.). Organ NVWA lahko za preverjanje vin uporabi dokumentacijo.

2. Nadzor nad ZOP „Achterhoek – Winterswijk“ izvaja organ NVWA. Ti pregledi organa NVWA se, kolikor je mogoče, združijo z rednimi inšpekcijskimi obiski za vino (ali drugimi rednimi pregledi organa NVWA). Med takšnimi obiski se opravijo pregledi, da se ugotovi, ali so vina skladna z:

- a. analitskimi lastnostmi. Analitske vrednosti vin morajo biti v skladu s specifikacijo proizvoda. Organ NVWA odvzame naključne kontrolne vzorce za analizo v laboratoriju NVWA;
- b. drugimi določbami specifikacije proizvoda, kot so ustrezni enološki postopki (oddelek 2.4.2.2), in drugimi pogoji;
- c. minimalnimi zahtevanimi rezultati organoleptičnega preskusa.

4. Sprememba zaradi upoštevanja prakse

Opis

Največji donos sorte johanniter (B) za sušeno (20 hektolitrov na hektar) in prezrelo grozdje (40 hektolitrov na hektar) je črtan iz oddelka 1.5.2 enotnega dokumenta.

Razlog

Grozdje sorte johanniter (B) se ne uporablja za vino iz sušenega in/ali vina iz prezrelega grozdja.

Besedilo v zvezi z največjim donosom sorte johanniter (B) za sušeno in prezrelo grozdje je bilo zato črtano iz oddelka 1.5.2 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Achterhoek – Winterswijk

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino
9. Gazirano biser vino
15. Vino iz sušenega grozdja
16. Vino iz prezrelega grozdja

4. **Opis vin**

1. *Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, suho, sadno ali sladko*

KRATEK OPIS

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N), cabaret noir (N) ali zvrst med njimi. Organoleptične lastnosti: barva: temnordeča, odvisno od zvrsti. Vonj: po temnordečem sadju, na primer po gozdnih sadežih, robidah in češnjah. Posamezna aroma je odvisna od zvrsti. Okus: nežne sadne arome pitnega vina, vsebuje tanine. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v suhem, sadnem vinu je med 0,5 in 6 g/l. Sladka rdeča vina imajo vsebnost sladkorja med 15 in 30 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. *Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, starano v sodu*

KRATEK OPIS

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N), cabaret noir (N) ali zvrst med njimi. Organoleptične lastnosti: barva: intenzivno rdeča, odvisno od zvrsti. Vonj: po temnordečem sadju, na primer po gozdnih sadežih, robidah in češnjah. Posamezna aroma je odvisna od zvrsti. Okus: vina polnega telesa z notami vanilje, ki temeljijo na zreli taninski strukturi. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v vinu je med 0,5 in 6 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. *Vino kategorije 1: VINO: belo vino, suho, sadno ali sladko*

KRATEK OPIS

Sorte vinske trte: johanniter (B), sauvignier gris (Rs), solaris (B), merzling (B), chardonnay (B) ali zvrst med njimi. Organoleptične lastnosti: barva: med slamnato rumeno in zlato rumeno, odvisno od zvrsti. Vonj: pri vinih iz sort solaris in merzling: po tropskem sadju; vina iz sort johanniter in sauvignier gris imajo vonj po zrelem sadju, kot so rumena jabolka, vina iz sorte chardonnay (B) pa imajo vonj po sadju (medeni meloni, marelici in zrelem ananasu) in vanilji, če so starana v lesenih sodih. Okus: saden in svež, pri čemer so za vina iz sorte johanniter značilne note sorte riesling, deloma zaradi vsebnosti kislin, vina iz sorte sauvignier gris pa so polnejšega telesa. Za vina iz sorte solaris je značilna osvežujoča kislost, vina iz sorte merzling pa združujejo sladkorje in sadne kisline. Chardonnay (B) daje vino polnega telesa. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v suhih vinih: med 1 in 8 g/l; vsebnost sladkorja v sladkih vinih: med 15 in 30 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	77,14 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. *Vino kategorije 1: VINO: belo vino, starano v sodu*

KRATEK OPIS

Sorti vinske trte: solaris (B) in chardonnay (B). Organoleptične lastnosti: barva: zlatorumena. Vonj: cvetica domačega in tropskega sadja, na primer manga ali zrelega ananasa. Okus: svež po kislinah. Sodi dajejo vinu note po lesu in oljnat okus. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v vinu je med 15 in 30 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	77,14 miliekvivalenta na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. *Vino kategorije 1: VINO: vino rosé, zelo sadno*

KRATEK OPIS

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N), cabaret noir (N) ali zvrst med njimi, lahko tudi s sorto solaris (B)/johanniter (B)/chardonnay (B). Organoleptične lastnosti: barva: lososovo rožnata. Vonj: po sladkem rdečem jagodičevju. Okus: saden, nekoliko sladek značaj, polnega okusa. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v vinu je med 3 in 10 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. *Vino kategorije 3: LIKERSKO VINO, rdeče*

KRATEK OPIS

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabaret noir (N) ali zvrst med njimi. Organoleptične lastnosti: barva: rdeča. Vonj: sladek, po črnem ribezu, z rahlim pridihom začimb. Okus: začimben, z enakomernim ravnotežjem med sladkorji in sadnimi kislinami. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v vinu je med 50 in 100 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	18
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. *Vino kategorije 5: KAKOVOSTNO PENEČE VINO, belo*

KRATEK OPIS

Sorte vinske trte: johanniter (B), souvignier gris (Rs), solaris (B), chardonnay (B), pinotin (N) *blanc de noir* ali zvrst med njimi. Organoleptične lastnosti: barva: bela. Vonj: po jabolkih, agrumih. Okus: saden, svež z drobnimi mehurčki, precej polnega telesa. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v vinu je med 5 in 16 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	79,8 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

8. *Vino kategorije 9: Gazirano BISER VINO, rosé*

KRATEK OPIS

Sorte vinske trte: regent (N), pinotin (N), acolon (N), cabertin (N), cabernet cortis (N), monarch (N), cabaret noir (N) ali zvrst med njimi, lahko tudi s sorto solaris (B)/johanniter (B)/chardonnay (B). Organoleptične lastnosti: barva: lososovo rožnata. Vonj: lahek, po rdečem jagodičevju. Okus: saden, občuti se ščegetanje. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v vinu je med 5 in 16 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	63,84 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

9. *Vino kategorije 15: VINO iz sušenega grozdja, belo*

KRATEK OPIS

Sorti vinske trte: solaris (B) in chardonnay (B). Organoleptične lastnosti: barva: zlato rumena. Vonj: po zrelem tropskem sadju, medu. Okus: polnega telesa, oljnat, sladek s polno svežino. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v vinu je med 120 in 240 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	66,5 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

10. *Vino kategorije 16: VINO iz prezrelega grozdja, belo*

KRATEK OPIS

Sorti vinske trte: solaris (B) in chardonnay (B). Organoleptične lastnosti: barva: zlato rumena. Vonj: po zrelem tropskem sadju, medu. Okus: polnega telesa, oljnat, sladek s polno svežino. Analitske lastnosti: vsebnost sladkorja v vinu je med 50 in 120 g/l. Lastnosti, za katere vrednosti niso navedene, ustrezajo mejnim vrednostim, določenim v predpisih EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	73,15 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**5.1. *Posebni enološki postopki*

Pravila za proizvodnjo vina in

1. posebni enološki postopek

Naslednja pravila za proizvodnjo vina veljajo za vse kategorije vina v nadaljevanju.

- Za največjo dovoljeno obogatitev veljajo pravila iz zakonodaje EU, z možno dodatno 0,5-odstotno obogatitvijo, če jo za zadevno leto dovolijo nacionalni organi (v tem primeru ministrstvo za kmetijstvo, naravo in kakovost hrane).
- Za razkisanje veljajo zgornje meje iz zakonodaje EU.
- Za dokisanje je treba vsako leto pridobiti dovoljenje nacionalnih organov (v tem primeru ministrstva za kmetijstvo, naravo in kakovost hrane), in sicer na podlagi vloge za zadevno leto, nato veljajo zgornje meje iz zakonodaje EU.

2. *Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, suho, sadno ali sladko*

Posebni enološki postopek

Vrenje na kožicah vsaj štiri dni

3. *Vino kategorije 1: VINO: rdeče vino, starano v sodu*

Posebni enološki postopek

Vrenje na kožicah vsaj štiri dni

Staranje v lesenih sodih vsaj osem mesecev

4. *Vino kategorije 1: VINO: belo vino, suho, sadno ali sladko*

Posebni enološki postopek

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

5. *Vino kategorije 1: VINO: belo vino, starano v sodu*

Posebni enološki postopek

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Najmanj tri mesece staranja v lesenih sodih za vsaj 50 % količine

6. Vino kategorije 1: VINO: vino rosé, zelo sadno

Posebni enološki postopek

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

7. Vino kategorije 3: LIKERSKO VINO, rdeče

Posebni enološki postopek

Vrenje na kožicah vsaj štiri dni

Staranje v lesenih sodih najmanj eno leto

Dodajanje vinskega alkohola

8. Vino kategorije 5: KAKOVOSTNO PENEČE VINO, belo

Posebni enološki postopek

Proizvodnja vina *blanc de noir* iz rdečega grozdja.

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Sekundarno vrenje v steklenici z uporabo tradicionalne metode

9. Vino kategorije 9: Gazirano BISER VINO, rosé

Posebni enološki postopek

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

Dodajanje ogljikovega dioksida med stekleničenjem (pri najvišjem tlaku 2,5 bara)

10. Vino kategorije 15: VINO iz sušenega grozdja, belo

Posebni enološki postopek

Pozna trgatev, ročno trganje grozdja

Sušenje grozdja na trti, nato najmanj dva tedna sušenja na slami

Predelava v vino s hladnim vrenjem pri manj kot 18 °C

11. Vino kategorije 16: VINO iz prezrelega grozdja, belo

Posebni enološki postopek

Pozna trgatev grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 120 stopinj Oechsleja

Hladno vrenje pri manj kot 18 °C (Izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka.)

5.2. Največji donosi

1. Rdeče, regent (N)

50 hektolitrov na hektar

2. Rdeče, pinotin (N)

50 hektolitrov na hektar

3. Rdeče, monarch (N)

50 hektolitrov na hektar

4. Rdeče, acolon (N)

50 hektolitrov na hektar

5. Rdeče, cabertin (N)
50 hektolitrov na hektar
6. Rdeče, cabernet cortis (N)
50 hektolitrov na hektar
7. Belo, souvignier gris (Rs)
60 hektolitrov na hektar
8. Belo, souvignier gris (Rs), sušeno grozdje
20 hektolitrov na hektar
9. Belo, souvignier gris (Rs), prezrelo grozdje
40 hektolitrov na hektar
10. Belo, johanniter (B)
60 hektolitrov na hektar
11. Belo, solaris (B)
50 hektolitrov na hektar
12. Belo, solaris (B), sušeno grozdje
20 hektolitrov na hektar
13. Belo, solaris (B), prezrelo grozdje
40 hektolitrov na hektar
14. Belo, merzling (B)
60 hektolitrov na hektar
15. Rdeče, cabaret noir (N)
50 hektolitrov na hektar
16. Belo, chardonnay (B)
60 hektolitrov na hektar
17. Belo, chardonnay (B), sušeno grozdje
20 hektolitrov na hektar
18. Belo, chardonnay (B), prezrelo grozdje
40 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Razmejeno geografsko območje, ki leži v vzhodnem delu regije Achterhoek in sega vse do meje z Nemčijo, določajo meje občine Winterswijk.

Vinorodna območja, zajeta z zaščiteno označbo porekla „Achterhoek – Winterswijk“, vključujejo območja s tlemi, razvrščenimi kot HN21, KX in eZE23. Obsegajo tudi tla, razvrščena kot HN23, ZG23 in ZG21, ki vsebujejo humus in ilovico, ki sta pomembna za pridelavo grozdja. Navedeni tipi tal skupaj sestavljajo večino razmejenega območja.

V občini je veliko odročnih območij, ki jih sestavlja devet zaselkov, pri čemer vsi spadajo v občino Winterswijk. Ti zaselki (v smeri urnega kazalca na zemljevidu) so: Meddo (1 448 prebivalcev), Huppel (414 prebivalcev), Henxel (268 prebivalcev), Ratum (354 prebivalcev), Brinkheurne (272 prebivalcev), Kotten (798 prebivalcev), Woold (861 prebivalcev), Miste (675 prebivalcev) in Corle (281 prebivalcev). Meddo je edini zaselek, ki ima vaško središče z različno javno infrastrukturo.

7. Sorte vinske trte

Acolon

Cabaret noir (N) (VB-91-26-4)

Cabernet cortis

Cabertin (N) (VB-91-26-17)

Chardonnay (B)

Johanniter (B)

Merzling (B)

Monarch

Pinotin (N)

Regent (N)

Solaris

Souvignier gris

8. Opis povezave

8.1. Razmejeno območje

Večina razmejenega območja leži na Vzhodnonizozemski planoti, kjer je sestava tal (ki vsebujejo ilovico in apnenec) drugačna kot na območjih Achterhoekia zahodno od Winterswijka (kjer tla sestavljajo fluvialna glina in površinski peščeni nanosi).

Območje Winterswijka je poznano po pokrajini živih mej in kamnolomu s fosilnimi ostanki. Na površju dna številnih potokov v Winterswijku je mogoče najti jursko liasno plast. Tako je nizozemska vlada leta 2005 območje Winterswijk razglasila za narodni park Winterswijk, ki skupaj obsega skoraj 22 000 hektarov.

Tla

Winterswijk obdajajo tla, ki so značilna za Vzhodnonizozemsko planoto ter vsebujejo ilovico in apnenec. Tla v drugih predelih regije Achterhoek sestavljajo rečna glina in površinski peščeni nanosi.

Razmejeno območje ima različne tipe tal, ki se izmenjujejo in združujejo med seboj.

Tipi tal imajo naslednje značilnosti:

- plast dobrega humusa,
- tla vsebujejo ilovico, ki prispeva k polnemu okusu vina in jih ščiti pred izsušitvijo,
- plast ilovice upočasni izsušitev vinske trte,
- peščena zgornja plast omogoča dobro vodno ravnotežje,
- podtalnica topi minerale iz podtalja (npr. apnenec), kar preskrbuje ustrezna hranila za vinsko trto.

Podnebje in okolje

Razmejeno območje je nedaleč stran od postaje nizozemskega kraljevega meteorološkega inštituta v Hupselu, kjer je bilo povprečno podnebje (2010–2015) v rastni dobi od maja do septembra tako:

- povprečna temperatura: 15,58 °C,
- povprečna najnižja temperatura: 9,93 °C,
- povprečna najvišja temperatura: 20,83 °C,
- povprečna relativna vlažnost: 78,36 %,
- povprečna količina padavin: 78,54 mm na mesec,
- povprečno število ur sonca: 192,93 ure na mesec.

Nočne temperature, ki so nekoliko nižje od nacionalnega povprečja, prispevajo k svežini in sadnosti vina, zaradi nekoliko višjih najvišjih temperatur in več ur sonca pa je grozdje zrelejše.

8.2. Vzročna povezava

Kakovost vina je rezultat prepleta podnebja, tal, pridelave in enoloških postopkov.

Sestava plasti tal omogoča dobro vodno ravnotežje. Podtalje preskrbuje apnenec in mineralna hranila prek podtalnice, ilovica in humus v vrhnji plasti tal pa ustvarjata potrebne razmere, da grozdje lahko uspeva.

Tla, ki vsebujejo humus in ilovico, so idealna za vinogradništvo. Dobro zadržujejo vlago in hranila, da se lahko arome grozdja polno razvijejo in se tudi v precej sušnih obdobjih proizvede močno vino polnega telesa.

Podnebje (ki je bolj celinsko) prispeva k doseganju potrebne zrelosti grozdja, pa tudi k svežini in sadnemu okusu vina (kar je posledica nekoliko nižjih nočnih temperatur).

Človeški dejavnik – kot je izbor sort, uporabljena gojitvena oblika (največji možni izkoristek sončne svetlobe, redčenje grozdov), upravljanje trgatve (preverjanje ravni sladkorja, kislin in arom) in enološki postopki (hladno vrenje, staranje v lesenih sodih) – je dodaten vidik, ki skupaj s tlemi in podnebjem omogoča proizvodnjo kakovostnih vin. Tako dobljena vina so prepoznavna sortna in zvrstna vina (polna in sadna), pri čemer so bela vina (aroma po zrelem sadju/agrumih) in vina rosé sveža, rdeča vina pa imajo mehke tanine.

Skratka, preplet podnebja (svežina in zorenje), tal (ilovica/humus z apnencem za dobro vodno ravnotežje in hranila), pridelave (izbira sort, gostota vinske trte, uravnavanje listne površine, odločitve glede trgatve) in enoloških postopkov (kot sta hladno vrenje in staranje v sodu) daje:

- svežino in poln, saden okus belih vin in vin rosé,
- mehke tanine in poln okus rdečih vin.

Te razmere veljajo za kategorijo „Vino“ in za druge kategorije vina („likersko vino“, „kakovostno peneče vino“, „biser vino“), ki so proizvedena na enak način in iz enakega grozdja kot vino kategorije 1 „Vino“ („osnovno vino“), vendar z dodatnimi postopki med vinifikacijo pridobijo značilnosti svoje specifične kategorije.

Tudi pri „vinu iz sušenega grozdja“ in „vinu iz prezrelega grozdja“ je pomemben preplet podnebja, tal, pridelave in enoloških postopkov. Vendar se ta kakovostna desertna vina proizvajajo z daljšim zorenjem (višja vsebnost sladkorja) oziroma sušenjem (višja vsebnost sladkorja/koncentracija arom) grozdja.

Podrobnosti o preostalih kategorijah vina (ne kategorija „Vino“)

- Likersko vino

Likersko vino je proizvedeno iz „osnovnega vina“ z enakimi organoleptičnimi lastnostmi (ki so rezultat prepleta tal, podnebja in človeškega delovanja) kot kategorija „Vino“, vendar z vsebnostjo ostanka sladkorja, ki je potrebna za likersko vino. Poleg tega se likersko vino vsaj eno leto stara v sodu (kar mu omogoča, da razvije mehkejšo tanine in note po lesu), z dodajanjem vinskega alkohola pa se vino spremeni v liker. Likersko vino ima najmanjši delež dejanskega alkohola 18 %.

- Kakovostno peneče vino

„Osnovno vino“ za kakovostno peneče vino ima enake organoleptične lastnosti kot kategorija „Vino“ (enako svežino in sadni okus, ki izhajata iz prepleta tal, podnebja in človeškega dejavnika). Poleg tega njegove lastnosti izhajajo iz pridelave osnovnega vina v peneče vino (tradicionalna metoda), s katero vino dobi elegantno peno. Vino ima nadtlak najmanj 3,5 bara. Zvrst, ki se uporabi za kakovostno peneče vino, ima najmanjši delež skupnega alkohola 10,5 vol. %.

- Gazirano biser vino

Tudi „osnovno vino“, ki se uporabi za gazirano biser vino, ima enake organoleptične lastnosti kot kategorija „Vino“ (enako svežino in sadni okus, ki izhajata iz prepleta tal, podnebja in človeškega delovanja). Prav tako ima lastnosti, ki so posledica dodajanja CO₂ za pridobitev mehurčkov. Gazirano biser vino ima najmanjši delež dejanskega alkohola 10 % in nadtlak največ 2,5 bara. To je sveže in zelo sadno poletno vino.

— Vino iz sušenega grozdja (desertno vino)

Daljše zorenje grozdja, ki se nato suši vsaj dva tedna, je ključni korak, ki vinu iz sušenega grozdja daje koncentracijo sladkorjev in arom. S hladnim vrenjem se pridobi vino z najmanjšim deležem dejanskega alkohola 9,4 %.

Koncentracija arom v tem sadnem vinu izhaja iz prepleta tal, podnebja in človeškega dejavnika. Predvsem skrbnost proizvajalcev tega desertnega vina je tista, ki mu daje poln okus.

— Vino iz prezrelega grozdja (desertno vino)

Vino iz prezrelega grozdja ima zaradi daljšega zorenja grozdja, ki je ključni korak, vsebnost sladkorja najmanj 110 stopinj Oechsleja. Rezultat tega postopka, ki vključuje hladno vrenje brez obogatitve, je vino z najmanjšim deležem dejanskega alkohola 12 %, katerega sadnost izhaja iz prepleta tal, podnebja in človeškega dejavnika. Predvsem skrbnost proizvajalcev tega desertnega vina je tista, ki mu daje poln okus.

Rezultat tega pristopa je, da vina še naprej vsako leto osvajajo medalje na številnih tekmovanjih na Nizozemskem in v tujini (npr. na Dunaju).

8.3. Človeški dejavniki (pridelava in vinifikacija)

Za postopek pridelave so značilne naslednje prakse, ki so posebej izbrane za proizvodnjo kakovostnega vina:

- izbor sort: izbrane sorte v lokalnem okolju dobro dozori in prinašajo potrebne arome. Izbrane so tudi zaradi odpornosti, ki omogoča trajnejšo pridelavo;
- gostota vinske trte: medvrstna razdalja je 2,00–2,20 m (ki omogoča dovolj sončne svetlobe), pri čemer je razdalja med trsi 1,00–1,25 m. Površina na trs tako znaša 2,2 m², kar omogoča, da vsak trs dobi zadostna hranila (da grozdje dozori in se razvijejo arome);
- pasovi med vrstami trsov se okopavajo, da se zadrži ponoči oddana toplota in se tako pospeši zorenje grozdja. To ščiti tudi pred nočno pozebo. Lahko pa so pasovi tudi ozeleneli z nizkim rastlinskim pokrovom;
- poganjki vinske trte se vršičkajo v rastni dobi, da hranila dosežejo grozde;
- pridelava je omejena (največji donos, kot je določen v opisu vin). Grozdi se po potrebi redčijo;
- vzgoja vinske trte: določena je bila uporaba gojitvene oblike guyot (vinska trta se vsako leto priveže na žično oporo), pri čemer navpična listna stena zraste največ približno 2,20 m visoko (za boljšo osvetljenost za fotosintezo), grozdi pa so po pletvi razkriti (hitrejše sušenje, sončna svetloba);
- ena od ključnih odločitev v postopku pridelave je odločitev, kdaj se opravi trgatev grozdja. Ta temelji na zelo pozornem spremljanju zorenja grozdja – njegove vsebnosti sladkorja, kislin (pH) in arom –, da se proizvede kakovostno vino.
- Naslednji uporabljeni postopki še posebej pomembno vplivajo na značaj proizvedenega vina:
 - vina se proizvajajo na podlagi specifikacij, pri katerih je poudarek na kakovosti pridelka (vsebnost ostanka sladkorja, vsebnost kislin, najmanjši delež alkohola, staranje v stiku z lesom). Odbor usposobljenih pokuševalcev vsako leto določi natančno sestavo vsake zvrsti in odloči, ali jo je treba starati v sodu;
 - hladno vrenje belih vin in vin rosé, da pridobijo svežino in sadnost;
 - rdeča vina se starajo v lesenih sodih, da pridobijo poln okus z mehкими tanini, bela vina pa se delno starajo v stiku z lesom, da postanejo polnejša.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

—

Povezava do specifikacije proizvoda

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/06/Productdossier-BOB-Achterhoek-Winterswijk.pdf>
