

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT**av den 8 juni 2018****om offentliggörande i Europeiska unionens officiella tidning av ett dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn****(Oolde [SUB])****(2018/C 199/04)**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007⁽¹⁾, särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

- (1) Nederländerna har ansökt om skydd av namnet "Oolde" i enlighet med del II avdelning II kapitel I avsnitt 2 i förordning (EU) nr 1308/2013.
- (2) I enlighet med artikel 97.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 har kommissionen kontrollerat ansökan och dragit slutsatsen att villkoren i artiklarna 93–96, 97.1, 100, 101 och 102 i den förordningen är uppfyllda.
- (3) För att möjliggöra inlämning av förklaringar om invändningar i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 bör det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i den förordningen och hänvisningen till det offentliggörande av produktspecifikationen som gjorts under det förberedande nationella förfarandet för att kontrollera ansökan om skydd av namnet "Oolde" offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Det sammanfattande dokument som utarbetats i enlighet med artikel 94.1 d i förordning (EU) nr 1308/2013 och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för namnet "Oolde" (SUB) anges i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot skydd av namnet i första stycket i denna artikel under två månader efter det att detta beslut har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 8 juni 2018.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"OOLDE"

PDO-NL-02230

Datum för inlämnande av ansökan: 18 augusti 2016

1. Namn som ska registreras

"Oolde"

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

3. Likörvin

5. Mousserande kvalitetsviner

8. Pärlande vin

16. Vin av övermogna druvor

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Vin i kategori 1: Rött, fylligt, fruktigt

DRUVSORTER: Regent, pinotin eller cabertin eller en cuvée, dvs. blandning, av dessa sorter (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Regent barrique: Färg: röd. Arom: kryddig med något animaliska noter. Smak: aromer av konserverad frukt och kraftig fruktsaft, mjuka tanniner.

Pinotin barrique: Färg: röd. Arom: kryddig, koncentrerad, tjock fruktsaft. Smak: mörkröd frukt, som svarta körsbär, bra längd.

Cabertin barrique: Färg: röd. Arom: skogsbär, nötter och svarta vinbär. Smak: mörka bär som björnbär, rik eftersmak.

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 0,5–6 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 1: Vitt, torrt, fruktigt

DRUVSORTER: Cabernet blanc

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: friska aromer av äpple och grapefrukt

Smak: bra syrabalans och bra längd

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)
- Högsta halt av flyktiga syror
- Högsta totala halt av svaveldioxid
- Högsta tillåtna berikning, avsyring och, med förbehåll för godkännande, syring

Sockershalt: 1–8 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	77,14 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 1: Vitt, torrt, fylligt

DRUVSORTER: Solaris

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: vanilj och rostat bröd, mogen frukt

Smak: först fyllig, förfinad krämighet i eftersmaken, med tillfredsställande mineralitet och syra

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)
- Högsta halt av flyktiga syror
- Högsta totala halt av svaveldioxid
- Högsta tillåtna berikning, avsyring och, med förbehåll för godkännande, syring

Sockershalt: 1–8 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	77,14 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 1: Rosé, fylligt, fruktigt

DRUVSORTER: Regent, pinotin eller cabertin eller en cuvée, dvs. blandning, av dessa sorter (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: rosa

Arom: jordgubbar och lätt inslag av marmelad

Smak: kompakt saftig frukt, lite sötma och frisk eftersmak

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockershalt: 1–8 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 3 Likörvin: Rött

DRUVSORTER: Regent, pinotin eller cabertin eller en cuvée, dvs. blandning, av dessa sorter (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: rött

Arom: söt, röd/svart frukt, något kryddig

Smak: mogen, kryddig

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockershalt: 50–100 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	18
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 3 Likörvin: Vitt

DRUVSORTER: Solaris

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: mogen frukt

Smak: fyllig, fruktig

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

- Högsta totala alkoholhalt
- Högsta halt av flyktiga syror
- Högsta totala halt av svaveldioxid
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerkhalt: 50–100 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	18
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vitt, fylligt, fruktigt

DRUVSORTER: Cabernet blanc

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: friska aromer av äpple och grapefrukt

Smak: bra syrabalans och bra längd, först inslag av gräs med fin bouquet

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)
- Högsta halt av flyktiga syror
- Högsta totala halt av svaveldioxid
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerkhalt: 2–12 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	79,8 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 8 Pärlande vin: Rosé

DRUVSORTER: Regent, pinotin eller cabertin eller en cuvée, dvs. blandning, av dessa sorter (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: rosa

Arom: jordgubbar

Smak: förfinad sötma och frisk eftersmak

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)
- Högsta halt av flyktiga syror
- Högsta totala halt av svaveldioxid
- Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

Sockerhalt: 1–8 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	77,17 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 16 Vin av övermogna druvor: Vitt

DRUVSORTER: Solaris

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: återhållen, nästan mättad, med noter av litchiplommon och moget päron

Smak: förfinad frisk smak

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)
- Högsta halt av flyktiga syror
- Högsta totala halt av svaveldioxid
- Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

Sockerhalt: 20–80 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	73,15 milliekvivalenter per liter

5. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Vin i kategori 1: Rött, fruktigt, fylligt

Specifika oenologiska metoder

Jäsning med fruktkött i minst fyra dagar och lagring på ekfat i 5–17 månader

Vin i kategori 1: Vitt, torrt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder

Kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte är jäser lätt)

Vin i kategori 1: Vitt, torrt, fylligt

Specifika oenologiska metoder

Kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte är jäser lätt), delvis lagring på ekfat i 2–6 månader

Vin i kategori 1: Rosé, fylligt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder

Kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte är jäser lätt)

Vin i kategori 3 Likörvin: Rött

Specifika oenologiska metoder

Jäsning med fruktkött i minst fyra dagar och lagring på ekfat i minst två år, tillsats av vinalkohol

Vin i kategori 3 Likörvin: Vitt

Specifika oenologiska metoder

Jäsning med fruktkött i minst fyra dagar och lagring på ekfat i minst två år, tillsats av vinalkohol

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vitt, fylligt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder

Kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt), traditionell andra jäsning på flaska (traditionell metod)

Vin i kategori 8 Pärlande vin: Rosé

Specifika oenologiska metoder

Kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt), kolsyra tillsätts vid buteljeringen

Vin i kategori 16 Vin av övermogna druvor: Vitt

Specifika oenologiska metoder

Sen skörd vid minst 110 Oechslegrader, vinframställning med kalljäsning

b. Maximal avkastning

Röd regent

65 hektoliter per hektar

Röd pinotin

65 hektoliter per hektar

Röd cabertin

65 hektoliter per hektar

Vit cabernet blanc

65 hektoliter per hektar

Vit solaris

65 hektoliter per hektar

Vit solaris för vin av övermogna druvor

40 hektoliter per hektar

6. Avgränsat område

Fastställande och avgränsningar av området för SUB "Oolde" (kommunen Lochem)

Det geografiska området är Oolde, som ingår i kommunen Lochem.

Oolde är ett distrikt som ligger i kommunen Lochem i provinsen Gelderland.

Distriktens namn och anda är i hög grad levande hos lokalbefolkningen.

Oolde omfattar ett område på totalt 658 hektar.

Oolde avgränsas av naturliga vattendrag i norr (Dortherbeek) och söder (Molenbeek). I väst avgränsas området genom Gorssels ursprungliga kommungräns. Gränsen i öst löper parallellt med vallarna Lindenbergdijk, Stoomdijk och Broekdijk.

Det geografiska området för SUB "Oolde" har jordmåner som präglas av bäckar ("beek"), med den karakteristiska lerartade fina sand som är så viktig för vinodling.

7. Huvudsakliga druvsorter

Pinotin N

Cabertin N (VB-91-26-17)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Solaris

Regent N

8. Beskrivning av sambandet

Jord

Jordmånen i Oolde är ganska komplex och omfattar en rad olika överlappande jordmånstyper.

Det geografiska området för SUB "Oolde" har jordmåner som präglas av bäckar ("beek"), med den karakteristiska lerartade fina sand (10–50 procent lera) som är så viktig för vinodling. Mineraljordskiktet understiger 50 cm och andelen lera (lerpartiklar) är upp till 12 procent.

Klimat och miljö

Oolde gränsar till Twente, som har följande medelklimat (1971–2000) för vinodlingsperioden maj–september, följt av nationella genomsnittstal:

— Medeltemperatur: 15,0 °C (15,2)

— Lägsta medeltemperatur: 9,7 °C (10,5)

- Högsta medeltemperatur: 19,9 °C (19,7)
- Genomsnittlig relativ fuktighet: 78,8 %, (78,8 %)
- Medelnederbörd: 64,9 mm (64,9 mm) per månad
- Medelantal soltimmar: 174,2 timmar (185,1 timmar) per månad

De något lägre nattetemperaturerna bidrar till att friska, fruktiga viner.

Druvsorter

De druvsorter som används i SUB "Oolde" och som passar bra för att odlas i detta klimat är Cabernet blanc och solaris för vitt vin, och regent, pinotin och cabertin för rött vin. De klassificeras som *vitis vinifera* i VIVC-databasen (*Vitis International Variety Catalogue*) med formell klassificeringsinformation. Dessa sorter ingår även i den nuvarande OIV-förteckningen (Internationella vinorganisationen).

Mänskliga faktorer (odling och vinframställning)

Före plantering väljer man noggrant ut de druvsorter som växer bra på de angivna odlingsområdenas jordmån och ger mogna druvor med mycket arom. På basis av jordanalysen väljs de lämpligaste stockarna ut för varje druvsort. De utvalda druvorna har visat sig vara mer motståndskraftiga mot vanligt förekommande sjukdomar och detta optimeras genom fortlöpande kontroller och planerat skydd av plantan under året. Detta ger en betydligt mer hållbar odling.

På vingården sätts vinrankorna i rader (i nord-sydlig riktning) så att de får så mycket solljus som möjligt. Avståndet mellan raderna är 2,15 meter. Rankorna planteras med cirka 0,9–1,25 meters avstånd, så att varje planta också får tillräckligt med jordnärsämnen (cirka 2,2 kvadratmeter per planta).

Den uppbindningsmetod som tillämpas är Guyot, där bladväggen växer rakt upp och skotten stöttas av horisontella trådar. Vinterbeskärningen görs manuellt för att välja ut de bästa ettårsskotten och skotten kommer sedan under den nya säsongen. Under odlingssäsongen trimmas bladväggen med maskin. Bladen runt klasarna glesas ut speciellt (för hand och med maskin) så att solen når så mycket av klasarna som möjligt och så att de torkar snabbt efter regn. En välskött bladvägg bidrar till sockerbildningen och klasarnas mognad. För att klasarna ska börja få färg glesas de ut så att de resterande klasarna mognar bättre (socker, aromer). En av parametrarna för att fastställa att druvorna har rätt mognad och aromer är en välavvägd jord- och bladgödsling. Detta sker genom en årlig jordanalys med 20 punkter per hektar, vilket följs av en justerad gödslingsplan. Bladgödsling används vid lämpliga tidpunkter för att undvika att det uppstår brister av t.ex. magnesium.

Ett av de viktigaste besluten handlar om när man ska skörda. Mognadsprocessen (socker-, syra- och arombildning) följs mycket noggrant genom mätning av Oechslegrader och pH-värden samt visuell bedömning av druvornas tillstånd. Skörden görs helt manuellt och de druvor som ska plockas väljs utifrån kvalitet för att få ett kvalitetsvin. Skörden kan planeras snabbt, vilket innebär att man kan välja rätt tidpunkt – varken för tidigt eller för sent. Direkt efter skörden kyls de skördade druvorna (cirka 4 °C) i närheten av vingården, så att druvorna är i fint skick när de transporteras till vinframställningsanläggningen.

Vid framställning av vitt vin och rosévin används kalljäsning för att få fram de karakteristiska friska, fruktiga vinerna. Rött vin får mogna på ekfat för en fylligare smak. Vitt vin kan också få ökad fyllighet genom att lagras på ekfat under en kortare period.

Ett omfattande samarbete med experter bidrar också i hög grad till produktionen av dessa viner.

Vinframställningen kan ske i området för den skyddade ursprungsbetegningen eller i den närliggande kommunen Hof van Twente.

Orsakssambandet

Vinets kvalitet påverkas i hög grad av samverkan mellan klimat, jordmån, odling och vinframställning.

Nödvändig mognadsnivå uppnås tack vare det rådande (kontinental)klimatet. Höstens något lägre nattetemperaturer gör att syranivåerna sänks tillräckligt samtidigt som vinet behåller sin karakteristiska friskhet och fruktiga smak.

Höstens något lägre nattetemperaturer gör att syranivåerna sänks tillräckligt samtidigt som det finns tillräckligt mycket syra för att bibehålla den balans mellan sötma och syra som krävs för att vinet ska ha sin karakteristiska friskhet och fruktiga smak.

Jordmånen är typisk bäckjord ("beek"), med en betydande andel lera samt 5–10 procent organiskt material. En jordmån med lersand lämpar sig utmärkt för vinodling eftersom att den hanterar fuktighet och näringsämnen så väl, vilket gör att druvornas aromer utvecklas fullt ut och ger ett fylligt, kraftigt vin.

Fuktigheten bevaras längre, vilket krävs för att jordens näringsämnen ska transporteras till plantan. En jordmån med lersand gör därför att de näringsämnen som finns i jorden transporteras till vindruvan, särskilt under torrperioder. Dessa näringsämnen gör att plantan får ett bra skydd under mognadsperioden så att socker och aromer utvecklas fullt ut.

Det krävs att druvorna mognar på detta sätt för att ge ett vin med fyllig munkänsla och lång eftersmak.

Denna typ av vin lämpar sig mycket väl för fatlagring för att utvecklas ytterligare.

Vid sidan av klimat och jordmån har även vinodlarens och vinproducentens kunskap och olika val stor inverkan på vinets kvalitet. Det rör sig om sådant som vald druvsort, vingårdens utformning, gödsling, odlingsmetod, skötsel av bladverket, utglesning av klasar, kontroll av vingårdens tillstånd och mognadsprocess, beslut om skördetidpunkt, urval vid skörd, vinframställning (kalljäsning, lagring på ekfat).

Samarbete eftersträvas medvetet med experter inom gastronomi och vinhandel för att få deras synpunkter på kvalitetsviner.

Detta samband gäller för vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin, likörvin och vin av övermogna druvor. De båda sistnämnda kategorierna påverkas i ännu högre grad av människans insatser.

De framställda vinernas organoleptiska och analytiska egenskaper, t.ex. de vita vinernas och rosévinernas karakteristiska friska, fruktiga smak och de röda vinernas mjuka tanniner är ett resultat av sambandet mellan jordmån, klimat och mänskliga faktorer.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Rättslig ram:

Av en organisation som handlägger SUB och SGB, om medlemsstaten så föreskriver.

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställningen kan ske i området för den skyddade ursprungsbeteckningen eller i den närliggande kommunen Hof van Twente.

Länk till produktspecifikationen

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2016/08/Productdossier-Oolde.pdf>
