

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 365/10)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

## „UTRECHT”

## PGI-NL-A0967-AM04

**Data przekazania informacji: 18.8.2020**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Opis i uzasadnienie zmian w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie dotyczącym chog utrecht***Zmiana etykietowania*

## Opis i uzasadnienie

Opis: umożliwienie stosowania uzupełniającej nazwy mniejszego obszaru wraz z nazwą prowincji ChOG. Obszar produkcji pozostaje niezmienny.

Uzasadnienie: zapewnienie producentom możliwości umieszczania na etykiecie nazw mniejszych obszarów w uzupełnieniu do nazwy prowincji i podkreślenie aspektu regionalnego.

Zmiana dotyczy pkt 9: dalsze wymogi jednolitego dokumentu i dodanie nazwy do specyfikacji produktu. W rezultacie zmienia się numeracja specyfikacji produktu.

Dodana zostaje następująca nazwa: Utrechtse Heuvelrug.

*Aktualizacja wynikająca ze zmiany przepisów krajowych*

## Opis i uzasadnienie

Opis: w pkt 1.9 „Nazwa tradycyjna z wraz z nazwą prowincji” zastąpiono odniesienie do przepisów krajowych.

Uzasadnienie: w wyniku zmiany krajowego rozporządzenia w sprawie wina i oliwy z oliwek, która weszła w życie we wrześniu 2019 r., wprowadzono niewielką zmianę w tekście w pkt 1.9 specyfikacji produktu: „Nazwa tradycyjna wraz z nazwą prowincji”: zastąpiono odniesienie do rozporządzenia w sprawie wina i oliwy z oliwek.

<sup>(1)</sup> Dz.u. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Dotychczasowe brzmienie:

„Wymagania dotyczące stosowania tej nazwy zostały określone w rozporządzeniu Ministra Gospodarki z dnia 5 czerwca 2014 r. nr WJZ/14070246 w sprawie zasad wprowadzania do obrotu wina i oliwy z oliwek (rozporządzenie w sprawie wina i oliwy z oliwek).”.

Nowe brzmienie:

„Na etykiecie wina zgodnego z niniejszą specyfikacją produktu można podać informacje dotyczące ChOG z wykorzystaniem tradycyjnej nazwy »Landwijn Utrecht« lub tekstu »Beschermd Geografische Aanduiding Utrecht«.”.

*Aktualizacja wynikająca z praktyki*

Opis i uzasadnienie

Opis: w pkt 1.10 Organ weryfikujący/procedura weryfikacji:

Opis procedury organu kontrolnego został dostosowany do praktyki.

Uzasadnienie: tekst w pkt 1.10 specyfikacji produktu został dostosowany, tak aby wymogi dotyczące kontroli odpowiadały praktyce. Organ kontrolny nie może przedstawić wykazu z ograniczoną liczbą laboratoriów i zatwierdzić tego wykazu. W związku z tym ta część zdania została usunięta ze specyfikacji.

Dotychczasowe brzmienie:

„W przypadku ChOG wymagane jest przeprowadzenie analizy, przedsiębiorstwa zlecają samodzielnie analizę próbek przez certyfikowane laboratorium (w Niderlandach lub poza nimi), przy czym wykaz zawierający ograniczoną liczbę laboratoriów jest przedkładany do NVWA i zatwierdzany przez ten organ w odniesieniu do każdego wina, NVWA nadzoruje ten proces (poprzez kontrolę administracyjną) oraz przeprowadza losowe pobieranie próbek potwierdzających do analizy w laboratorium NVWA.”.

Nowe brzmienie:

„W przypadku ChOG wymagane jest przeprowadzenie analizy, przedsiębiorstwa zlecają samodzielnie analizę próbek przez laboratorium certyfikowane w UE (w Niderlandach lub poza nimi), NVWA nadzoruje ten proces (poprzez kontrolę administracyjną) oraz przeprowadza losowe pobieranie próbek potwierdzających do analizy w laboratorium NVWA.”.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa produktu

Utrecht

### 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

### 4. Opis wina lub win

*Kategoria wina 1: wina*

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną i umiarkowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się dość pełnym charakterem, z umiarkowanym aromatem czarnych owoców i przeważającym aromatem owoców czerwonych.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach 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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Kategoria wina 4: wino musujące*

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną i umiarkowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się dość pełnym charakterem, z umiarkowanym aromatem czarnych owoców i przeważającym aromatem owoców czerwonych.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach 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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące*

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną i umiarkowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się dość pełnym charakterem, z umiarkowanym aromatem czarnych owoców i przeważającym aromatem owoców czerwonych.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach 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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Kategoria wina 8: wino półmusujące*

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną i umiarkowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się dość pełnym charakterem, z umiarkowanym aromatem czarnych owoców i przeważającym aromatem owoców czerwonych.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach 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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	6,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,85 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Kategoria wina 9: gazowane wino półmusujące*

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się dość pełnym, świeżym, owocowym charakterem ze zdecydowaną nutą zieloną i umiarkowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się dość pełnym charakterem, z umiarkowanym aromatem czarnych owoców i przeważającym aromatem owoców czerwonych.

Analityczne cechy charakterystyczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w przepisach 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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista objętościowa 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 winiarskie

### a. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

BIAŁE = > zbiór, sortowanie, tłoczenie, wstępne klarowanie, fermentacja, klarowanie/dojrzwanie, butelkowanie

CZERWONE = > zbiór, sortowanie, zgniatanie/usuwanie szypulek, fermentacja ze skórkami, tłoczenie, fermentacja mlekowa, klarowanie/dojrzwanie, butelkowanie

### b. Maksymalna wydajność

Winogrona białe

95 hektolitrów z hektara

Winogrona czerwone

80 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Prowincja Utrecht, ograniczona konstytucyjnymi granicami prowincji.

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Akolon

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muscat

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  
Carmenere  
Chardonnay B  
Dakapo  
Domina N  
Dornfelder N  
Dunkelfelder N  
Excelsior  
Faber B  
Florental N  
Früburgunder 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  
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 gris G  
Pinot blanc B  
Pinot noir N  
Pinotin N  
Plantet N  
Polo muscat B  
Portugiezer N  
Prior N  
Payon d'or B  
Reberger  
Regent N  
Riechensteiner B  
Riesling B  
Rondo N  
Roter elbling Rs  
Ruländer G  
Satin noir N (VB-91-26-29)  
Sauvignac B (Cal 6-04)  
Sauvignon blanc B  
Sauvignon soyhieres B (VB-32-7)  
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. Opis związku lub związków

„Obszar geograficzny: opis i klimat”

Na wschodzie na granicy z Geldrią gleba składa się z (gliniastego) drobnego piasku („dekzanden”) (= Gelderse/Utrechtse Vallei).

W północno-wschodniej, wschodniej i południowo-wschodniej części Utrechtu występują moreny spiętrzone z okresu ostatniego zlodowacenia, złożone głównie z grubych i drobnych piasków rzecznych (często żwirowych) oraz miejscowo z piasku drobnego (eolicznego) (= Utrechtse Heuvelrug).

W pozostałej części Utrechtu silnie odznacza się wpływ starych koryt Renu, w których występują pokłady łu rzeczno-torfu. Na północnym zachodzie występują torfowiska niskie.

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 858 mm
- 1 602 godziny słoneczne w roku (De Bilt)
- średnia roczna temperatura wynosząca 10,1 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 17,0 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 9,0 °C

„Związek przyczynowy”

Klimat umożliwia osiągnięcie określonego plonu i dojrzałości. Dojrzałość przejawia się w białym winie o świeżym, owocowym charakterze z umiarkowaną nutą tropikalną i w winie czerwonym z przeważającym aromatem owoców czerwonych.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

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 należy również wskazać podmiot dokonujący butelkowania na zlecenie, również za pomocą numeru kodu (Butelkowane przez ... dla ...).

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Następująca nazwa mniejszego obszaru, który należy do obszaru objętego ChOG „Utrecht”, może być stosowana wraz z nazwą obszaru „Utrecht”, jeżeli co najmniej 85 % wykorzystanych winogron pochodzi z tego obszaru:

- Utrechtse Heuvelrug

## Link do specyfikacji produktu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/09/BGA%20Utrecht%20productdossier%20v1.1.pdf>