



C/2024/898

17.1.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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**

(C/2024/898)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Limburg”

PGI-NL-A0961-AM06

Data przekazania informacji: 17.10.2023 r.

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**Opis zmian i uzasadnienie**

W wyniku zmiany następuje aktualizacja dozwolonych odmian winorośli w odniesieniu do ChOG „Limburg” zawartych w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie.

Opis i uzasadnienie

Opis:

Do wykazu odmian dozwolonych dla tego ChOG dodano 7 odmian, a mianowicie:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Uzasadnienie: Nowe odmiany są opracowywane i dodawane – po ich zatwierdzeniu – do katalogu odmian Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina po długim okresie rozwoju i w wyniku kompleksowych procedur zatwierdzania. Ponieważ odmiany te zostały włączone do katalogu odmian Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina, mogą również kwalifikować się do dodania do wykazu odmian dozwolonych dla tego ChOG.

Zmiana ta jest zmianą standardową, ponieważ nie dotyczy nazwy ChOG, kategorii produktu, związku, ani ograniczeń w zakresie prowadzania do obrotu.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Limburg

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

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

8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

#### 4. Opis wina lub win

1. Kategoria wina 1: wino

##### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

—

##### Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

##### Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach 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 cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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)	

2. Kategoria wina 4: wino musujące

##### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

##### Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

##### Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach 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 cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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)	

### 3. Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące

#### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

##### Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

##### Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach 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 cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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)	

### 4. Kategoria wina 8: wino półmusujące

#### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

##### Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

##### Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach 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 cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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. Kategoria wina 9: gazowane wino półmusujące

##### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne

Wina białe odznaczają się pełnym, owocowym, świeżym charakterem z nutą zieloną i zdecydowaną nutą tropikalną.

Wina czerwone odznaczają się aromatem czarnych owoców i pełnym charakterem.

Ogólne cechy analityczne:

Opisano następujące cechy z zastosowaniem definicji obowiązujących w rozporządzeniach 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 cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Białe = > zbiór, sortowanie, tłoczenie, wstępne klarowanie, fermentacja, klarowanie/dojrzewanie, butelkowanie

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

### 5.2. *Maksymalna wydajność*

#### 1. Winogrona białe

100 hektolitrow z hektara

#### 2. Winogrona czerwone

85 hektolitrow z hektara

#### 3. Winogrona dornfelder

100 hektolitrow z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Prowincja Limburgia, ograniczona konstytucyjnymi granicami prowincji.

## 7. **Odmiany winorośli**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco 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 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  
St. Laurent  
Staufer  
Sylvaner B  
Syrah  
Tempranillo  
Villaris B  
Viognier B  
Würzer B  
Zweigeltrebe N

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Obszar geograficzny: opis i klimat

Wzgórza w południowej Limburgii powstały na skutek współdziałania czynników tektonicznych, sedymentacji i erozji. W części położonej najdalej na południowy wschód występują wzgórza, z których najwyższe, Vaalserberg, mierzy około 323 m w NAP (układ wysokości Amsterdam). Wzgórza te zbudowane są w części południowej i południowo-wschodniej z wapieni, piaskowców lub gliny z okresu kredowego i pokryte zwykle warstwą gleby ilastej. Od południa poprzez centrum aż do części północnej, wzdłuż Mozy, występuje łańcuch rzeczny, glina i piasek, zwykle na piasku rzeczonym i żwirze. Ponadto na południu i w centrum występują głównie lessy, na przemian z gliną na piasku rzeczonym i żwirze, a w centrum i na północy – (gliniasty) drobny piasek („dekzanden”).

Cechy charakterystyczne klimatu:

- średnie roczne opady na poziomie 808 mm
- 1 561 godzin słonecznych w roku (Maastricht)
- średnia roczna temperatura wynosząca 10,2 °C i średnia temperatura w okresie letnim wynosząca 17,5 °C
- różnica między temperaturami dziennymi i nocnymi we wrześniu na poziomie 9,3 °C

### 8.2. Związek przyczynowy

Klimat umożliwia osiągnięcie większego plonu o odpowiedniej dojrzałości. Dojrzałość przejawia się w winach białych o świeżym, pełnym, owocowym charakterze ze zdecydowaną nutą tropikalną oraz – w przypadku wina czerwonego – w winie o aromacie czarnych owoców.

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

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

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 także 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 „Limburg”, może być stosowana wraz z nazwą obszaru „Limburg”, jeżeli co najmniej 85 % wykorzystanych winogron pochodzi z tego obszaru:

- Limburgia Południowa

### Link do specyfikacji produktu

[https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA\\_Limburg\\_productdossier\\_2023.pdf](https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Limburg_productdossier_2023.pdf)