



C/2024/1356

9.2.2024

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/2024/1356)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Schleswig-Holsteinischer Landwein”

PGI-DE-A1304-AM01

Data przekazania informacji: 13.11.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis zmiany

a) Opis wina

Opisy wina ograniczono do głównych punktów.

Minimalną naturalną zawartość alkoholu wina „Schleswig-Holsteinischer Landwein” podano w osobnym punkcie. Ze względu na odniesienie do obowiązującego prawodawstwa zmieniono następującą treść: dopuszczalną całkowitą zawartość cukru zwiększono, aby uwzględnić wina półsłodkie i słodkie. Górny próg wzbogacania wina białego podwyższono do 12,5 %, a w przypadku wina czerwonego – do 13 % całkowitej zawartości alkoholu.

b) Szczególne praktyki enologiczne

Wymieniane dotychczas wartości analityczne spełniają wymogi określone w przepisach prawa unijnego i krajowego. Dodano ogólne odniesienie w brzmieniu: „Zastosowanie mają obowiązujące przepisy”.

c) Granice obszaru

Granice obszaru rozszerzono o grunty rolne znajdujące się w kraju związkowym Szlezwiku-Holsztynie. Granice są widoczne na mapach dostępnych pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

d) Odmiany winorośli

Wykaz białych odmian rozszerzono o następujące odmiany, które są obecnie uprawiane: Felicia, Grauer Burgunder, Hibernat, Muscaris, Riesel, Sauvitage, Seyval Blanc, Sauvignier Gris i Weißer Burgunder. Listę czerwonych odmian rozszerzono o odmiany: Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Leon Millot, Marechal Foch i Pinotin.

e) Obowiązujące wymogi na mocy przepisów/wymogów unijnych lub krajowych określone przez organizację zarządzającą ChOG

Obowiązujący przepis, zgodnie z którym co najmniej 85 % winogron użytych do produkcji musi pochodzić z obszaru geograficznego, jest zgodny z wymogami na mocy przepisów UE i przepisów krajowych. Dodano ogólne odniesienie w brzmieniu: „Zastosowanie mają obowiązujące przepisy”.

f) Organ kontrolny

Zaktualizowano informacje dotyczące organu kontrolnego.

g) Inne

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiany redakcyjne zgodne z wymogami unijnymi. Obejmują wszystkie zmiany służące uwzględnieniu obowiązujących przepisów. Wprowadzono je w drodze uwzględnienia odniesień do obowiązujących przepisów lub przez usunięcie odpowiedniego fragmentu. W kilku przypadkach doprecyzowano związek z obszarem.

2. Uzasadnienie zmiany

a) Opis wina

Istniejący opis wina i jego właściwości organoleptycznych jest bardzo obszerny i zawiera kilka powtórzeń, przy czym nie wszystkie z nich są konieczne do jego zrozumienia. Można go zatem skrócić. Minimalną naturalną zawartość alkoholu podano w osobnym punkcie w celu zapewnienia większej przejrzystości specyfikacji produktu. Ponadto skorzystano z prawnych możliwości zwiększenia wzbogacania i dopuszczalnej całkowitej zawartości cukru.

b) Szczególne praktyki enologiczne

Wobec braku warunków wykraczających poza obowiązujące prawo unijne lub krajowe odniesienie do obowiązującego prawodawstwa obejmuje wystarczająco precyzyjne przepisy.

c) Granice obszaru

Wino „Schleswig-Holsteinischer Landwein” zawdzięcza swoje właściwości piaszczystym glebom aluwialnym o różnej zawartości gliny występującym w Szlezwiku-Holsztynie, które ukształtowały się w czasie zlodowacenia północnopolskiego. Wpływ morza pomaga winogronom w powolnym osiągnięciu dojrzałości fizjologicznej, a tym samym przyczynia się do uzyskania zrównoważonej owocowości wina. Zmiana klimatu w ciągu ostatnich 10 lat sprzyjała rozwojowi tego rodzaju wina w całym Szlezwiku-Holsztynie.

Obszar produkcji znajduje się pod wpływem klimatu morskiego i obejmuje szereg różnych terroir, charakteryzujących się głównie piaszczystymi glebami aluwialnymi z różną zawartością gliny. Ponadto typowe właściwości win wynikają z warunków mikroklimatycznych i charakterystycznego składu gleby. Taki związek występuje w przypadku wszystkich gruntów rolnych znajdujących się w Szlezwiku-Holsztynie.

Rozszerzając obszar o wszystkie grunty rolne znajdujące się w Szlezwiku-Holsztynie, zachowano związek z obszarem opisany w specyfikacji produktu. Wino produkowane na nowo dodanych gruntach spełnia wymogi specyfikacji produktu.

d) Odmiany winorośli

Wymienione tu po raz pierwszy odmiany uprawia się na obszarze Szlezwiku-Holsztynu i udowodniły one już swoją wartość pod względem dojrzałości i cech charakterystycznych. Wina produkowane z tych odmian winorośli spełniają wymogi specyfikacji produktu, są typowe dla ChOG „Schleswig-Holsteinischer Landwein” i stanowią dopełnienie istniejącej niepowtarzalności wina.

e) Obowiązujące wymogi na mocy przepisów/wymogów unijnych lub krajowych określone przez organizację zarządzającą ChOG

Wobec braku warunków wykraczających poza obowiązujące prawo unijne lub krajowe odniesienie do obowiązującego prawodawstwa obejmuje wystarczająco precyzyjne przepisy.

f) Organ kontrolny

Zmieniono nazwę i adres organu kontrolnego. W związku z tym konieczne jest uwzględnienie i dostosowanie obowiązujących obecnie informacji.

g) Inne

Niektóre punkty zawierają powielenia i powtórzenia, które nie mają dodatkowego znaczenia i w związku z tym mogą zostać skreślone. Należy dokonać zmian redakcyjnych w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

W kilku przypadkach doprecyzowano związek z obszarem. Zmiany te uznaje się za zmiany standardowe zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33, ponieważ nie unieważniają one związku z obszarem geograficznym.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Schleswig-Holsteinischer Landwein

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. Wino, białe

KRÓTKI OPIS

„Schleswig-Holsteinischer Landwein” jest to wino typowe dla północnych Niemiec, o nieskazitelnym wyglądzie, bukietcie i smaku. W przypadku gdy na etykiecie widnieje odmiana winorośli lub rocznik cechy sensoryczne typowe dla tej odmiany lub rocznika muszą być rozpoznawalne.

W Szlezwiku-Holsztynie produkuje się w szczególności wina białe i czerwone, ale również wina różowe. Charakterystyczne dla produktów ze Szlezwika-Holsztynu są lekkie, owocowe wina o silnym wrażeniu kwasowości. Specyficzne gleby powstałe w czasie zlodowacenia, które opisano w punkcie „Szczegółowe informacje na temat związku z obszarem”, nadają winom ich charakterystyczne cechy.

Delikatny owocowy charakter wynika z dominujących właściwości geologicznych i wpływu klimatu atlantyckiego, który charakteryzuje się łagodnymi temperaturami i ich minimalnymi wahaniami między dniem i nocą w okresie dojrzewania winogron.

Białe wino „Schleswig-Holsteinischer Landwein” ma barwę od bladzielonej do żółtej. W zależności od odmiany winorośli lub składu kupażu odmian winorośli bukiet odślania bogactwo aromatów owocowych. Aromaty te są bardzo różnorodne i mogą przywołać na myśl brzoskwinie, morele lub banana. Wino „Schleswig-Holsteinischer Landwein” charakteryzuje się wyczuwalną kwasowością i ogólnie lekkim bukietem.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wino, różowe

KRÓTKI OPIS

„Schleswig-Holsteinischer Landwein” jest to wino typowe dla północnych Niemiec, o nieskazitelnym wyglądzie, bukietcie i smaku. W przypadku gdy na etykiecie widnieje odmiana winorośli lub rocznik cechy sensoryczne typowe dla tej odmiany lub rocznika muszą być rozpoznawalne.

W Szlezwiku-Holsztynie produkuje się w szczególności wina białe i czerwone, ale również wina różowe. Charakterystyczne dla produktów ze Szlezwika-Holsztynu są lekkie, owocowe wina o silnym wrażeniu kwasowości. Specyficzne gleby powstałe w czasie zlodowacenia, które opisano w punkcie „Szczegółowe informacje na temat związku z obszarem”, nadają winom ich charakterystyczne cechy.

Delikatny owocowy charakter wynika z dominujących właściwości geologicznych i wpływu klimatu atlantyckiego, który charakteryzuje się łagodnymi temperaturami i ich minimalnymi wahaniami między dniem i nocą w okresie dojrzewania winogron.

Różowe wino „Schleswig-Holsteinischer Landwein” produkuje się wyłącznie z lekko tłoczonych czerwonych odmian winorośli. Ma ono barwę od bladej barwy łupiny cebuli przez barwę różową po bladoczerwoną. Bukiet zawiera owocowe aromaty charakterystyczne dla danej odmiany, subtelnie przypominające aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki). Wina różowe mają świeży i lekki styl i charakteryzują się niską zawartością tanin.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Wino, czerwone

KRÓTKI OPIS

„Schleswig-Holsteinischer Landwein” jest to wino typowe dla północnych Niemiec, o nieskazitelnym wyglądzie, bukietcie i smaku. W przypadku gdy na etykiecie widnieje odmiana winorośli lub rocznik cechy sensoryczne typowe dla tej odmiany lub rocznika muszą być rozpoznawalne.

W Szlezwiku-Holsztynie produkuje się w szczególności wina białe i czerwone, ale również wina różowe. Charakterystyczne dla produktów ze Szlezwika-Holsztynu są lekkie, owocowe wina o silnym wrażeniu kwasowości. Specyficzne gleby powstałe w czasie zlodowacenia, które opisano w punkcie „Szczegółowe informacje na temat związku z obszarem”, nadają winom ich charakterystyczne cechy.

Delikatny owocowy charakter wynika z dominujących właściwości geologicznych i wpływu klimatu atlantyckiego, który charakteryzuje się łagodnymi temperaturami i ich minimalnymi wahaniami między dniem i nocą w okresie dojrzewania winogron.

W zależności od odmiany winorośli i metody dojrzewania czerwone wino „Schleswig-Holsteinischer Landwein” ma barwę od bladoczerwonej do ciemnoczerwonej. Eleganckie aromaty owoców, które mogą przypominać w szczególności truskawkę, borówkę czarną bez i wiśnię, łączą się z subtelnymi taninami owocowymi. Dojrzewanie lub przechowywanie w drewnianych beczkach różnej wielkości może również powodować powstanie różnorodnych aromatów wanilii i aromatów palonych.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

2. *Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win*

Białych odmian winogron, zacieru, moszczu i wina produkowanego z białych odmian winogron nie można mieszać z czerwonymi odmianami winogron ani zacierem, moszczem i winami produkowanymi z czerwonych odmian winogron.

3. *Praktyka uprawy*

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. *Maksymalna wydajność*

90 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Region produkcji Landwein w Szlezwiku-Holsztynie jest położony między dwoma morzami. Krajobraz – którego granicę od zachodu wyznacza Morze Północne, a od wschodu Morze Bałtyckie – obejmuje wysoczyzny wschodnie, piaszczyste wrzosowiska oraz bagna. Chronionym oznaczeniem geograficznym objęte są winnice znajdujące się gruntach rolnych w Szlezwiku-Holsztynie, które mogą być przeznaczone pod uprawę winorośli lub tymczasowo nie są objęte uprawą winorośli. Granice są widoczne na mapach dostępnych pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Wino „Schleswig-Holsteinischer Landwein” musi być produkowane w regionie produkcji Landwein w Szlezwiku-Holsztynie lub w jednym z następujących sąsiednich *Länder*: Meklemburgii-Pomorzu Przednim, Dolnej Saksonii lub Hamburgu.

7. **Odmiany winorośli**

Cabaret Noir

Cabernet Cantor

Cabernet Cortis

Felicia

Helios

Hibernal

Johanniter

Léon Millot

Maréchal Foch - Marechal Foch

Merzling

Muscaris

Müller Thurgau - Rivaner

Ortega

Phoenix - Phönix

Pinotin

Reberger

Regent

Riesel

Rondo

Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Sauvitage

Seyval Blanc

Solaris

Souvignier Gris

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

8. Opis związku lub związków

Opis związku lub związków

Wino „Schleswig-Holsteinischer Landwein” zawdzięcza swoje właściwości szczególnym glebom występującym w Szlezwiku-Holsztynie, które ukształtowały się w czasie zlodowacenia północnopolskiego. Dominujące piaszczyste gleby aluwialne z różną zawartością gliny mają wpływ na lekki bukiet wina. Dobór odmian i optymalny wybór daty zbiorów stabilizują i poprawiają jakość zebranych winogron pod względem minimalnej naturalnej zawartości moszczu. Wpływ morza pomaga winogronom w powolnym osiągnięciu dojrzałości fizjologicznej, a tym samym przyczynia się do uzyskania zrównoważonej owocowości wina. Ponadto typowe właściwości win wynikają z warunków mikroklimatycznych i charakterystycznego składu gleby.

Warunki geograficzne

Krajobraz i morfologia:

Region produkcji Landwein w Szlezwiku-Holsztynie jest położony między dwoma morzami w kraju związkowym Szlezwiku-Holsztynie. Krajobraz – którego granicę od zachodu wyznacza Morze Północne, a od wschodu Morze Bałtyckie – obejmuje wysoczyzny wschodnie, piaszczyste wrzosowiska oraz bagna. Na ukształtowanie terenu wpłynęły silnie dwa ostatnie zlodowacenia i wpływ klimatu morskiego.

Uprawa winorośli odbywa się na płaskim terenie, na którym obecne są wzniesienia od poziomu morza do 10 m n.p.m. Ponadto na wschodnich wysoczyznach znajdują się winnice położone na wysokości 30–80 m n.p.m., głównie na płaskich zboczach.

Geologia:

Region produkcji Landwein w Szlezwiku-Holsztynie jest położony w obrębie Niziny Północnoniemieckiej. Zachodnią część tego regionu położoną na Wyspach Północnofryzyjskich sklasyfikowano geologicznie jako nadbrzeżny holocen, czyli krajobraz polodowcowych osadów przybrzeżnych. Procesy polodowcowe, takie jak wzrost poziomu mórz i oceanów, sedimentacja pływowa i rzeczna oraz osady organiczne charakteryzują dominujący typ gleby „Dwogmarsch” i „Knickmarsch”. Uprawa winorośli odbywa się tu na piasku, glebie (lekko) gliniastej, ale również na glinie piaszczystej. Na wysoczyznach wschodnich, gdzie lodowce po zlodowaceniu północnopolskim pozostawiły luźne gliny zwałowe i wapienne, nieskonsolidowane skały w postaci moren, potężne strumienie wody z topniejących lodowców osadziły wypłukany żwir i piasek na dużych obszarach. Powstały pararendziny i gleby brunatne bielicowe. Winorośl rozwija się tutaj na piaskach i piaszczystych glinach. Odpowiedni potencjał nagrzewania, napowietrzenie i szybka dostępność składników odżywczych w tych glebach sprzyjają rozwojowi subtelnej owocowości w winach i nadają im delikatną strukturę.

Klimat:

Klimat w Szlezwiku-Holsztynie znajdują się pod wpływem otaczających je mórz. Cechują go łagodne i deszczowe zimy bez znaczącego ryzyka zimowych mrozów lub późnych przymrozków oraz umiarkowanie ciepłe lata z korzystnym rozkładem opadów. Dane dotyczące pogody ukazują średnią 1 600 godzin nasłonecznienia oraz 750 mm opadów rocznie. Mikroklimat każdej działki, na której znajduje się winnica – w zależności od jej ukierunkowania, natężenia promieniowania, wilgotności gleby i ekspozycji na wiatr – ma znaczący wpływ na jakość wina. Wpływ morza przyczynia się do rozwoju owocowych aromatów w winie.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Aby oznaczenie „Schleswig-Holsteinischer Landwein” mogło być stosowane na etykietach, butelkujący musi być objęty systemem corocznych kontroli zgodności ze specyfikacją produktu.

Link do specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
