

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2022/C 203/05)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Achterhoek – Winterswijk”

PDO-NL-02402-AM01

Data przekazania informacji: 22.2.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Do wykazu odmian dodano dwie odmiany: Chardonnay (B) i Cabaret Noir (N)

Producenci wykorzystują w produkcji również odmiany Chardonnay (B) (*Vitis vinifera*) i Cabaret Noir (N) (krzyżówka *Vitis vinifera* i innych gatunków z rodzaju *Vitis*), co jest możliwe w ramach niedawno odnowionej wspólnej organizacji rynku. Te dwie odmiany zostały obecnie dodane do wykazu odmian winorośli.

Odmiany Chardonnay (B) i Cabaret Noir (N) zostały dodane do wykazu odmian winorośli w celu odzwierciedlenia praktyki i oraz ze względu na fakt, że niedawno odnowiona wspólna organizacja rynku umożliwia wykorzystanie odmian winorośli pochodzących z krzyżowania *Vitis vinifera* i innych gatunków rodzaju *Vitis*.

Odmiany Cabaret Noir (N) i Chardonnay (B) dodano również do opisu w ramach różnych mających zastosowanie kategorii/typów wina:

Odmianę Cabaret Noir (N) dodaje się do następujących win:

Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, wytrawne owocowe lub słodkie

Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, starzone w beczkach

Kategoria wina 1: WINO: wino różowe z pełnym smakiem owoców

Kategoria wina 3: WINO LIKIEROWE, czerwone

Kategoria wina 9: gazowane WINO PÓŁMUSUJĄCE, różowe

Odmianę Chardonnay (B) dodaje się do następujących win:

Kategoria wina 1: WINO: wino białe, wytrawne owocowe lub słodkie

Kategoria wina 1: WINO: wino białe, starzone w beczkach

Kategoria wina 1: WINO: wino różowe z pełnym smakiem owoców

Kategoria wina 5: GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE, białe

Kategoria wina 9: gazowane WINO PÓŁMUSUJĄCE, różowe

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Kategoria wina 15: WINO z suszonych winogron, białe

Kategoria wina 16: WINO z przejrzalnych winogron, białe

2. Zmiana wynikająca z obecnej praktyki

Opis:

W odniesieniu do kategorii wina 5: gatunkowe wino musujące, białe, z pełnym smakiem owoców, do opisu praktyk enologicznych dodaje się zdanie w brzmieniu:

Wytwarzanie *blanc de noir* z czerwonych winogron

Uzasadnienie:

W świetle obecnej praktyki produkcji gatunkowego wina musującego, białego, z pełnym smakiem owoców, do procesu dodano stosowanie Pinotin (N) w produkcji *blanc de noir* z czerwonych winogron.

Wcześniejszy tekst:

Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące, białe, z pełnym smakiem owoców

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

Druga fermentacja w butelce, metodą tradycyjną.

Nowy tekst:

Kategoria wina 5: gatunkowe wino musujące, białe, z pełnym smakiem owoców

Wytwarzanie *blanc de noir* z czerwonych winogron

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

Druga fermentacja w butelce, metodą tradycyjną

3. Zmiana wynikająca z obecnej praktyki

Opis:

W pkt 3.1. „Szczegóły weryfikacji” specyfikacji produktu szczegóły weryfikacji dostosowano do obecnej praktyki.

W odniesieniu do badań organoleptycznych uzgodniono z niemieckim urzędem ds. winorośli przeprowadzenie badania w ramach określonego badania wina gatunkowego.

Uzasadnienie

Każde wino objęte ChNP musi osiągnąć minimalny wynik określony dla niego w badaniu organoleptycznym. Początkowo jedynie niderlandzki Urząd ds. Żywności i Produktów Konsumenckich (*Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit*, NVWA) był wyznaczony jako organ kontrolny odpowiedzialny za weryfikację takich badań, obecnie ustalono natomiast, że zajmuje się tym niemiecki urząd ds. winorośli, który posiada wszystkie procedury kontrolowanego badania win gatunkowych. Odpowiedzialność za kontrole win objętych ChNP spoczywa na NVWA, tak jak dotychczas.

Wcześniejszy tekst:

Co najmniej 1 kontrola (1 przedsiębiorstwo) rocznie w odniesieniu do ChNP Achterhoek – Winterswijk, którą należy w miarę możliwości połączyć z regularnymi wizytami kontrolnymi dotyczącymi wina (lub innymi regularnymi kontrolami NVWA).

Administracyjna kontrola zgodności z postanowieniami specyfikacji produktu (i innymi wymogami prawnymi).

W przypadku ChNP Achterhoek – Winterswijk wymagana jest analiza; przedsiębiorstwa muszą poddać próbki każdego wina badaniu przez certyfikowane laboratorium (w Niderlandach lub poza nimi – do NVWA należy dostarczyć wykaz ograniczonej liczby laboratoriów celu zatwierdzenia). NVWA monitoruje ten proces (w drodze kontroli administracyjnych) i pobiera losowo kontrpróbki do analizy w laboratorium NVWA.

Każde wino objęte ChNP musi również zostać poddane kontroli organoleptycznej. Przedsiębiorstwa objęte ChNP same organizują badania organoleptyczne w różnych terminach, które zostaną przez nie określone, korzystając z zatwierdzonego przez NVWA wykazu (20–30) wykwalifikowanych osób (dostarczonego przez przedsiębiorstwa) oraz metod pracy, również zatwierdzonych przez NVWA. Przedsiębiorstwa powiadamiają NVWA o terminach badań organoleptycznych. NVWA będzie obecna podczas wybranych losowo badań i będzie monitorować ich przebieg.

Nowy tekst:

Aby zapewnić jakość win z obszaru pochodzenia Achterhoek – Winterswijk, wszystkie wina oznaczone jako ChNP Achterhoek – Winterswijk muszą być zgodne ze specyfikacją produktu, a zatem muszą być zgodne z:

1. cechami analitycznymi (pkt 2.4.2.1)

Każda winnica jest zobowiązana do pobrania próbki każdego wina i poddania go analizie w laboratorium certyfikowanym przez UE (w Niderlandach lub poza nimi);

2. badaniem organoleptycznym

Wszystkie wina muszą zostać poddane badaniom organoleptycznym, w ramach których muszą spełniać minimalne wymogi, aby można je było oznakować jako wina objęte ChNP.

Posiadacz specyfikacji dotyczącej ChNP stosuje do badań organoleptycznych metodę mającą zastosowanie do niderlandzkich win objętych chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) (zob. strona internetowa agencji ds. przedsiębiorstw – RVO), określa minimalny wynik dla wina objętego ChNP i informuje NVWA (eus@nvwa.nl);

3. innymi warunkami określonymi w specyfikacji, takimi jak praktyki enologiczne, maksymalne zbiory itp.

Weryfikacja NVWA

Aby zapewnić i zweryfikować tę jakość, NVWA będzie działać jako organ kontrolny. Oznacza to, że stosuje się następujące procedury:

1. Winnice objęte ChNP prowadzą dokumentację zawierającą wyniki analitycznych i organoleptycznych badań win objętych chronioną nazwą pochodzenia (objętych wnioskiem o przyznanie ChNP), w tym cechy charakterystyczne przedmiotowych win (odmiany winorośli, winnica itp.). NVWA może wykorzystać dokumentację do weryfikacji win.

2. Kontrole dotyczące chronionej nazwy pochodzenia Achterhoek Winterswijk przeprowadza NVWA. Kontrole NVWA będą w miarę możliwości połączone z regularnymi wizytami kontrolnymi dotyczącymi wina (lub innymi regularnymi kontrolami NVWA). Podczas takich wizyt zostaną przeprowadzone kontrole w celu ustalenia, czy wina są zgodne z:

- a. cechami analitycznymi. Wartości analityczne win muszą być zgodne ze specyfikacją produktu. NVWA pobiera losowo kontrolne próbki do analizy w laboratorium NVWA;
- b. innymi postanowieniami specyfikacji produktu, takimi jak odpowiednie praktyki enologiczne (pkt 2.4.2.2) i innymi warunkami;
- c. minimalnym wymaganym wynikiem badania organoleptycznego.

4. Zmiana wynikająca z praktyki

Opis:

W pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu skreśla się maksymalne zbiory odmiany Johanniter (B) w hektolitrach z hektara w przypadku suszonych winogron (20 hektolitrów z hektara) i przejrziałych winogron (40 hektolitrów z hektara).

Uzasadnienie

Winogrona z odmiany Johanniter (B) nie są wykorzystywane do produkcji wina z suszonych winogron i/lub wina z przejrziałych winogron.

W związku z tym w pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu skreślono tekst dotyczący maksymalnych zbiorów odmiany Johanniter (B) w odniesieniu do suszonych winogron i przejrziałych winogron.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Achterhoek – Winterswijk

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
9. Gazowane wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis wina lub win

1. *Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, wytrawne owocowe lub słodkie*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N), Cabaret Noir (N) lub ich kupaż. Właściwości organoleptyczne: Barwa: ciemnoczerwona, w zależności od połączenia odmian. Zapach: ciemnoczerwonych owoców, na przykład owoców leśnych, jeżyn i wiśni. Charakterystyczny zapach zależy od połączenia odmian. Smak: delikatny owocowy aromat dostępnego wina, zawiera taniny. Cechy analityczne: zawartość cukru w wytrawnym winie owocowym wynosi 0,5–6 gramów na litr. Zawartość cukru w czerwonych winach słodkich wynosi 15–30 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, starzone w beczkach*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N), Cabaret Noir (N) lub ich kupaż. Właściwości organoleptyczne: Barwa: intensywnie czerwona, w zależności od połączenia odmian. Zapach: ciemnoczerwonych owoców, na przykład owoców leśnych, jeżyn i wiśni. Charakterystyczny zapach zależy od połączenia odmian. Smak: pełne wina z nutą wanilii, na bazie dojrzałej struktury tanin. Cechy analityczne: zawartość cukru w winie wynosi 0,5–6 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Kategoria wina 1: WINO: wino białe, wytrawne owocowe lub słodkie*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Johanniter (B), Sauvignier Gris (Rs), Solaris (B), Merzling (B), Chardonnay (B) lub kupaż tych odmian. Właściwości organoleptyczne: Barwa: między słomkowożółtą a złotożółtą w zależności od połączenia. Zapach: wina Solaris i Merzling mają zapach owoców tropikalnych; wina Johanniter i Sauvignier Gris mają zapach dojrzałych owoców, takich jak żółte jabłka, natomiast Chardonnay (B) ma aromat owoców (melona miodowego, moreli i dojrzałych ananasów) i wanilii w przypadku dojrzewania w drewnianych beczkach. Smak: owocowy i świeży; wina Johanniter zawierają nutę odmiany Riesling, wynikającą po części z ich kwasowości, natomiast wina Sauvignier Gris mają bardziej okrągły smak. Wina Solaris mają orzeźwiającą kwasowość, a wina Merzling łączą w sobie słodycz z kwaśnym smakiem owoców, natomiast odmiana Chardonnay (B) daje wina pełniejsze. Cechy analityczne: zawartość cukru w winie wytrawnym: 1–8 gramów na litr; zawartość cukru w winie słodkim: 15–30 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	77,14 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Kategoria wina 1: WINO: wino białe, starzone w beczkach*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Solaris (B), Chardonnay (B). Właściwości organoleptyczne: Barwa: złotożółta. Zapach: bukiet owoców rodzimych i owoców tropikalnych, takich jak mango lub dojrzały ananas. Smak: kwaśny i świeży. Beczki nadają winu nutę drewna i kremowy smak. Cechy analityczne: zawartość cukru w winie wynosi 15–30 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	77,14 miliekwiwalentu na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. *Kategoria wina 1: WINO: wino różowe z pełnym smakiem owoców*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N), Cabaret Noir (N) lub ich kupaż, ewentualnie również z odmianami Solaris (B)/Johanniter (B)/Chardonnay (B). Właściwości organoleptyczne: Barwa: łososiowa. Zapach: słodkawy zapach czerwonych owoców. Smak: owocowy, nieco słodki, pełny. Cechy analityczne: zawartość cukru w winie wynosi 3–10 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. *Kategoria wina 3: WINO LIKIEROWE, czerwone*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabaret Noir (N) lub ich kupaż. Właściwości organoleptyczne: Barwa: czerwona. Zapach: słodki, zapach czarnej porzeczki, nieco korzenny. Smak: korzenny, z równie wyraźną słodkością, co owocową kwasowością. Cechy analityczne: zawartość cukru w winie wynosi 50–100 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	18
Minimalna kwasowość ogólna	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. *Kategoria wina 5: GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE, białe*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Johanniter (B), Sauvignier Gris (Rs), Solaris (B), Chardonnay (B), *blanc de noir* z Pinotin (N) lub kupaż tych odmian. Właściwości organoleptyczne: Barwa: biała. Zapach: jabłkowy, cytrusowy. Smak: owocowy, ze świeżym posmakiem małych pęcherzyków, dość pełny. Cechy analityczne: zawartość cukru w winie wynosi 5–16 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	79,8 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. *Kategoria wina 9: gazowane WINO PÓŁMUSUJĄCE, różowe*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N), Cabaret Noir (N) lub ich kupaż, ewentualnie również z odmianami Solaris/Johanniter (B)/Chardonnay (B). Właściwości organoleptyczne: Barwa: łososiowa. Zapach: lekki, zapach czerwonych owoców. Smak: owocowy, powodujący cierpkie wrażenie. Cechy analityczne: zawartość cukru w winie wynosi 5–16 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	63,84 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. *Kategoria wina 15: WINO z suszonych winogron, białe*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Solaris (B)/Chardonnay (B). Właściwości organoleptyczne: Barwa: złotożółta. Zapach: dojrzałych owoców tropikalnych, miodu. Smak: pełny, kremowy, słodki o pełnej świeżości. Cechy analityczne: zawartość cukru w winie wynosi 120–240 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	66,5 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. *Kategoria wina 16: WINO z przejrzalnych winogron, białe*

KRÓTKI OPIS W FORMIE TEKSTU

Odmiany winorośli: Solaris (B)/Chardonnay (B). Właściwości organoleptyczne: Barwa: złotożółta. Zapach: dojrzałych owoców tropikalnych, miodu. Smak: pełny, kremowy, słodki o pełnej świeżości. Cechy analityczne: zawartość cukru w winie wynosi 50–120 gramów na litr. Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	73,15 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Zasady wytwarzania wina i

1. *szczególne praktyki enologiczne*

Do wszystkich kategorii wina wymienionych poniżej mają zastosowanie następujące zasady wytwarzania:

- Maksymalne wzbogacenie podlega przepisom określonym w rozporządzeniu UE; możliwe jest dodatkowe wzbogacenie 0,5 % za zgodą udzieloną dla danego roku przez organy krajowe (w tym przypadku Ministerstwo Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności).
- Odkwaszanie podlega limitom określonym w rozporządzeniu UE.
- Zakwaszanie wymaga zgody udzielonej dla danego roku przez organy krajowe (w tym przypadku Ministerstwo Rolnictwa, Środowiska i Jakości Żywności) na wniosek dotyczący danego roku; następnie zastosowanie będą mieć limity określone w rozporządzeniu UE.

2. *Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, wytrawne owocowe lub słodkie*

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni

3. *Kategoria wina 1: WINO: wino czerwone, starzone w beczkach*

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni

Starzenie w drewnianych beczkach przez co najmniej 8 miesięcy

4. *Kategoria wina 1: WINO: wino białe, wytrawne owocowe lub słodkie*

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

5. *Kategoria wina 1: WINO: wino białe, starzone w beczkach*

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

Starzenie w drewnianych beczkach co najmniej 50 % objętości przynajmniej przez 3 miesiące

6. Kategoria wina 1: WINO: wino różowe z pełnym smakiem owoców

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

7. Kategoria wina 3: WINO LIKIEROWE, czerwone

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni

Starzenie w drewnianych beczkach przez co najmniej 1 rok

Dodanie alkoholu winnego

8. Kategoria wina 5: GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE, białe

Szczególne praktyki enologiczne

Wytwarzanie *blanc de noir* z czerwonych winogron

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

Druga fermentacja w butelce, metodą tradycyjną

9. Kategoria wina 9: gazowane WINO PÓLMUSUJĄCE, różowe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

Dodanie dwutlenku węgla w trakcie butelkowania (przy ciśnieniu maksymalnym wynoszącym 2,5 bara)

10. Kategoria wina 15: WINO z suszonych winogron, białe

Szczególne praktyki enologiczne

Późne zbiory, ręczny zbiór winogron

Winogrona suszone naturalnie, a następnie na słomie, przez co najmniej 2 tygodnie

Wino powstaje w procesie fermentacji na zimno w temperaturze poniżej 18 °C

11. Kategoria wina 16: WINO z przejrzalnych winogron, białe

Szczególne praktyki enologiczne

Późne zbiory winogron o zawartości cukru co najmniej 120 stopni Oechsle

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

5.2. Maksymalne zbiory

1. Czerwone, Regent (N)

50 hektolitrów z hektara

2. Czerwone, Pinotin (N)

50 hektolitrów z hektara

3. Czerwone, Monarch (N)

50 hektolitrów z hektara

4. Czerwone, Acolon (N)

50 hektolitrów z hektara

5. Czerwone, Cabertin (N)
50 hektolitrów z hektara
6. Czerwone, Cabernet Cortis (N)
50 hektolitrów z hektara
7. Białe, Sauvignier Gris (Rs)
60 hektolitrów z hektara
8. Białe, Sauvignier Gris (Rs), z suszonych winogron
20 hektolitrów z hektara
9. Białe, Sauvignier Gris (Rs), z przejrziałych winogron
40 hektolitrów z hektara
10. Białe, Johanniter (B)
60 hektolitrów z hektara
11. Białe, Solaris (B)
50 hektolitrów z hektara
12. Białe, Solaris (B), z suszonych winogron
20 hektolitrów z hektara
13. Białe, Solaris (B), z przejrziałych winogron
40 hektolitrów z hektara
14. Białe, Merzling (B)
60 hektolitrów z hektara
15. Czerwone, Cabaret Noir (N)
50 hektolitrów z hektara
16. Białe, Chardonnay (B)
60 hektolitrów z hektara
17. Białe, Solaris (B), z suszonych winogron
20 hektolitrów z hektara
18. Białe, Solaris (B), z przejrziałych winogron
40 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się we wschodniej części regionu Achterhoek, przy granicy z Niemcami, w granicach gminy Winterswijk.

Na obszarze Achterhoek–Winterswijk winnice objęte przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia są prowadzone na glebach klasy HN21, KX i eZE23. Są tam również gleby HN23, ZG23 i ZG21, zawierające próchnicę i glinę, które mają istotne znaczenie dla uprawy winogron. Te rodzaje gleb łącznie pokrywają większość wyznaczonego obszaru.

Gmina posiada wiele obszarów peryferyjnych, obejmujących dziewięć wiosek – wszystkie z nich należą do gminy Winterswijk. Są to następujące wioski (na mapie zgodnie z ruchem wskazówek zegara): Meddo (1 448 mieszkańców), Huppel (414 mieszkańców), Henxel (268 mieszkańców), Ratum (354 mieszkańców), Brinkheurne (272 mieszkańców), Kotten (798 mieszkańców), Woold (861 mieszkańców), Miste (675 mieszkańców) oraz Corle (281 mieszkańców). Meddo jest jedyną z tych wiosek, w której jest centrum z różnymi udogodnieniami.

7. Odmiany winorośli

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 związku lub związków

8.1. Wyznaczony obszar

Wyznaczony obszar jest w większości położony we wschodniej części Niziny Holenderskiej i charakteryzuje się inną strukturą glebową (zawierającą glinę i wapno) niż obszary regionu Achterhoek na zachód od Winterswijk (na których gleba składa się z rzecznej gliny i powierzchniowych pokładów piasku).

Obszar Winterswijk jest znany z żywopłotów oraz kamieniołomów z pozostałościami kopalnymi. Na korytach kilku strumieni w Winterswijk znajdują się warstwy z jurajskiego okresu lias. W związku z tym w 2005 r. rząd niderlandzki stworzył w tej gminie narodowy obszar krajobrazowy Winterswijk, zajmujący łącznie powierzchnię blisko 22 000 hektarów.

Gleba

Wokół Winterswijk znajdują się gleby charakterystyczne dla „Wschodniej Niziny Holenderskiej”, zawierające glinę i wapno. Gleby w pozostałych częściach regionu Achterhoek składają się z rzecznej gliny i powierzchniowych pokładów piasku.

Na wyznaczonym obszarze występują różne rodzaje gleby, które występują naprzemiennie i łączą się ze sobą.

Mają następujące cechy charakterystyczne:

- Warstwa dobrej próchnicy.
- Gleba zawiera glinę, dzięki której wino nabiera pełni smaku, a gleba nie wysycha.
- Warstwa gliny (lutum) zmniejsza tempo usychania winorośli.
- Górna piaszczysta warstwa gleby zapewnia korzystną równowagę wodną.
- W wodach gruntowych gromadzą się minerały z podglebia (na przykład z zawartej w nim gliny), dzięki czemu winorośl uzyskuje dobre składniki odżywcze.

Klimat i środowisko

Wyznaczony obszar znajduje się w niedalekiej odległości od stacji Królewskiego Niderlandzkiego Instytutu Meteorologicznego w Hupsel, w której odnotowano następujące średnie wartości klimatyczne w sezonie uprawy winorośli od maja do września (w latach 2010–2015):

- średnia temperatura: 15,58 °C
- średnia temperatura minimalna: 9,93 °C
- średnia temperatura maksymalna: 20,83 °C
- średnia wilgotność względna: 78,36 %
- średnie opady: 78,54 mm miesięcznie
- średni czas nasłonecznienia: 192,93 godzin miesięcznie

Dzięki temu, że temperatury nocne są nieco poniżej średniej krajowej, wytwarzane wina mają świeży i owocowy charakter, natomiast nieco wyższe temperatury maksymalne i dłuższy czas nasłonecznienia wpływają na większą dojrzałość winogron.

8.2. Związek przyczynowy

Jakość wina jest wynikiem połączenia czynników klimatycznych, wykorzystanych gleb, sposobu uprawy oraz praktyk wytwarzania wina.

Zestawienie warstw glebowych zapewnia odpowiednią równowagę wodną. Z podglebia pochodzą wapno i mineralne składniki odżywcze, przedostające się przez wody gruntowe, natomiast glina i próchnica zawarte w górnej warstwie gleby zapewniają niezbędne warunki do rozwoju winogron.

Gleby zawierające próchnicę i glinę idealnie nadają się do uprawy winorośli. Dobrze magazynują wilgoć i składniki odżywcze, co nawet w dość suchych okresach pozwala na osiągnięcie pełni aromatu winogronom oraz na wyprodukowanie wina o pełnym i wyraźnym smaku.

Klimat (o cechach kontynentalnych) pomaga w osiągnięciu wymaganego stopnia dojrzałości owoców, jednocześnie odpowiadając za świeży i owocowy smak wina (wynikający z nieco niższych temperatur nocnych).

Kolejnym elementem, który w połączeniu z warunkami glebowymi i klimatycznymi umożliwia produkcję win gatunkowych, jest czynnik ludzki: składają się niego między innymi wybór odmian, stosowana metoda uprawy (maksymalne nasłonecznienie, przeredzanie gron), zarządzanie zbiorami (monitorowanie poziomu cukru, kwasowości i aromatu) oraz praktyki wytwarzania wina (fermentacja na zimno, starzenie w drewnianych beczkach). Powstają w ten sposób uznane wina odmianowe i wieloszczepowe (o pełnym i owocowym smaku), w tym świeże wina białe (o zapachu dojrzałych owoców/cytrusów)/różowe oraz wina czerwone z delikatnymi taninami.

Podsumowując, należy stwierdzić, że połączenie warunków klimatycznych (świeżość i dojrzewanie), warunków glebowych (glina/próchnica oraz wapno, zapewniające odpowiednią równowagę wody i składniki odżywcze), sposobu uprawy (wybór odmian, gęstość obsady, ulistnienie, decyzje dotyczące zbiorów) oraz praktyk wytwarzania wina (np. fermentacja na zimno, starzenie w beczkach) zapewnia:

- świeżość oraz pełny owocowy smak win białych i różowych;
- delikatne taniny i pełny smak win czerwonych.

To połączenie różnych elementów odnosi się do kategorii „wino”, a także do innych kategorii win („wino likierowe”, „gatunkowe wino musujące”, „wino półmusujące”), które są wytwarzane w ten sam sposób i z tych samych winogron, co wina należące do kategorii 1 „Wino” („wino bazowe”), lecz mają charakterystyczne dla danej kategorii cechy wynikające z dodatkowych czynności w procesie wytwarzania wina.

Również w przypadku „wina z suszonych winogron” i „wina z przejrziałych winogron” istotne znaczenie ma połączenie czynników klimatycznych, czynników glebowych, sposobu uprawy i praktyk wytwarzania wina. Produkcja tych gatunkowych win deserowych polega jednak na dłuższym dojrzewaniu (wyższa zawartość cukru)/suszeniu (wyższa zawartość cukru/stężenie aromatów) winogron.

Szczegółowe informacje dotyczące pozostałych kategorii win (innych niż kategoria „wino”)

- Wino likierowe

Wino likierowe składa się z „wina bazowego” o takich samych właściwościach organoleptycznych (wynikających z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka), co kategoria „wino”, lecz o zawartości cukru resztkowego pożądanej dla wina likierowego. Ponadto wino likierowe jest poddawane starzeniu w beczkach przez co najmniej 1 rok (co pozwala na wytworzenie bardziej łagodnych tanin i nut drewna) i dodaje się do niego alkohol winny, aby wino przekształcić w likier. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winie likierowym wynosi 18 %.

- Gatunkowe wino musujące

„Wino bazowe” na potrzeby gatunkowego wina musującego ma takie same właściwości organoleptyczne, co kategoria „wino” (tę samą świeżość i ten sam owocowy smak wynikające z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka). Ma również właściwości wynikające z przekształcenia wina bazowego w wino musujące w procesie fermentacji butelkowej (metodą tradycyjną), w którym powstaje pełna elegancji pianka. Naciski wina wynosi co najmniej 3,5 bara. Minimalna całkowita zawartość alkoholu w kupażu zastosowanym w gatunkowym winie musującym wynosi 10,5 % objętości.

- Gazowane wino półmusujące

„Wino bazowe” stosowane do wytwarzania wina półmusującego ma takie same właściwości organoleptyczne, co kategoria „wino” (tę samą świeżość i ten sam owocowy smak wynikające z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka). Ma też właściwości spowodowane dodaniem CO₂ w celu uzyskania pęcherzyków. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w gazowanym winie półmusującym wynosi 10 %, a naciski – nie więcej niż 2,5 bara. Jest to świeże, bardzo owocowe wino letnie.

— Wino z suszonych winogron (wino deserowe)

Podstawowym etapem, który wywołuje stężenie cukrów i aromatów w winie z suszonych winogron, jest dłuższe dojrzewanie winogron przed ich suszeniem, które trwa co najmniej 2 tygodnie. W procesie fermentacji na zimno powstaje wino o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 9,4 %.

Stężenie aromatów w tym owocowym winie wynika z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka. Pełnia smaku wina deserowego wiąże się w szczególności z dbałością osób je wytwarzających.

— Wino z przejrziałych winogron (wino deserowe)

Podstawowym etapem, który powoduje, że zawartość cukru w winie z przejrziałych winogron wynosi co najmniej 110 stopni Oechsle, jest dłuższe dojrzewanie winogron. Wskutek tego procesu, obejmującego fermentację na zimno bez wzbogacania, powstaje wino o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 12 %, a jego owocowy charakter wynika z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka. Pełnia smaku wina deserowego wiąże się w szczególności z dbałością osób je wytwarzających.

Dzięki takiemu podejściu omawiane wina rokrocznie zdobywają medale w konkursach organizowanych zarówno w Niderlandach, jak i za granicą (np. w Wiedniu).

8.3. Czynniki ludzkie (uprawa i wytwarzanie wina)

W procesie uprawy stosuje się następujące praktyki, które są dobrane specjalnie do celów produkcji wina gatunkowego:

- Wybór odmian: dobrane odmiany odpowiednio dojrzewają w lokalnym środowisku i zapewniają niezbędny aromat. Są wybierane również ze względu na ich odporność, tak aby dążyć do większej trwałości uprawy.
- Gęstość obsady: rzędy winorośli są sadzone w odstępach 2,00–2,20 m (aby były wystarczająco nasłonecznione), a odległość między kolejnymi krzewami wynosi 1,00–1,25 m. Powierzchnia przypadająca na jeden krzak winorośli wynosi zatem około 2,2 m², dzięki czemu każdy krzew uzyskuje wystarczające składniki odżywcze (aby winogrona mogły dojrzeć i aby rozwinął się aromat).
- Ścieżki między rzędami winorośli są oczyszczone; dzięki temu uwalniane w nocy ciepło jest pochłaniane, a proces dojrzewania przyspieszony. Pomaga to też w radzeniu sobie z nocnymi przymrozkami. Rozwiązaniem alternatywnym jest pokrycie ścieżek niską roślinnością.
- Podczas uprawy przycina się pędy, aby składniki odżywcze dostawały się do gron.
- Uprawa jest ograniczana (maksymalne zbiory są określone w opisie win). W razie konieczności grono się przerzedza.
- Prowadzenie winorośli: zdecydowano o zastosowaniu metody Guyota (zgodnie z którą winorośl jest corocznie mocowana do rozciągniętego drutu): ulistnienie roślin pionowo do wysokości około 2,20 m (w celu wchłaniania światła słonecznego w procesie fotosyntezy), a po usunięciu liści strefa winogron pozostaje odsłonięta (na potrzeby szybszego wysychania, nasłonecznienia).
- Jedną z najważniejszych decyzji w procesie uprawy jest ustalenie terminu zbioru winogron. Decyzję tę podejmuje się na podstawie bardzo starannej obserwacji dojrzewania winogron – zawartości cukru, kwasowości (pH) i aromatu – pod kątem wytworzenia wina gatunkowego.
- Na charakter wytwarzanych win szczególnie wpływ mają następujące stosowane procesy:
 - Wina są produkowane na podstawie specyfikacji dopasowanych do jakości zbiorów (zawartość cukru resztkowego, kwasowość, minimalna zawartość alkoholu, starzenie w beczkach). Rokrocznie grupa wyspecjalizowanych degustatorów podejmuje decyzję dotyczącą dokładnego składu każdego kupażu i konieczności starzenia w beczkach.
 - Fermentacja na zimno białych i różowych win w celu uzyskania świeżego smaku owoców.
 - Użycie drewnianych beczek do starzenia win czerwonych, w celu nadania im pełnego smaku z delikatnymi taniarami; wina białe są poddawane częściowemu starzeniu w beczkach w celu uzyskania pełniejszego charakteru.

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

—

Link do specyfikacji produktu

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