

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina

(2022/C 444/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„De Voerendaalse Bergen”

PDO-NL-02776

Data złożenia wniosku: 10.6.2021

1. Nazwa lub nazwy

De Voerendaalse Bergen

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

1. KATEGORIA WINA 1: Wino, rodzaj wina: Wino białe, wytrawne

Odmiany winorośli: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Właściwości organoleptyczne:

Smak: delikatny i zrównoważony smak z nutami gruszki i melona na finiszu lub, w zależności od odmiany, bardziej owocowy (morela/jabłko) i lekko korzenny (gałka muszkatołowa/migdał)

Barwa: jasnożółta

Aromat: aromaty owocowe, lekko korzenne z nutami kwiatowymi

Analityczne cechy charakterystyczne:

Zawartość cukru: od 0 do 9 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	79,8 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2. KATEGORIA WINA 1: Wino, rodzaj wina: Wino białe, słodkie/półsłodkie

Odmiany winorośli: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Właściwości organoleptyczne:

Smak: Aromaty ananasa i gruszek

Barwa: żółta

Aromat: bukiet kwiatowy z nutą miodu

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 30–100 gramów/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)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	79,8 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. KATEGORIA WINA 1: Wino, rodzaj wina: Różowe, wytrawne

Odmiany winorośli: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Właściwości organoleptyczne:

Smak: małe czerwone owoce: borówka czarna, malina, poziomka

Barwa: jasnoróżowa / czerwona

Aromat: aromatyczne małe czerwone owoce

Analityczne cechy charakterystyczne:

Zawartość cukru: od 0 do 9 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	79,8 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. KATEGORIA WINA 1: Wino, rodzaj wina: Wino czerwone

Odmiany winorośli: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Właściwości organoleptyczne:

Smak: małe czerwone owoce, takie jak borówki czarne, maliny i wiśnie

Barwa: średnio czerwona / czerwona

Aromat: małe czerwone owoce: borówki czarne, maliny i wiśnie

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 0–4 gramów/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
Minimalna kwasowość ogólna	66,5 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. KATEGORIA WINA 1: Wino, rodzaj wina: Wino czerwone, wytrawne, przechowywane w drewnie

Odmiany winorośli: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Właściwości organoleptyczne:

Smak: przeważający smak wiśni i owoców jagodowych z delikatnym posmakiem wanilii

Barwa: czerwona / lekko fioletowa

Aromat: czerwone owoce: wiśnie i owoce jagodowe

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 0–4 gramów/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
Minimalna kwasowość ogólna	66,58 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. KATEGORIA WINA 5: Rodzaj wina: Gatunkowe wino musujące, białe

Odmiany winorośli: odmiany winogron białych w wykazie odmian

Właściwości organoleptyczne:

Smak: owocowe i korzenne nuty, takie jak brzoskwinie i mango, delikatna pianka

Barwa: jasnożółta

Aromat: aromaty owocowe, lekko korzenne z nutami kwiatowymi

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 6–12 gramów/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	79,89 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. KATEGORIA WINA 5: Rodzaj wina: Gatunkowe wino musujące, różowe, czerwone

Odmiany winorośli: odmiany winogron czerwonych w wykazie odmian

Właściwości organoleptyczne:

Wino różowe:

Smak: czerwone owoce, borówki czarne i poziomki oraz subtelny finisz z nutą owoców dzikiej róży i malin, delikatna pianka

Barwa: delikatnie lososiowa

Aromat: aromatyczne małe czerwone owoce

Wino czerwone:

Smak: wiśnie i borówki czarne, delikatna pianka

Barwa: średnio czerwona / czerwona

Aromat: wiśnie / borówki czarne

Analityczne cechy charakterystyczne: zawartość cukru wynosi 6–12 gramów/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	79,89 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Dla wszystkich kategorii wina / rodzajów wina

Szczególne praktyki enologiczne

Zezwala się na stosowanie drewna w celu podtrzymania profilu smakowego wina w razie potrzeby.

KATEGORIA WINA: 1. Wino: Rodzaj wina: Wino białe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji i w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

KATEGORIA WINA: 1. Wino: Rodzaj wina: Wino białe, słodkie/półsłodkie

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji i w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

KATEGORIA WINA: 1. Wino: Rodzaj wina: Wino różowe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji i w przypadku win, których fermentacja jest trudna).

Maceracja na zimno w celu uzyskania barwy różowej.

KATEGORIA WINA: 1. Wino: Rodzaj wina: Wino czerwone

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni

KATEGORIA WINA: 5. Gatunkowe wino musujące: Rodzaj wina: Białe

Szczególne praktyki enologiczne

Druga fermentacja w butelce metodą tradycyjną.

KATEGORIA WINA: 5. Gatunkowe wino musujące: Rodzaj wina: Wino czerwone i wino różowe

Szczególne praktyki enologiczne

Druga fermentacja w butelce metodą tradycyjną.

Maceracja na zimno w celu uzyskania barwy różowej wina różowego.

Rodzaj wina: Wino czerwone, wytrawne, przechowywane w drewnie

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni

Starzenie w drewnianych beczkach przez okres od 8 do 24 miesięcy

b. Maksymalna wydajność

1. Auxerrois

65 hektolitrow z hektara

2. Reichensteiner

85 hektolitrow z hektara

3. Bacchus

75 hektolitrow z hektara

4. Müller Thurgau

70 hektolitrow z hektara

5. Riesling

55 hektolitrow z hektara

6. Solaris

55 hektolitrów z hektara

7. Pinot Noir

50 hektolitrów z hektara

8. Monarch

75 hektolitrów z hektara

9. Dornfelder

75 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar pochodzenia „De Voerendaalse Bergen” to region pagórkowaty z następującymi wzgórzami: „De Fromberg”, „De Vrakelberg”, „Vrouweheide”, „Daelsberg”, „Welterberg” i „Kunderberg”.

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się na granicy gminy Voerendaal (na południowym południowym wschodzie). Gmina Voerendaal dzieli się na trzy obszary: obszar doliny strumienia, płaskowyż i obszar pagórkowaty.

Powierzchnia obszaru wynosi około 900 hektarów.

7. Odmiany winorośli

Auxerrois B

Bacchus B

Dornfelder N

Monarch

Müller Thurgau B

Pinot Noir N

Reichensteiner B

Solaris

8. Opis związku lub związków

Terroir, czyli wszystko, co oddziałuje na winorośl w winnicy, ma duży wpływ na jakość wina. Na wyznaczonym obszarze geograficznym „De Voerendaalse Bergen” wszystkie aspekty *terroir* – klimat, położenie, gleba, prowadzenie winnicy, dobór odmian i proces produkcji wina – wpływają na jakość win (1. Wino i 5. Gatunkowe wino musujące).

Warunki klimatyczne

Klimat pod względem liczby godzin nasłonecznienia, temperatury i opadów jest szczególnie odpowiedni do uprawy winorośli.

Potwierdza to indeks Huglina w „De Voerendaalse Bergen” (Południowa Limburgia), który wyniósł średnio 1 772 w latach 2016–2020, podobnie jak nasłonecznienie w tym okresie, które wynosiło średnio 7,2 godziny dziennie – 1,3 godziny więcej niż w latach 1996–2000 (według danych Królewskiego Niderlandzkiego Instytutu Meteorologicznego).

Ekspozycja terenu

Zbocza, na których położone są winnice, mają nachylenie między 17 % a 23 % i są skierowane na południe, co jest idealną kombinacją, aby w pełni wykorzystać słońce podczas dojrzewania winogron.

Gleba

Wyjątkowe cechy obszaru pochodzenia (obszar pagórkowaty gminy Voerendaal) wynikają z połączenia czynników takich jak:

— Zbocza wapienne

— Nachylenie wzgórz wahające się od 17 % do 23 %, przy ekspozycji na południe, co wpływa na optymalne nasłonecznienie.

Te wapienne wzgórza są przede wszystkim zbudowane z wapienia w warstwie wierzchniej i podglebiu oraz gliny zawierającej krzemienie/żwir.

Odpowiednie rodzaje gleb, wilgotna glina i wapień razem stanowią idealną kombinację, aby winorośl mogła produkować dobre, pełne wina.

Gleba wapienna nadaje winom łagodnie musujący charakter.

Prowadzenie winnicy

- Usunięcie kiści i liści.
- Dokładne wyznaczenie terminów zbiorów, przy których bierze się pod uwagę zawartość cukru, kwasowość i aromat owoców, umożliwia produkcję świeżych/owocowych win musujących.
- Wybór odpowiednich odmian winorośli jest niezbędny do uzyskania optymalnie dojrzałych winogron. Ze względu na nieco wcześniejsze dojrzewanie odmiany winorośli wykorzystywane na obszarze pochodzenia „De Voerendaalse Bergen” są dobrze dostosowane do klimatu północnego.

Szczegółowe informacje na temat działań podejmowanych przez ludzi:

- Przcynanie: stosuje się system przycinania z zastosowaniem sznura Guyota wraz z usunięciem liści z jednej strony strefy gron winogron białych w lipcu/sierpniu oraz z obu stron w przypadku winogron czerwonych. Liście usuwa się w celu uzyskania zdrowych kiści, zwalczania grzybów z rodzaju *Botrytis* i przyspieszenia wysychania rosy i deszczu zbierających się na owocach.
- W celu zapewnienia optymalnego dojrzewania w przypadku winogron białych z małych pędów usuwa się kiście (pod drutem górny). W przypadku winogron czerwonych, usuwa się w szczególności kiście, w których początek dojrzewania opóźnia się (tj. które późno nabierają koloru czerwonego), oraz małe kiście. Wspomaga to dojrzewanie pozostałych dobrych kiści.
- Zbiór odbywa się ręcznie, a kiście niskiej jakości są natychmiast usuwane, aby zachować wysoką jakość kiści do produkcji wina. O czasie zbiorów decyduje zawartość cukru w winogronach, kwasowość, a w szczególności aromaty. Właściwa równowaga między tymi wartościami, jak również zdrowie winogron, są niezbędnymi czynnikami koniecznymi w celu uzyskania wina, które jest zrównoważone i pełne smaku.

Winifikacja

Metody winifikacji koncentrują się na zachowaniu pierwotnych aromatów i świeżej kwasowości, które tworzą charakterystycznie cierpkie i owocowe wina, typowe dla win musujących i białych/różowych. Okres przechowywania i dojrzewania w beczkach sprawia, że wina czerwone są pełne i delikatne.

Podsumowując:

Cechy charakterystyczne winnicy (gleba, klimat, położenie) zapewniają wszystkie elementy, dzięki którym jest możliwa produkcja atrakcyjnych win owocowych i musujących.

Powyższe cechy charakterystyczne wpływają również na owocowe białe i różowe wina niemusujące. Wina czerwone mają aromat czerwonych owoców, w ustach dominują nuty wiśni i owoców jagodowych. Gleba wapienna nadaje winom musującym miękka, przyjemną kwasowość.

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

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwa mniejszego obszaru

Jeżeli 85 % winogron pochodzi z jednego z mniejszych obszarów w obrębie obszaru pochodzenia, nazwa mniejszego obszaru może być używana wraz z nazwą obszaru pochodzenia. Tak jest w przypadku nazw „De Fromberg” i „De Vrakelberg”.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2021/01/Productdossier%20BOB%20De%20Voerendaalse%20Bergen.pdf>
