

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 21 sierpnia 2017 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* 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 w sektorze wina****(Maasvallei Limburg (ChNP))**

(2017/C 278/06)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Belgia i Niderlandy złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Maasvallei Limburg” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1, art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Maasvallei Limburg”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji znajduje się jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Maasvallei Limburg” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 sierpnia 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„MAASVALLEI LIMBURG”

PDO-BE-02172

Data złożenia wniosku: 12.5.2016

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Maasvallei Limburg”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina (win)*Acolon*

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: ciemnoczerwona.

Bukiet: aromaty czerwonych i czarnych owoców, takich jak maliny, jeżyny, borówki czarne i śliwki.

Smak: pełny, owocowy smak. Miękkie taniny zapewniają szybkie dojrzewanie wina w butelkach. Wina Maasvallei Limburg dobrze zachowują swoją kwasowość, osiągając harmonijną równowagę między smakiem tanin, owoców i głębią.

Finisz: dominuje smak owocowy.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Auxerrois

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: jasna (cytrynowożółta) i przejrzysta.

Bukiet: aromat dojrzałych żółtych jabłek, czasami zielonych gruszek.

Smak: wytrawny, o delikatnej, miękkiej kwasowości. Wina mają owocowy aromat jabłek i gruszek.

Finisz: większość roczników wina Auxerrois charakteryzuje się intensywnym i długim finiszem, częściowo ze względu na globalne ocieplenie, które znacząco wpływa na mikroklimat regionu Maasvallei Limburg.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5

Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Chardonnay

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: przejrzysta, od słomkowej do średniozłotej (efekt drewna).

Bukiet: bardzo świeży, z owocowymi aromatami cytryny, czasami melona honeydew, moreli, masła, grzanek i wanilii; obecne są również aromaty złożone (dzięki zastosowaniu techniki mieszania *batonnage*).

Smak: wytrawny. W ustach zróżnicowany smak od ściągającego do aksamitnego. Wina są owocowe, eleganckie, rozwijają szerszą, bardziej intensywną i bujną gamę smaków po okresie dojrzewania w drewnianych beczkach. Żwir występujący w regionie Maasvallei Limburg przyczynia się do wyraźnej mineralności odmiany Chardonnay. Wyjątkowo wyrafinowana kwasowość wydobywa lokalną specyfikę („*terroir*”) wina.

Finisz: żwirowe podglebie jest źródłem długotrwałej i intensywnej mineralności.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Dornfelder

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: intensywna i głęboka czerwień.

Bukiet: Dornfelder ma intensywny aromat owoców: wiśni Amarena, jeżyn i bzu czarnego.

Smak: dominuje pełny, owocowy smak. Charakterystyczną cechą Maasvallei Limburg jest raczej dyskretna kwasowość i bardzo lekkie, dojrzałe taniny.

Finisz: echa całego spektrum aromatów obecnych w bukiecie, często z domieszką lukrecji.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Gewürztraminer

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: wino ma intensywny żółty kolor z jasnożółtymi refleksami.

Bukiet: zapach obejmuje szeroki wachlarz aromatów. Bukiet jest mocny i złożony, z wyraźnymi nutami owoców egzotycznych, kwiatów, cytrusów i przypraw. Często pojawiają się również aromaty miodu i dojrzałych owoców.

Smak: wino jest pełne, o wyraźnej strukturze i dyskretnej kwasowości charakterystycznej dla podglebia regionu Maasvallei Limburg.

Finisz: echa całego spektrum aromatów obecnych w bukiecie, często z domieszką lukrecji.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Pinot Blanc

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: przejrzysta, żółta.

Bukiet: owocowy, z nutą dojrzałych gruszek i lekkim zapachem przypraw.

Smak: wino mineralne, co jest związane ze żwirowym podglebieniem Maasvallei Limburg, delikatnie musujące.

Finisz: długi, charakteryzujący się pełnym smakiem i charakterystyczną dla regionu Maasvallei Limburg równowagą między wyraźnie orzeźwiającą kwasowością a smakami owocowymi.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Pinot Gris

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: miękka żółta, z pięknym pierścieniem drobnych pęcherzyków.

Bukiet: czysty, z intensywnym zapachem żółtych gruszek, miodu (czasami migdałów) i wyraźnie zaznaczonym aromatem przypraw, pieprzu i krzemienia oraz delikatną nutą dymną.

Smak i finisz: doskonała równowaga między subtelną, typową dla regionu Maasvallei Limburg kwasowością a nutą miodową, po której następuje długi finisz.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Pinot Noir

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: białe, różowe i czerwone w odcieniach od rubinowego do owocu granatu.

Bukiet: wina są intensywne i owocowe, o delikatnym aromacie czerwonych owoców jagodowych, malin, wiśni i czeremchy amerykańskiej oraz dzikich jeżyn.

Smak: aksamitne, miękkie, dojrzałe taniny, dobrze wyważony, o wyraźnej strukturze i typowej ekspresji *terroir* regionu Maasvallei Limburg. Może dojrzewać w butelkach nawet przez 10 lat.

Finisz: bardzo intensywny i długi.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Riesling

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: cytrynowożółta i przejrzysta.

Bukiet: bardzo intensywny zapach świeżych owoców pestkowych (brzoskwiń) i jabłek, czasami zielonej gruszki z nutą owoców cytrusowych.

Smak: żwir występujący w Maasvallei Limburg nadaje winu dymny mineralny smak z nutą przypraw. Po osiągnięciu dojrzałości dominuje wyraźny i charakterystyczny aromat nafty i miodu.

Finisz: intensywny, długi.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Siegerrebe

Przedmiotowa kategoria wina obejmuje charakterystyczne odmiany o następujących cechach:

Barwa: jasnożółta.

Bukiet: bardzo aromatyczne wino, odzwierciedlające typowe cechy odmian, z których jest wytwarzane: Madeleine Angevine i Gewürztraminer. W regionie Maasvallei Limburg są one bardziej wyraziste: odznaczają się bardziej pikantnym charakterem i kwasowością, która, co potwierdzono doświadczalnie, w innych regionach winiarskich nie jest tak wyraźna.

Smak: dobre połączenie kwasów i aromatów.

Finisz: intensywny smak.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Inne charakterystyczne właściwości

- W przypadku świeżych winogron, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego lub młodego fermentującego wina naturalną objętościową zawartość alkoholu można zwiększyć – tylko w gospodarstwie producenta – przez dodanie sacharozy, skoncentrowanego moszczu gronowego lub rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu gronowego. Naturalną ogólną zawartość alkoholu można zwiększyć maksymalnie o 2,5 % obj.
- Dozwolone jest częściowe odkwaszanie moszczu i młodego fermentującego wina.
Po 15 marca dozwolone jest częściowe odkwaszanie wina – do 1 g/l (wyrażone jako kwas winowy), tj. 13,3 meq/l.
- Jeżeli jedna z cech charakterystycznych nie jest określona, obowiązujące minimalne i maksymalne wartości odpowiadają wartościom określonym w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 i rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 lub w krajowych rozporządzeniach ministerialnych, jeśli mają one zastosowanie.
- Asamblaż jest możliwy, ale stosuje się go tylko w wyjątkowych przypadkach.

5. Praktyki wytwarzania wina*a. Podstawowe praktyki enologiczne**Szczególne praktyki enologiczne*

Fermentacja w temperaturze kontrolowanej za pomocą systemu chłodzenia i ogrzewania w kadziach ze stali nierdzewnej lub w beczkach dębowych.

b. Maksymalne zbiory

Acolon, Auxerrois B, Chardonnay B, Gewürztraminer B, Pinot Blanc B, Pinot Gris G, Riesling B oraz Siegerrebe Rs.

75 hektolitrow z hektara

Acolon, Auxerrois B, Chardonnay B, Gewürztraminer B, Pinot Blanc B, Pinot Gris B, Riesling B oraz Siegerrebe Rs.

10 750 kg winogron z hektara

Dornfelder N

90 hektolitrow z hektara

Dornfelder N

12 850 kg winogron z hektara

Pinot Noir N

60 hektolitrow z hektara

Pinot Noir N

8 600 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar

Obszar wyznaczony do produkcji wina z regionu Maasvallei Limburg to strefa uprawy winorośli A, obejmująca środkową terasę po obu stronach rzeki Mozy w belgijskiej i niderlandzkiej części prowincji Limburgia. Części te są ze sobą powiązane zarówno historycznie, jak i geograficznie.

— Gminy i miejscowości po stronie belgijskiej: Kinrooi, Maaseik, Dilsen-Stokkem, Maasmechelen oraz Lanaken.

— Po stronie niderlandzkiej: Stein, Sittard-Geleen, Echt-Susteren, Maasgouw, Roermond, Maasgouw oraz Leudal.

Powierzchnia wyznaczonego obszaru wynosi 155,09 km².

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Auxerrois B

Acolon

Gewürztraminer B

Dornfelder N

Chardonnay B

Siegerrebe Rs

Riesling B

Pinot Noir N

Pinot Gris G

Pinot Blanc B

8. Opis związku(-ów)**Lokalizacja**

Obszar Maasvallei Limburg znajduje się na równinie aluwialnej rzeki Mozy, w strefie występowania grubego żwiru (która w dużej części stanowi fizyczną granicę między Niderlandami a Belgią). Podglebie składa się z grubej warstwy osadów żwirowych, które w wyniku procesu sedymentacji przemieściły się z obszarów Jury i Ardenów. Grubość warstwy grubego żwiru wynosi od 5 do 15 m. W późniejszym okresie na warstwie osadów żwirowych utworzyła się warstwa piaszczysto-gliniasta, dzięki której region Maasvallei jest atrakcyjny dla rolnictwa. W przeszłości, gdy rzeka Moza była żeglowna, region szybko rozwijał się pod względem gospodarczym. Umożliwiło to powstanie takich ośrodków handlu, jak Roermond, Stokkem i Maaseik.

Odmiany winorośli na wyznaczonym obszarze geograficznym

Odmiany winorośli w regionie Maasvallei Limburg, które dobrze znoszą klimat umiarkowany: Acolon, Auxerrois B, Chardonnay B, Dornfelder N, Gewürztraminer B, Pinot Blanc B, Pinot Gris G, Pinot Noir N, Riesling B i Siegerrebe Rs. Wpływ na smak win ze szczepu ma również regionalny charakter podglebia tworzonego przez osady piaszczysto-gliniaste i żwirowe, co szczegółowo opisano w sekcji dotyczącej związku przyczynowego poniżej.

Związek przyczynowy: historyczny

Winogrona do produkcji wina były uprawiane w opactwach położonych nad Mozą we wczesnym średniowieczu. W tekstach historycznych wzmiankuje się o skromnej produkcji wina, która była prowadzona na terenie opactw. Szereg miejscowości wywodzi swoje nazwy od winnic (w tym „Wingerd” – winorośl), co wskazuje na tradycję uprawy winorośli na omawianym obszarze. Wino było jednym z powodów uzyskania przez położony w Thorn klasztor benedyktynek rangi alodium, a następnie opactwa książęcego. Liczne miejscowe nazwy geograficzne, takie jak „wingerd”, „wingerdenplein” itd. wskazują na bogatą historię uprawy winorośli. Godną uwagi jest również pochodząca z VIII w. legenda o cudzie winnym w Aldeneik.

Podobne odniesienia do winorośli można znaleźć w całym regionie Maasvallei.

Związek przyczynowy: geologia/gleby

Gruby żwir pochodzący z rzeki Mozy składa się głównie z wapienia, kwarcu i krzemienia. Mieszanki tego rodzaju skał są bardzo bogate w minerały, dzięki czemu wina są zrównoważone, mają typowy mineralny smak i subtelną kwasowość.

Gleba piaszczysto-gliniasta na warstwie grubego żwiru nadaje winu ciężar, głębokość i bogactwo oraz większą różnorodność aromatów. Dzięki podglebiu ze żwiru i kamieni niektóre produkowane na danym obszarze wina są musujące, ale przede wszystkim uzyskuje się wina mocne, o typowym, mineralnym smaku. Korzenie winorośli zawsze przebijają się przez warstwę żwiru do poziomu wód gruntowych, gdzie znajduje się większość minerałów, które nadają winom typowy smak.

Związek przyczynowy: klimat

Powolne dojrzewanie w charakterystycznym mikroklimacie Maasvallei Limburg korzystnie wpływa na smak wina, zgodnie z opisem poniżej. W jesienne chłodne noce kwasy ulegają stopniowemu rozkładowi, co oznacza, że winogrona dojrzewają powoli, a typowe dla regionu aromaty stają się silniejsze. Płaskowyż Kempisch chroni położony za nim region Maasvallei przed nadmiernymi opadami, tworząc osłonięte, a więc cieplejsze i bardziej suche warunki naturalne. Wody z jezior powstałych w wyniku wydobycia żwiru pomagają regulować temperaturę i zapewniają wyjątkowo dobrą wentylację. W związku z tym liście winorośli usychają szybciej, a poziom cukrów, kwasów i aromatów w winogronach jest zrównoważony.

Związek przyczynowy: czynnik ludzki

Jak już wspomniano, winorośl jest uprawiana w regionie Maasvallei Limburg od wieków. Od połowy ubiegłego wieku obszar ten był dodatkowo kształtowany przez działalność człowieka, a mianowicie przez wydobycie żwiru i budowę sztucznych jezior Maasplassen. Czynnik ten odróżnia wina z oznaczeniem ChNP od ChOG i innych oznaczeń. Decydujący wpływ ma duża powierzchnia wód, na którą składają się rzeka Moza i sztuczne jeziora Maasplassen. Stanowią one bufor cieplny, dzięki któremu praktycznie nie występują tu wiosenne przymrozki, a jesienne temperatury, mające kluczowe znaczenie dla jakości i kontrolowanego dojrzewania winogron, są stosunkowo wysokie. Gwarantuje to ciągłość smaku wina i pozwala osiągnąć różne parametry, jeśli chodzi o wartości pH, kwasowość i zawartość cukrów.

Te czynniki naturalne, wzmocnione przez działalność człowieka, są unikatowe w Europie, i w związku z tym mają zasadnicze znaczenie dla ścisłego wyznaczenia omawianego obszaru.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Brak

Link do specyfikacji produktu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20BOB%20Maasvallei.pdf>

<http://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/kwaliteitssystemen/beschermde-oorsprongsbenamingen-bob-en-beschermde-geografische>
