DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 8 czerwca 2018 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

(Oolde (ChNP))

(2018/C 199/04)

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) Niderlandy złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Oolde" 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 oraz 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 „Oolde",

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Oolde" (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 8 czerwca 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

[1] Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„OOLDE"

PDO-NL-02230

Data złożenia wniosku: 18.8.2016

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Oolde

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów winiarskich**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

16. Wino z przejrzałych winogron

4. **Opis win**

Wino kategorii 1 – wino: czerwone, pełne, owocowe

ODMIANY WINOROŚLI: Regent, Pinotin albo Cabertin, bądź cuvée tych odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Regent Barrique: Barwa: czerwona; zapach: korzenny, z delikatnymi nutami zwierzęcymi; smak: paleta aromatyczna obejmująca owoce kandyzowane i gęsty sok, miękkie garbniki

Pinotin Barrique: Barwa: czerwona; zapach: korzenny, skoncentrowany, gęsty sok owocowy; smak: ciemne owoce miękkie takie jak czereśnie, bardzo długi

Cabertin Barrique: Barwa: czerwona; zapach: owoce leśne, orzechy i czarna porzeczka; smak: ciemne owoce miękkie takie jak jeżyny, bogaty posmak

Analityczne cechy charakterystyczne:

Wszystkie cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi definicjami i limitami określonymi w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Maksymalna kwasowość lotna

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru wynosi 0,5–6 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	63,84 miliekwiwalentów na litr

Wino kategorii 1 – wino: białe, wytrawne, owocowe

ODMIANY WINOROŚLI: Cabernet Blanc

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: świeże zapachy jabłka i grejpfruta

Smak: dobra równowaga kwasowości, bardzo długi

Analityczne cechy charakterystyczne:

Wszystkie cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi definicjami i limitami określonymi w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Maksymalna kwasowość lotna

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru wynosi 1–8 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna ogólna kwasowość	77,14 miliekwiwalentów na litr

Wino kategorii 1 – wino: białe, wytrawne, pełne w smaku

ODMIANY WINOROŚLI: Solaris

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: nuty wanilii i chleba tostowego, dojrzałe owoce

Smak: początkowo pełny, z subtelnym kremowym posmakiem, o dostatecznym poziomie minerałów i kwasów

Analityczne cechy charakterystyczne:

Wszystkie cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi definicjami i limitami określonymi w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Maksymalna kwasowość lotna

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru wynosi 1–8 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	77,14 miliekwiwalentów na litr

Wino kategorii 1 – wino: różowe, pełne, owocowe

ODMIANY WINOROŚLI: Regent, Pinotin albo Cabertin, bądź cuvée tych odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: różowa

Zapach: truskawki i jasna marmolada

Smak: gęsty sok owocowy, delikatna słodycz i świeży posmak

Analityczne cechy charakterystyczne:

Wszystkie cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi definicjami i limitami określonymi w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu

— Maksymalna zawartość kwasu lotnego

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru wynosi 1–8 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna ogólna kwasowość	63,84 miliekwiwalentów na litr

Wino kategorii 3 – wino likierowe: czerwone

ODMIANY WINOROŚLI: Regent, Pinotin albo Cabertin, bądź cuvée tych odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: czerwona

Zapach: słodki, czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)/czarne owoce (czarna porzeczka, jeżyna, borówka, śliwka), lekko korzenny

Smak: dojrzały, korzenny

Analityczne cechy charakterystyczne:

Wszystkie cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi definicjami i limitami określonymi w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Maksymalna kwasowość lotna

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru wynosi 50–100 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	18
Minimalna ogólna kwasowość	63,84 miliekwiwalentów na litr

Wino kategorii 3 – wino likierowe: białe

ODMIANY WINOROŚLI: Solaris

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: dojrzałe owoce

Smak: pełen, owocowy

Analityczne cechy charakterystyczne:

Wszystkie cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi definicjami i limitami określonymi w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu

— Maksymalna zawartość kwasu lotnego

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru wynosi 50–100 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	18
Minimalna ogólna kwasowość	63,84 miliekwiwalentów na litr

Wino kategorii 5 – gatunkowe wino musujące: białe, pełne, owocowe

ODMIANY WINOROŚLI: Cabernet Blanc

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: świeże zapachy jabłka i grejpfruta

Smak: dobra równowaga kwasowości, bardzo długi, początkowo trawiasty o subtelnym bukiecie

Analityczne cechy charakterystyczne:

Wszystkie cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi definicjami i limitami określonymi w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Maksymalna kwasowość lotna

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru wynosi 2–12 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna ogólna kwasowość	79,8 miliekwiwalentów na litr

Wino kategorii 8 – wino półmusujące: różowe

ODMIANY WINOROŚLI: Regent, Pinotin albo Cabertin, bądź cuvée tych odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: różowa

Zapach: truskawki

Smak: subtelna słodycz i świeży posmak

Analityczne cechy charakterystyczne:

Wszystkie cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi definicjami i limitami określonymi w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Maksymalna kwasowość lotna

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru wynosi 1–8 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna ogólna kwasowość	77,17 miliekwiwalentów na litr

Wino kategorii 16 – wino z przejrzałych winogron: białe

ODMIANY WINOROŚLI: Solaris

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: skryty, prawie duszny, z nutami liczi i dojrzałej gruszki

Smak: subtelny i świeży

Analityczne cechy charakterystyczne:

Wszystkie cechy charakterystyczne są zgodne z obowiązującymi definicjami i limitami określonymi w przepisach UE/niderlandzkich rozporządzeniach ministerialnych.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Maksymalna kwasowość lotna

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki

— Maksymalne wzbogacanie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru wynosi 20–80 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna ogólna kwasowość	73,15 miliekwiwalentów na litr

5. **Praktyki winiarskie**

a) ***Podstawowe praktyki enologiczne***

Wino kategorii 1 – wino: czerwone, owocowe, pełne w smaku

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej cztery dni i dojrzewanie w drewnianych beczkach przez 5–17 miesięcy

Wino kategorii 1 – wino: białe, wytrawne, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona)

Wino kategorii 1 – wino: białe, wytrawne, pełne w smaku

Szczególne praktyki enologiczne

fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona), częściowe dojrzewanie przez okres od dwóch do sześciu miesięcy w drewnianych beczkach

Wino kategorii 1 – wino: różowe, pełne, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona)

Wino kategorii 3 – wino likierowe: czerwone

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej cztery dni i dojrzewanie w drewnianych beczkach przez co najmniej dwa lata, dodanie napoju spirytusowego destylowanego z wina

Wino kategorii 3 – wino likierowe: białe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja miazgi przez co najmniej cztery dni i dojrzewanie w drewnianych beczkach przez co najmniej dwa lata, dodanie napoju spirytusowego destylowanego z wina

Wino kategorii 5 – gatunkowe wino musujące: białe, pełne, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona), tradycyjna druga fermentacja w butelce (metoda tradycyjna)

Wino kategorii 8 – wino półmusujące: różowe

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona), gazowanie przy butelkowaniu

Wino kategorii 16 – wino z przejrzałych winogron: białe

Szczególne praktyki enologiczne

Późne zbiory przy minimalnej gęstości 110 ° w skali Oechslego, produkcja wina w drodze zimnej fermentacji

b) ***Maksymalne zbiory***

Czerwone Regent

65 hektolitrów z hektara

Czerwone Pinotin

65 hektolitrów z hektara

Czerwone Cabertin

65 hektolitrów z hektara

Białe Cabernet Blanc

65 hektolitrów z hektara

Białe Solaris

65 hektolitrów z hektara

Białe Solaris na wino z przejrzałych winogron

40 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Definicja i granice ChNP Oolde (gmina Lochem)

Obszar geograficzny stanowi Oolde, położone w gminie Lochem.

Oolde to miejscowość w gminie Lochem w prowincji Geldria.

Nazwy i specyfika wszystkich miejscowości są wyraźnie obecne w świadomości miejscowej ludności.

Obszar Oolde liczy łącznie 658 hektarów.

Granice Oolde na północy i południu stanowią naturalne cieki wodne Dortherbeek i Molenbeek. Zachodnią granicą obszaru jest dawna granica gminy Gorssel. Wschodnia granica Oolde biegnie równolegle do brzegów Lindenbergsdijk, Stoomdijk i Broekdijk.

Na obszarze ChNP Oolde występują gleby typowe dla dolin potoków („beek"), o charakterystycznym drobnym piasku gliniastym, który ma duże znaczenie dla uprawy winorośli.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Pinotin N

Cabertin N (VB-91-26-17)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Solaris

Regent N

8. **Opis związków**

Gleba

Tekstura gleby w Oolde jest dość złożona i składa się z wielu typów gleby.

Na obszarze ChNP Oolde występują gleby typowe dla dolin potoków („beek"), o charakterystycznym drobnym piasku gliniastym (zawartość gliny 10–50 %), który ma duże znaczenie dla uprawy winorośli; poziom mineralny nie przekracza 50 cm, a zawartość cząstek iłu może sięgać 12 %.

Klimat i środowisko

Oolde graniczy z regionem Twente, w którym w latach 1971–2000 odnotowano następujące średnie dane dotyczące klimatu w okresie wegetacyjnym winorośli od maja do września (w nawiasach podano średnią krajową):

— Średnia temperatura: 15,0 °C (15,2)

— Średnia temperatura minimalna: 9,7 °C (10,5)

— Średnia temperatura maksymalna: 19,9 °C (19,7)

— Średnia wilgotność względna: 78,8 % (78,8 %)

— Średnie opady: 64,9 mm (64,9 mm) miesięcznie

— Średni czas nasłonecznienia: 174,2 godziny (185,1 godziny) miesięcznie

Nieco niższe temperatury nocne sprzyjają produkcji świeżych win o owocowym charakterze.

Odmiany winorośli

Odmiany winorośli stosowane przy produkcji ChNP Oolde i nadające się do uprawy w tym klimacie to w przypadku wina białego Cabernet Blanc i Solaris, a w przypadku wina czerwonego – Regent, Pinotin i Cabertin. W bazie danych Vitis International Variety Catalogue (VIVC), która zawiera informacje o oficjalnej klasyfikacji winorośli, figurują one jako *vitis vinifera*. Odmiany te znajdują się również w aktualnym wykazie OIV (Międzynarodowa Organizacja ds. Winorośli i Wina).

Czynniki ludzkie (uprawa i winifikacja)

Przed sadzeniem starannie wybiera się odmiany winorośli, które dobrze rosną na określonych terenach i wytwarzają dojrzałe i aromatyczne winogrona. Na podstawie analizy gleby wybiera się najbardziej odpowiednie rodzaje podkładek dla każdej odmiany. Wybrane odmiany są bardziej odporne na typowe choroby, a odporności tej sprzyja też stałe monitorowanie oraz całoroczny plan ochrony roślin. Nadaje to uprawie bardziej zrównoważony charakter.

Rośliny sadzi się w winnicy w rzędach (w kierunku północ-południe), aby miały jak najlepszy dostęp do światła. Odległość między rzędami wynosi 2,15 metra. Rośliny sadzi się w odstępach 0,9–1,25 metra, tak aby każda mogła czerpać z gleby dostateczną ilość składników pokarmowych (ok. 2,2 metra kwadratowego na roślinę).

Stosuje się metodę uprawy de Guyot, w której ulistnienie prowadzone jest w pionie, a pędy są podparte poziomymi drutami. Cięcia zimowego dokonuje się ręcznie, aby móc wybrać najlepsze pędy jednoroczne, na których w kolejnym sezonie wyrosną nowe pąki. W sezonie wegetacyjnym ulistnienie przycina się mechanicznie. Liście wokół gron są odpowiednio przerzedzane (ręcznie i mechanicznie), aby grona miały jak największy dostęp do światła i mogły szybko wyschnąć po opadach deszczu. Odpowiednio utrzymane ulistnienie wspomaga powstawanie cukrów i dojrzewanie gron. Aby grona zaczęły się wybarwiać, są przerzedzane w taki sposób, aby pozostawione grona lepiej dojrzewały (cukry, aromatyczność). Jednym z parametrów, które pozwalają stwierdzić, czy winogrona osiągnęły prawidłową dojrzałość i aromatyczność, jest zbilansowane nawożenie gleby i nawożenie dolistne. Plan nawożenia dostosowuje się na podstawie corocznej analizy gleby z próbek pobranych w 20 punktach na hektar. Nawożenie dolistne stosuje się w odpowiednim momencie, aby zapobiec niedoborom np. magnezu.

Jedną z najważniejszych decyzji jest ustalenie terminu zbiorów. Proces dojrzewania (powstawanie cukrów, kwasów i aromatów) monitoruje się starannie, mierząc wartości Oechslego i pH oraz oceniając stan winogron wzrokowo. Aby uzyskać wino gatunkowe, zbiory prowadzi się wyłącznie ręcznie, a winogrona wybiera się do zerwania na podstawie ich jakości. Zbiory można zaplanować szybko, co pozwala wybrać najlepszy termin. Natychmiast po zebraniu winogrona są schładzane (do ok. 4 °C) niedaleko winnicy, co umożliwia przewiezienie ich w dobrym stanie do miejsca produkcji wina.

Proces winifikacji wina białego oraz różowego odbywa się w drodze fermentacji na zimno, dzięki czemu można uzyskać charakterystyczne świeże wina o owocowym charakterze. Wina czerwone dojrzewają w dębowych beczkach, aby nabrały pełniejszego smaku. Winu białemu również można nadać pełniejszy smak przy pomocy krótkiego dojrzewania w drewnianych beczkach.

Do wysokiej jakości tych win przyczynia się ponadto ścisła współpraca z ekspertami.

Proces winifikacji może odbywać się na obszarze chronionej nazwy pochodzenia lub w pobliskiej gminie Hof van Twente.

Związek przyczynowy

Na jakość wina decydująco wpływa połączenie czynników klimatycznych, rodzaju gleby, sposobu uprawy winorośli oraz procesu winifikacji.

Klimat (o cechach kontynentalnych) pomaga w osiągnięciu wymaganego stopnia dojrzałości owoców. Nieco niższe temperatury nocne jesienią zapewniają wystarczający spadek poziomu kwasów, a zarazem pozwalają zachować charakterystyczną świeżość i owocowy smak wina.

Jednocześnie te niższe temperatury pozwalają zachować dostateczną kwasowość, by utrzymać równowagę między słodyczą a kwasowością, która jest niezbędna dla uzyskania charakterystycznej świeżości i owocowego smaku wina.

Na odnośnym obszarze występują gleby typowe dla dolin potoków („beek"), o dużej ilości gliny i zawartości materii organicznej wynoszącej 5–10 %. Gleba piaszczysto-gliniasta szczególnie nadaje się do uprawy winorośli, ponieważ doskonale magazynuje wilgoć i składniki pokarmowe, co pozwala winogronom osiągnąć pełnię aromatu, gwarantując uzyskanie wina o pełnym i mocnym smaku.

Dzięki temu, że gleba piaszczysto-gliniasta dłużej zatrzymuje wilgoć, winorośl może łatwo czerpać składniki pokarmowe z gleby, zwłaszcza w okresach suszy. Te składniki pokarmowe gwarantują odżywienie rośliny w okresie dojrzewania owoców, dzięki czemu powstają cukry i aromaty.

Wino o pełnym smaku i długim posmaku można uzyskać wyłącznie z winogron, które dojrzewają w ten sposób.

Ten rodzaj wina doskonale się nadaje do dojrzewania w beczkach w celu jego udoskonalenia.

Oprócz klimatu i gleby na jakość wina wpływają także wiedza i decyzje plantatora oraz producenta wina, dotyczące takich aspektów jak: wybór odmiany, rozplanowanie winnicy, nawożenie, metoda uprawy, przerzedzanie liści i gron, monitorowanie stanu winnicy i procesu dojrzewania, termin zbiorów, wybór zbiorów oraz proces winifikacji (fermentacja na zimno, dojrzewanie w drewnianych beczkach).

Ważną rolę odgrywa także współpraca z ekspertami w dziedzinie gastronomii i handlu winem, których opinie wspierają produkcję win gatunkowych.

Ten związek przyczynowy odnosi się do wina, gatunkowego wina musującego, wina półmusującego, wina likierowego i wina z przejrzałych winogron. W przypadku tych dwóch ostatnich rodzajów wina działanie człowieka ma dodatkowy wpływ.

Ten związek pomiędzy glebą, klimatem i czynnikami ludzkimi wpływa na cechy organoleptyczne i analityczne produkowanego wina, takie jak charakterystyczny świeży i owocowy smak win białych i różowych czy miękkie taniny w winach czerwonych.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne

Określane przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG, jeżeli tak przewidziało państwo członkowskie

Rodzaj dodatkowego warunku

Wyjątek dotyczący produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis warunku

Proces winifikacji może odbywać się na obszarze chronionej nazwy pochodzenia lub w pobliskiej gminie Hof van Twente.

Link do specyfikacji produktu

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2016/08/Productdossier-Oolde.pdf