

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 11 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****(Vijlen (ChNP))****(2018/C 203/02)**

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 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niderlandy złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Vijlen” 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 „Vijlen”.

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 „Vijlen” (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 11 czerwca 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## ZAŁĄCZNIK

## JEDNOLITY DOKUMENT

„Vijlen”

PDO-NL-02168

Data złożenia wniosku: 12.2.2016

## 1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Vijlen”

## 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

## 3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące

## 4. Opis win

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

Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: intensywnie czerwona

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

Smak: owocowy i pełny

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 między 0,5 a 12 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: czerwone, wytrawne, intensywnie owocowe, częściowo poddawane procesowi starzenia w beczkach*

Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: ciemnoczerwona

Zapach: lekka nuta drewna w połączeniu z nutą czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)/czarnych owoców (czarna porzeczka, jeżyna, borówka, śliwka)

Smak: taniyczny, z owocowym posmakiem i bogatej strukturze

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 między 0,5 a 12 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

*Wino kategorii 1 – wino: czerwone, wytrawne, pełne w smaku, poddawane procesowi starzenia w beczkach*

Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: ciemnoczerwona

Zapach: lekka nuta drewna w połączeniu z nutą czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)/czarnych owoców (czarna porzeczka, jeżyna, borówka, śliwka)

Smak: taniący, wzmocniony nutą drewna

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 między 0,5 a 8 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna ogólna kwasowość	63,84 miliekwiwaleatów na litr

*Wino kategorii 1 – wino: białe, wytrawne, owocowe*

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: zielony, dojrzałe owoce

Smak: intensywnie owocowy o bogatej i świeżej strukturze

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: między 1 a 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, poddawane procesowi starzenia w beczkach*

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: dojrzałe owoce i kwiaty z lekką nutą drewna

Smak: intensywnie owocowy o bogatej strukturze, wzmocniony nutą drewna, o pełnym utrzymującym się posmaku

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: między 1 a 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: białe, półwytrawne, owocowe*

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: zielony, dojrzałe owoce

Smak: intensywnie owocowy, lekko wyczuwalna słodycz

Posmak: świeże, owocowe wino o przyjemnie słodkim utrzymującym się posmaku

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: między 2 a 20 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

*Wino kategorii 1 – wino: różowe, pełne, owocowe*

Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: jasnoróżowa

Zapach: czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka), lekko pikantny

Smak: owocowy i pełny

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 wzbogacenie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru: między 1 a 12 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

*Wino kategorii 4 – wino musujące: białe, pełne, owocowe*

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: zielony, dojrzałe owoce

Smak: drobne bąbelki, owocowa świeżość, o bogatszej strukturze

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 wzbogacenie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru: między 0 a 22 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

*Wino kategorii 4 – wino musujące: różowe, pełne, owocowe*

Odmiany winorośli: Odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: różowa

Zapach: dojrzałe czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)

Smak: drobne bąbelki, owocowa świeżość, o bogatszej strukturze

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: między 0 a 22 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

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

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: biała

Zapach: zielony, dojrzałe owoce

Smak: drobne bąbelki, owocowa świeżość, o bogatszej strukturze

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: między 0 a 22 gramów na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

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

Odmiany winorośli: Odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Barwa: różowa

Zapach: dojrzałe czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)

Smak: drobne bąbelki, owocowa świeżość, o bogatszej strukturze

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 wzbogacenie, odkwaszanie i – z zastrzeżeniem zatwierdzenia – zakwaszanie

Zawartość cukru: między 0 a 22 gramów na litr.

#### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

Wino kategorii 1 – wino: czerwone, wytrawne, intensywnie owocowe, częściowo poddawane procesowi starzenia w beczkach

Szczególne praktyki enologiczne: fermentacja miazgi przez co najmniej cztery dni, co najmniej 30 % wina powinno być poddawane procesowi starzenia w drewnie

Wino kategorii 1 – wino: czerwone, wytrawne, pełne w smaku, poddawane procesowi starzenia w beczkach

Szczególne praktyki enologiczne: fermentacja miazgi przez co najmniej sześć dni. Wino musi być poddawane procesowi starzenia w drewnie i przechowywane przez co najmniej dziewięć miesięcy w beczkach (co najmniej 50 % z nowego drewna)

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, poddawane procesowi starzenia w beczkach

Szczególne praktyki enologiczne: fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (wyjątkiem jest wyższa temperatura na początku fermentacji oraz wina, których fermentacja jest utrudniona), przechowywanie przez co najmniej sześć miesięcy w beczkach, 50 % z nowego drewna

Wino kategorii 1 – wino: białe, półwytrawne, 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: 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 4 – 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) Metoda tradycyjna

*Wino kategorii 4 – wino musujące: 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) Metoda tradycyjna

*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) Metoda tradycyjna

*Wino kategorii 5 – gatunkowe wino musujące: 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) Metoda tradycyjna

b) **Maksymalne zbiory**

Czerwone Cabernet Cortis

50 hektolitrów z hektara

Czerwone Monarch

50 hektolitrów z hektara

Czerwone Pinot Noir

50 hektolitrów z hektara

Czerwone Pinotin

50 hektolitrów z hektara

Czerwone Baron

50 hektolitrów z hektara

Białe Souvignier Gris

55 hektolitrów z hektara

Białe Johanniter

55 hektolitrów z hektara

Białe Solaris

55 hektolitrów z hektara

Białe Pinot Gris

55 hektolitrów z hektara

Białe Chardonnay

55 hektolitrów z hektara

Białe Cabernet Blanc

55 hektolitrów z hektara

Białe Muscaris

55 hektolitrów z hektara



## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny Vijlen znajduje się w całości w gminie Vaals położonej na zbiegu granic trzech krajów, w okręgu Vijlen.

Chroniona nazwa pochodzenia „Vijlen” odnosi się jedynie do terytorium Vijlen, którego górna warstwa gleby składa się z lessu, a trzy warstwy gleby łącznie tworzą to jedyne w swoim rodzaju terytorium. Oprócz gleby lessowej obszar ten charakteryzuje się warstwami terra fusca, chropowatego grubego żwiru i eluwium krzemienne.

ChNP Vijlen zajmuje powierzchnię 419 ha.

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Souvignier Gris B

Pinotin N

Muscaris B

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

Baron N

Solaris

Pinot noir N

Pinot Gris G

Monarch

Johanniter B

Chardonnay B

Cabernet Cortis

## 8. Opis związków

### *Gleba*

Obszar geograficzny ChNP Vijlen charakteryzuje się przede wszystkim krzemienią glebą znajdującą się na nachylnych zboczach, składającą się z eluwium krzemienne, a także lessu, terra fusca i żwiru, ale bez starych osadów z Mozy.

Gleba na tym obszarze różni się od podłoża obszaru geograficznego Mergelland, gdzie główne elementy stanowią less, margiel (miękka skała) i żwir z Mozy, a osady z tej rzeki odgrywają istotną rolę. Natomiast na obszarze geograficznym ChNP Vijlen nie występują osady z Mozy. Można je znaleźć na północ od krańca wzgórz (na północ od Vijlen). W skład gleby w tym regionie, który zmienił się w odmienny sposób, wchodzi eluwium krzemienne (pozostałości roztworu wapienia, składające się z mieszaniny krzemienia mocno zniszczonego w wyniku erozji i różnych ilości gliny, iłu i terra fusca) oraz terra fusca [podobnie jak eluwium krzemienne – produkt erozji skał wapiennych, lecz składający się głównie z gliny (ciężkiej) z niewielką zawartością krzemienia lub bez krzemienia, zważywszy że pochodzi ze skał wapiennych o niskiej zawartości krzemienia]. Różnica ta jest dodatkowo zwiększona przez czynniki klimatyczne (wyższa wysokość i okoliczne wzgórze).

### *Klimat i środowisko*

Najważniejsze cechy klimatu na tym obszarze są następujące:

- Klimat na tym obszarze znajduje się pod mniej bezpośrednim wpływem morza i wykazuje więcej cech typowych dla klimatu kontynentalnego (mniej umiarkowany niż nad morzem, co znajduje odzwierciedlenie w temperaturach).
- Winnice położone są na wysokości od 170 do 220 metrów nad poziomem morza w Amsterdamie (Amsterdam Ordnance Datum –NAP), na południowych stokach otoczonych wzgórzami, tworząc w ten sposób mały mikroklimat.
- Większa wysokość nad poziomem morza oraz otaczające doliny skutkują tym, że temperatura w nocy jest często wyższa (lepszy rozpad kwasów).

- Wysokość nad poziomem morza oznacza również mniejsze mgły, szczególnie we wrześniu i październiku, co skutkuje mniejszą wilgotnością i w związku z tym mniejszymi problemami z szarą pleśnią.
- Usytuowanie po osłoniętej stronie Eifel i Ardenów powoduje, że opady deszczu i gradu nie występują często na obszarze ChNP.

#### *Czynniki ludzkie (uprawa i winifikacja)*

Dokonano pewnych wyborów (czynniki ludzkie), aby osiągnąć pozytywny wpływ na jakość uprawy/winifikację winogron.

- Podczas sadzenia przewiduje się ok. dwa metry kwadratowe powierzchni na roślinę (wystarczająca ilość składników odżywczych).
- Stosowana metoda uprawy ma na celu zapewnienie dobrej proporcji liści do gron (wystarczająca fotosynteza), zaś winorośl przycina się ręcznie (selekcja najlepszych pędów z roku, tak by uzyskać dobre ulistnienie zdolne do absorpcji jak największej ilości światła słonecznego).
- Skuteczność tej metody zwiększa się poprzez utrzymanie strefy liści co najmniej jeden metr ponad strefą kiści.
- Liście wokół winogron są usuwane w celu lepszej ekspozycji owoców na działanie światła słonecznego i wiatru, również aby zapewnić szybkie wysychanie gron po deszczu.
- Jeśli to konieczne, grona są przeredzane w celu poprawy jakości pozostałych kiści.
- Zbiory prowadzone ręcznie (selekcja winogron).
- W odniesieniu do winifikacji, główne praktyki enologiczne opisano powyżej.

#### *Związek przyczynowy*

Związek przyczynowy charakteryzuje się niżej opisanymi wyróżniającymi aspektami obszaru.

Gleba stanowi wyjątkowe połączenie krzemienno-eluwium oraz lessu, terra fusca i żwiru, ale nie zawiera starych osadów z Mozy.

Eluwium krzemienne – jedyny w swoim rodzaju element – występuje jedynie na niewielkich obszarach w południowo-wschodniej części południowej Limburgii w pobliżu granicy belgijskiej, w tym na peneplenie z późnego trzeciorzędu. Na stromych zboczach stanowi ono ważny składnik gruntów krzemienno-eluwium występujących na stokach. Gleba zawiera liczne chropowate krzemienie o wielkości 2–10 cm.

Ta wyjątkowa kombinacja gleb lessowych, eluwium krzemienno-eluwium, terra fusca i żwiru występuje wyłącznie na obszarze geograficznym ChNP „Vijlen”.

Ten rodzaj gleby ma wpływ na właściwości uprawianych na niej winogron podczas stosunkowo długiego sezonu (absorpcja ciepła przez kamienie), zwłaszcza z uwagi na less, który ma zdolność zatrzymywania wilgoci (i pozwala uniknąć suszy).

Usytuowanie na znacznej wysokości nad poziomem morza oraz w otoczeniu wzgórz oznacza, iż zbocza lub płaskowyż, na którym położone są winnice, korzystają z cech klimatu, które mają wyraźnie pozytywny wpływ na uprawę winogron (winogrona są bardziej dojrzałe pod względem zawartości cukru, kwasów i smaku), dzięki czemu produkowane z nich wina są pełniejsze i bardziej wyraziste w smaku:

- wyższe temperatury w nocy zapewniają lepszy metabolizm kwasu,
- mniej mgły/rosy (opada w dolinach),
- brak lub rzadkie występowanie obfitego deszczu i gradu ze względu na położenie po osłoniętej stronie Ardenów.

Wina są otrzymywane dzięki niepowtarzalnej kombinacji odmian oraz czynników ludzkich związanych z ich produkcją (uprawa/winifikacja), co prowadzi do uzyskania pięknych *cuvées* nowych i tradycyjnych odmian.

Ponadto te właściwości gleby, klimatu i uprawy są połączone z winifikacją, która jest w Niderlandach jedyna w swoim rodzaju. Za sprawą siły grawitacji wino jest transferowane z wykorzystaniem czterech piwnic znajdujących się jedna nad drugą, co oznacza mniejszą konieczność pompowania. Następnie wino jest poddawane winifikacji w mniejszych zbiornikach w celu optymalnego wykorzystania różnych technik tego procesu (zob. część poświęcona głównym praktykom enologicznym), tak aby każdego roku uzyskać pełne i wyraziste w smaku wino.

Organoleptyczne i analityczne cechy charakterystyczne wynikają z kombinacji rodzaju podłoża, klimatu i czynników ludzkich (uprawa i winifikacja), dzięki którym otrzymywane wina czerwone wykazują pełną strukturę taniczną, zaś wina białe lub różowe są przede wszystkim bogate w smaku i owocowe.

#### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

—

#### **Link do specyfikacji produktu**

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2015/12/Productdossier%20BOB%20Vijlen.pdf>

---