C/2024/1458

9.2.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/1458)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse ([1]).

ANSØGNING OM EN NY VINBETEGNELSE

»Twente«

PDO-NL-02873

Ansøgningsdato: 27.10.2022

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

   Twente

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin
   3. Hedvin
   5. Mousserende kvalitetsvin
   9. Perlevin tilsat kulsyre
   15. Vin af delvis tørrede druer
   16. Vin af overmodne druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

   1. VINKATEGORI 1. VIN, vintype: rødvin, tør, meget frugtagtig

   KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

   Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

   Druesorter: de røde druesorter på sortslisten

   Farve: rød

   Duft: rød/sort frugt (solbær og blåbær), let krydret

   Smag: frugtagtig karakter med en fyldig smag og bløde tanniner

   Sukkerindhold: 0,5-6 gram pr. liter

   Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

([1]) EUT L 347 af 20.12 2013, s. 671.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	63,84 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. VINKATEGORI 1. VIN, vintype: rødvin, tør, lagret på træfade

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de røde druesorter på sortslisten

Farve: mørkerød

Duft: intense aromaer af modne mørke frugter suppleret med krydrede aromaer af peber, krydernelliker, laurbær og tobak

Smag: meget frugtagtige aromaer af rød/sort frugt (solbær og blåbær), en fyldig tanninstruktur og et strejf af krydderier

Sukkerindhold: 0,0-6,0 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	53,26 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. VINKATEGORI 1. VIN, vintype: hvidvin, tør, frugtagtig

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de hvide druesorter på sortslisten (og de røde druesorter, såfremt der er tale om en *blanc de noir*)

Farve: gul (evt. med et strejf af farve, hvis der er tale om en *blanc de noir*)

Duft: frisk frugt, æble og citrus

Smag: meget frugtagtig med en frisk, fyldig struktur

Sukkerindhold: 1,0-8,0 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	77,14 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. VINKATEGORI 1. VIN, vintype: hvidvin, tør, lagret på træfade

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de hvide druesorter på sortslisten

Farve: gul til orange

Duft: tropisk frugt, blomsteragtig med diskrete trænoter

Smag: meget frugtagtig med en fyldig struktur, der er cremet som følge af lagringen på fad, og en fyldig eftersmag

Sukkerindhold: 1,0-8,0 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	77,14 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. VINKATEGORI 1. VIN, vintype: hvidvin, halvsød, frugtagtig

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de hvide druesorter på sortslisten

Farve: mørkegul

Duft: meget frugtagtig og blomsteragtig

Smag: frugtagtig med en fyldig eftersmag

Sukkerindhold: 12-45 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	79,89 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. VINKATEGORI 1. VIN, vintype: sød vin, frugtagtig

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de hvide druesorter på sortslisten

Farve: mørkegul

Duft: meget frugtagtig og blomsteragtig

Smag: frugtagtig med en fyldig eftersmag

Sukkerindhold: > 45 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	5
Minimalt totalt syreindhold	86,54 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. VINKATEGORI 1. VIN, vintype: rosévin, tør, meget frugtagtig

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de røde druesorter på sortslisten

Farve: svagt lyserød

Duft: let krydret, rød frugt

Smag: frugtagtig karakter, men med en fyldig smag og bløde tanniner

Sukkerindhold: 1,0-8,0 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	63,84 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

8. VINKATEGORI 3. HEDVIN

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de røde druesorter på sortslisten

Farve: rød

Duft: sød rød/sort frugt (solbær og blåbær), let krydret

Smag: krydret smag

Sukkerindhold: 50-100 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	18
Minimalt totalt syreindhold	63,84 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

9. VINKATEGORI 5. MOUSSERENDE KVALITETSVIN, vintype: mousserende hvidvin, frugtagtig

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de hvide druesorter på sortslisten

Farve: lysegul

Duft: frisk hvid/gul frugt

Smag: frugtagtig og frisk med bittesmå bobler og en fyldig struktur

Sukkerindhold: 0-12 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	79,89 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

10. VINKATEGORI 5. MOUSSERENDE KVALITETSVIN, vintype: mousserende rosévin, frugtagtig

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de røde druesorter på sortslisten

Farve: svagt lyserød

Duft: moden rød frugt

Smag: fine bobler, en fyldig struktur med aromaer af frisk rød frugt

Sukkerindhold: 0-12 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	79,89 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

11. VINKATEGORI 9. PERLEVIN TILSAT KULSYRE, vintype: hvid perlevin, frugtagtig

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de hvide druesorter på sortslisten

Farve: lysegul

Duft: hvide frugter, blomsteragtig

Smag: mellemfine bobler, hvid frugt og frugtagtig syrlighed

Sukkerindhold: 5,0-24,0 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	79,89 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

12. VINKATEGORI 9. PERLEVIN TILSAT KULSYRE, vintype: rosé perlevin, frugtagtig

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de røde druesorter på sortslisten

Farve: svagt lyserød

Duft: rød sommerfrugt

Smag: mellemfine bobler, rød sommerfrugt og frisk syrlighed

Sukkerindhold: 5,0-24,0 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	79,89 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

13. VINKATEGORI 15. VIN AF DELVIS TØRREDE DRUER, vintype: sød vin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de hvide druesorter på sortslisten

Farve: gyldengul

Duft: frugt, citrus

Smag: fyldig struktur, cremet og sød med friske, fyldige noter

Sukkerindhold: 100-220 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	79,8 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

14. VINKATEGORI 16. VIN AF OVERMODNE DRUER, vintype: sød vin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene kan være fremstillet af en enkelt druesort eller være en blanding af flere sorter. Eftersom blandingernes sammensætning kan variere let fra år til år, kan de typiske organoleptiske kendetegn (farve/duft/smag), der er beskrevet nedenfor, også variere.

Druesorter: de hvide druesorter på sortslisten

Farve: gyldengul

Duft: frugt, citrus

Smag: fyldig struktur, cremet og sød med friske, fyldige noter

Sukkerindhold: 20-80 gram pr. liter

Nedenstående egenskaber, som der ikke er fastsat værdier for, er i overensstemmelse med de grænser, der er fastsat i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	73,15 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. VINKATEGORI 1. vin, vintype: rødvin, tør, meget frugtagtig

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Gæring på skallerne i mindst 4 dage

— Fuldstændig malolaktisk gæring

2. VINKATEGORI 1. vin, vintype: rødvin, tør, lagret på træfade

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Gæring på skallerne i mindst 4 dage

— Fuldstændig malolaktisk gæring

— Lagring på træfade i mindst 8 måneder

3. VINKATEGORI 1. vin, vintype: hvidvin, tør, frugtagtig

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

4. VINKATEGORI 1. vin, vintype: hvidvin, tør, lagret på træfade

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

— Lagring på træfade af mindst 50 % af volumen i mindst 3 måneder

5. VINKATEGORI 1. vin, vintype: vintype: hvidvin, halvsød/sød, frugtagtig

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

6. VINKATEGORI 1. vin, vintype: vintype: vintype: rosévin, tør, meget frugtagtig

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

— Den rosé farve udvindes gennem kold udblødning på skallerne eller ved at anvende *saignée*-metoden

7. VINKATEGORI 3. hedvin

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Gæring på skallerne i mindst 4 dage

— Lagring på træfade i mindst 2 år

— Tilsætning af vinalkohol

8. VINKATEGORI 5. mousserende kvalitetsvin, vintype: mousserende hvidvin, frugtagtig

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

— Eftergæring på flaske efter den traditionelle metode

9. VINKATEGORI 5. mousserende kvalitetsvin, vintype: mousserende rosévin, frugtagtig

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

— Den rosé farve udvindes gennem kold udblødning på skallerne eller ved at anvende *saignée*-metoden

— Eftergæring på flaske efter den traditionelle metode

10. VINKATEGORI 9. perlevin tilsat kulsyre, vintype: hvid perlevin, frugtagtig

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

— Et CO_2-tryk på højst 2,5 bar i flasken

11. VINKATEGORI 9. perlevin tilsat kulsyre, vintype: rosé perlevin, frugtagtig

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

— Den rosé farve udvindes gennem kold udblødning på skallerne eller ved at anvende *saignée*-metoden

— Et CO_2-tryk på højst 2,5 bar i flasken

12. VINKATEGORI 15. vin af delvis tørrede druer, vintype: sød vin

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Der er et yderligere trin, som går ud på at lade druerne modne i længere tid for at koncentrere sukkeret og aromaerne

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

— Vinen fremstilles af druer, som er delvis tørrede (gennem tørring). Som følge heraf skal mosten fra disse druer have et minimalt potentielt alkoholindhold på 16 % (eller mindst 272 gram sukker pr. liter) uden berigelse

13. VINKATEGORI 16. Vin af overmodne druer

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Sen høst med et højt sukkerindhold

— Koldgæring ved under 20 °C (undtagen ved en temperaturstigning i starten af gæringen for vine, som har vanskeligt ved at gære)

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Vin

   60 hektoliter pr. hektar

2. Hedvin

   60 hektoliter pr. hektar

3. Mousserende kvalitetsvin

   60 hektoliter pr. hektar

4. Perlevin tilsat kulsyre

   60 hektoliter pr. hektar

5. Vin af delvis tørrede druer

   60 hektoliter pr. hektar

6. Vin af overmodne druer

   60 hektoliter pr. hektar

6. AFGRÆNSET GEOGRAFISK OMRÅDE

Twente er en region i den østlige del af Nederlandene, som omfatter den østlige del af provinsen Overijssel. Mod vest og nord grænser den op til regionen Salland, der også ligger i Overijssel, med floden Regge, som udgør grænsen ved Nijverdal. Mod syd grænser den op til regionen Achterhoek i provinsen Gelderland. Mod sydøst grænser den op til det tyske distrikt Borken, og mod øst og nord grænser den op til Bentheim amt, der også ligger i Tyskland, og hvor floden Dinkel betragtes som en naturlig grænse.

7. DRUESORT(ER)

Cabaret Noir N (VB-91-26-4)

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

Cabernet Cortis

Cabertin N (VB-91-26-17)

Chardonnay B

Johanniter B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Pinotin N

Regent N

Riesling B

Rondo N

Solaris

Souvignier Gris

Zweigeltrebe N

8. TILKNYTNING TIL DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

8.1. *Generelt*

Vinens terroir — dvs. alle de aspekter, der har indflydelse på vinmarkernes vinstokke — har stor indvirkning på vinens kvalitet. Inden for det afgrænsede geografiske område Twente bidrager alle aspekter af vinens terroir, nemlig klimaet, beliggenheden, jordbunden og vindyrkningsarealernes forvaltning samt vinfremstillingsprocessen til vinens kvalitet. Dette gælder for alle vinkategorier.

8.2. *Jordbund*

En betydelig del af Twentes jord består af lerholdigt sand, og der er også moræneler. Den mere almindelige plaggenjord, podsoljord og morænelerjord er de jordtyper, der er velegnede til vindyrkning i området på grund af forekomsten af lerjord (ca. 15-30 %) og humus (ca. 2 %), som bidrager til vandbalancen.

8.3. *Klima*

Klimaet i perioden fra april til september (druesæsonen) havde følgende karakteristika mellem 2016 og 2020:

— Huglin-indeks: 1 681

— Gennemsnitstemperatur: 15,7 °C

— Gennemsnitlig minimumstemperatur: 9,3 °C

— Gennemsnitlig maksimumstemperatur: 21,5 °C

— Gennemsnitlig relativ fugtighed: 73 %

— Gennemsnitlig nedbør: 1,7 mm om dagen (ca. 51 mm om måneden)

— Gennemsnitligt antal solskinstimer: 7,2 timer om dagen

— Fordampning: 28,3

Det moderate kystklima hjælper druerne med at opnå den nødvendige modenhed, men med en frisk og frugtagtig karakter i vinen (fordi forskellen mellem dag- og nattemperaturerne er større, og nattemperaturen er en smule lavere — ca. 1-1,5 °C lavere — end i det meste af Nederlandene). Dette er en vigtig faktor, når det gælder om at bevare vinens karakteristiske friske syrlighed.

Fra april til september er temperaturerne gunstige for vindyrkning, sådan som det fremgår af Huglin-indekset (der når op over 1 650), og for de dyrkede druesorter (tilstrækkelig varme).

Dette understreges af antallet af solskinstimer, som med ca. 7,2 timer om dagen fra april til september er steget med 23,9 % siden 1996.

Den gennemsnitlige minimumstemperatur er forblevet nogenlunde den samme og er gunstig for modningen (hvilket betyder, at druerne bevarer et tilstrækkeligt syreindhold til en koldklimavin).

Disse markante klimaforskelle skyldes morænerne omkring Twente.

Nedbørsmængden er tilstrækkelig, men tendensen til tørre måneder fra april til juli kræver undertiden opmærksomhed. De højere fordampningsniveauer, som tidligere lå på omkring 24,5 og nu ligger på omkring 28,3, har også indflydelse på dette.

Der er ofte nattefrost, selv efter at knopperne er sprunget ud. I de senere år har dette være tilfældet i 4 ud af 5 år, og det kræver potentielt, at der træffes foranstaltninger for at forebygge frostskader.

8.4. *Dyrknings- og vinfremstillingsmetoder*

Det menneskelige input — såsom udvælgelsen af sorter, den anvendte dyrkningsmetode (maksimal udnyttelse af sollyset og udtynding af klaserne), forvaltningen af høsten (kontrol af sukkerniveauer, surhedsgrad og aromaer) og vinfremstillingsmetoderne (koldgæring og lagring på træfade) — er endnu et aspekt, der kombineret med jordbunden og klimaet gør det muligt at fremstille de specifikke kvalitetsvine i Twente.

100 % af de druer, der anvendes til at fremstille vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Twente«, skal være dyrket i oprindelsesområdet Twente. Der anvendes følgende dyrkningsmetoder i Twente til at fremstille kvalitetsvine:

— Udvælgelse af druesorter. De udvalgte druesorter har det karakteristiske træk til fælles, at de trives og modner godt i det køligere nordlige klima i Twenteområdet. En række sorter fremmer også bæredygtig vindyrkning på grund af deres modstandsdygtighed over for svampesygdomme og andre sygdomme, hvilket gør det muligt for druerne at modne på en sund måde frem til oktober, så der kan fremstilles kvalitetsvine.

— De druesorter, der anvendes til at fremstille vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Twente«, skal dyrkes på en af følgende jordtyper i Twenteområdet: plaggenjord, podsoljord og morænelerjord.

— Vegetation mellem rækkerne og jordbundsstruktur. Sand- og lerjorden i Twenteområdet giver en god dræning og luftning af jorden, hvilket er afgørende for fremstillingen af kvalitetsvine.

— Beplantningstæthed. Der skal være en afstand på mindst 2 meter mellem rækkerne, så der kan falde tilstrækkeligt sollys på kronen (under hensyntagen til solens vinkel). Den ønskede beplantningstæthed kan fastlægges ud fra druesortens og grundstammens livskraft. (For at undgå overdreven beskæring er det nødvendigt i højere grad at give plads til livskraftige sorter/grundstammer.) Der kan plantes mellem 3 000 and 5 000 vinstokke pr. hektar.

— Beskæringsmetode. Guyot- og Cordon-metoderne anvendes til at skabe en opretstående krone på op til 2,20 meter, hvilket sikrer en tilstrækkelig fotosyntese.

— Forvaltning af kronen. For at muliggøre en tilstrækkelig fotosyntese sikres der et bladområde på mindst 1 meter over frugtområdet. Vinstokkene beskæres så sent som muligt (over den øverste tråd) for at forhindre dannelsen af (for mange) sideskud, og at kronen bliver for tæt. Der opretholdes en åben og luftig krone for at sikre, at alle blade eksponeres optimalt for sollys, og at der ikke bliver for meget fugt tilbage i kronen. Bladene fjernes fra frugtområdet, så klaserne hurtigt kan tørre efter vådt vejr.

— Maksimalt udbytte pr. hektar. Der anvendes et lavt udbytte pr. hektar, så hver klase får tilstrækkelige næringsstoffer til at sikre en optimal modning. Hvis det er nødvendigt, kan klaserne (inden modningen påbegyndes) udtyndes for at reducere udbyttet. De maksimale udbytter for de enkelte druesorter er fastsat i punkt 5.2.

— Høsttidspunkt. Det optimale tidspunkt at høste druerne på fastsættes ud fra deres sukkerindhold, deres syreindhold og først og fremmest deres aromaer. Vinavleren overvåger nøje druernes modning og smager dagligt på druerne omkring høsttidspunktet for at afgøre, om aromaerne er modne. (De kan ikke måles på samme måde, som sukker- og syreindholdet kan.)

— Høst. Druerne høstes ved håndkraft, så de kan blive sorteret, mens de stadig er på vinmarken. Alternativt kan dette gøres maskinelt ved hjælp af sensorkontrollerede sorteringsmaskiner. For at sikre en sund forarbejdning (hygiejne og forebyggelse af bakterievækst) er det desuden vigtigt at forarbejde druerne hurtigt, lige så snart de er høstet.

Jordbunden, klimaet og dyrknings- og vinfremstillingsmetoderne sikrer »Twente«-vinenes kvalitet.

8.5. *Vine*

Ovennævnte organoleptiske og analytiske kendetegn ved de fremstillede vine, såsom hvidvinenes og rosévinenes karakteristiske friske og frugtagtige karakter og rødvinenes bløde tanniner, er resultatet af denne sammenhæng mellem jordbunden, klimaet og de menneskelige aspekter.

Der fremstilles også andre kategorier af vinavlsprodukter end dem i kategorien »vin«, nemlig hedvin, mousserende kvalitetsvin, perlevin tilsat kulsyre, vin af delvis tørrede druer og vin af overmodne druer.

Hedvin består af en basisvin med de samme organoleptiske kendetegn som kategorien »vin« (som følge af kombinationen af jordbunden, klimaet og menneskers indsats), men med det ønskede restsukkerindhold for hedvin. Desuden lagres hedvin i mindst 2 år på fade (så den kan udvikle blødere tanniner og træagtige noter), og der tilsættes vinalkohol for at omdanne vinen til en hedvin.

Mousserende kvalitetsvin fremstilles af en basisvin med de samme organoleptiske kendetegn som kategorien »vin« (den samme friske og frugtagtige karakter som følge af kombinationen af jordbunden, klimaet og menneskers indsats). Den har også de kendetegn, der skyldes, at basisvinen omdannes til mousserende vin ved hjælp af den traditionelle metode, som giver vinen sin elegante mousserende karakter.

Perlevin tilsat kulsyre fremstilles af en velegnet basisvin, der aftappes (med CO_2) som perlevin, hvilket gør den til en frugtagtig, frisk vin med bobler, hvor duften og smagen af rød frugt er dominerende som følge af kombinationen af jordbunden, klimaet og menneskers indsats.

Vin af delvis tørrede druer får sin koncentration af sukker og aromaer fra det vigtige trin, hvor druerne får lov til at modne i længere tid og derefter tørres i mindst 2 uger. Koldgæringsprocessen giver således en vin med et minimalt virkeligt alkoholindhold på 9 %. Koncentrationen af aromaer i denne frugtagtige vin er et resultat af kombinationen af jordbunden, klimaet og menneskers indsats.

Vin af overmodne druer får sit høje sukkerindhold fra det vigtige trin, hvor druerne får lov til at modne i længere tid. Koldgæring uden berigelse giver således en frugtagtig vin med et minimalt virkeligt alkoholindhold på 12 %. Denne vin er resultatet af en omfattende menneskelig indsats med en afgrøde, som klimaet og jordbunden gør det muligt at anvende.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Oprindelsesbetegnelsen »Twente« kan suppleres med navnet »Esker-Langeveen« med henblik på at betegne en mindre oprindelsesregion inden for det afgrænsede område. I så fald skal mindst 85 % af druerne stamme fra denne region.

Link til produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-05/Productdossier-BOB-Twente.pdf