Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 44/14)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG, DIE SICH AUF DAS EINZIGE DOKUMENT AUSWIRKT

„Zeeland“

PGI-NL-A0963-AM05

Datum der Mitteilung: 29. Oktober 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Anpassung der Etikettierung**

Beschreibung: Einführung der Möglichkeit, ergänzend zum Namen der Provinz der g. g. A. den Namen eines kleineren Gebiets anzugeben. Das Erzeugungsgebiet bleibt unverändert.

Begründung: Den Erzeugern wird die Möglichkeit geboten, auf dem Etikett ergänzend zum Namen der Provinz den Namen eines kleineren Gebiets anzugeben, wodurch auch der regionale Fokus verstärkt wird.

Die Änderung betrifft Nummer 9: „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments und die Hinzufügung der Bezeichnungen in der Produktspezifikation. Dadurch verschiebt sich die Nummerierung in der Produktspezifikation.

Folgende Bezeichnung wird aufgenommen:

— Zeeuws Vlaanderen

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Zeeland

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
4. Schaumwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Weinkategorie 1: Wein*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,5
Mindestgesamtsäure	59,85 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

2. *Weinkategorie 4: Schaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,5
Mindestgesamtsäure	59,85 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

3. *Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,5
Mindestgesamtsäure	59,85 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

4. *Weinkategorie 8: Perlwein*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,5
Mindestgesamtsäure	59,85 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

5. *Weinkategorie 9: Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,5
Mindestgesamtsäure	59,85 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Weiß: Ernte, Sortieren, Pressen, Vorklärung, Gärung, Klärung / Reifung, Abfüllung

Rot: Ernte, Sortieren, Einmaischen / Entstielen, Schalengärung, Pressen, Milchsäuregärung, Klärung / Reifung, Abfüllung

5.2. *Höchsterträge*

Weiße Trauben

100 Hektoliter pro Hektar

Rote Trauben

85 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Provinz Zeeland, abgegrenzt durch die in der Verfassung festgelegten Provinzgrenzen.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Acolon

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muscat

Bronner B

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

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

Cabernet Cantor N

Cabernet Carbon N

Cabernet Carol N

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc N

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin N (VB-91-26-17)

Calandro N

Carmenere

Chardonnay B

Dakapo

Domina N

Dornfelder N

Dunkelfelder N

Excelsior

Faber B

Florental N

Frühburgunder N

Gamaret N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Golubok N

Hegel

Helios

Hibernal B

Huxelrebe B

Hölder B

Johanniter B

Juwel B

Kerner B

Kernling B

Landal N

Léon millot N

Maréchal Foch N

Melody

Merlot

Merzling B

Meunier N

Monarch

Morio muscat B

Muscaris B

Muscat Blanc

Muscat Blue

Müller thurgau B

Orion B

Ortega B

Palatina

Phoenix B

Pinot Gris G

Pinot blanc B

Pinot noir N

Pinotin N

Plantet N

Polo Muscat B

Portugiezer N

Prior N

Rayon d'or B

Reberger

Regent N

Riechensteiner B

Riesling B

Rondo N

Roter Elbling Rs

Ruländer G

Satin Noir N (VB-91-26-29)

Sauvignac B (Cal 6-04)

Sauvignon Blanc B

Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Geografisches Gebiet: Beschreibung und Klima*

Der Boden besteht hauptsächlich aus holozänen Marschenklei- und Meeressandablagerungen, häufig auf Torfuntergrund. Entlang der Küstendüne (Sand) befinden sich Ablagerungen, die zumeist eine Schicht Meeressand, vermischt mit Ton oder Torf, enthalten (Geestböden).

Charakteristisch für das Klima sind:

— mittlere Niederschläge von 825 mm/Jahr

— 1 739 Sonnenstunden/Jahr (Vlissingen und Wilhelminadorp)

— mittlere Temperatur von 10,6 °C im Jahr und 17,1 °C im Sommer

— Differenz zwischen Tag- und Nachttemperatur im September von 7,5 °C

8.2. *Ursächlicher Zusammenhang*

Dank des Klimas können die genannten Erträge und die erwähnte Reife erzielt werden. Die Reife äußert sich in einem frischen, vollfruchtigen Wein, der auch grüne Noten aufweist, und bei Rotwein in roten Früchten.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Nahegelegenes Gebiet für die Weinerzeugung

Was das Erzeugungsgebiet für die Weinbereitung (Vinifizierung) betrifft, sind alle niederländischen Provinzen als „nahegelegen“ definiert.

Wird der Grundwein im Gebiet der g. g. A. oder in einem nahegelegenen Gebiet bereitet, so kann ein Teil dieses Grundweins oder das gesamte Volumen als Perlwein oder Schaumwein im Lohn abgefüllt werden.

Dieser Vorgang kann außerhalb des Gebiets der g. g. A. oder des nahegelegenen Gebiets erfolgen, wobei der Name der g. g. A. beibehalten wird. In diesem Fall wird auf dem Etikett auch der Lohnabfüller angegeben, gegebenenfalls durch eine Codenummer (abgefüllt durch ..... für .....).

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende Name eines kleineren Gebiets, das zum Gebiet der g. g. A. „Zeeland“ gehört, kann zusammen mit dem Gebietsnamen Zeeland verwendet werden, wenn mindestens 85 % der verwendeten Trauben aus diesem Gebiet stammen:

— Zeeuws-Vlaanderen

Link zur Produktspezifikation

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2021/09/BGA_Zeeland_productdossier.pdf