Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2022/C 44/14)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”Zeeland”

PGI-NL-A0963-AM05

Datum för meddelandet: 29 oktober 2021

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Anpassning av märkningen**

Beskrivning: Göra det möjligt att komplettera provinsnamnet SGB med namnet på ett mindre område. Själva produktionsområdet ändras inte.

Motivering: Göra det möjligt för producenter att på etiketten komplettera provinsnamnet med namnet på ett mindre område och därmed öka fokuset på regionen.

Ändringen gäller punkt 9, ytterligare villkor, i det sammanfattande dokumentet och tillägg av namnet i produktspecifikationen. Numreringen i produktspecifikationen förskjuts därmed.

Följande namn har lagts till:

— Zeeuws Vlaanderen

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Zeeland

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vinkategori 1: Vin*

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

De vita vinerna är mycket fruktiga, med friska syror och även gröna aromer.

De röda vinerna är mycket fruktiga och kännetecknas av röda bär.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,5
Lägsta totala syrahalt	59,85 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l)	

2. *Vinkategori 4: mousserande vin*

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

De vita vinerna är mycket fruktiga, med friska syror och även gröna aromer.

De röda vinerna är mycket fruktiga och kännetecknas av röda bär.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,5
Lägsta totala syrahalt	59,85 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l)	

3. *Vinkategori 5: mousserande kvalitetsvin*

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

De vita vinerna är mycket fruktiga, med friska syror och även gröna aromer.

De röda vinerna är mycket fruktiga och kännetecknas av röda bär.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,5
Lägsta totala syrahalt	59,85 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l)	

4. *Vinkategori 8: pärlande vin*

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

De vita vinerna är mycket fruktiga, med friska syror och även gröna aromer.

De röda vinerna är mycket fruktiga och kännetecknas av röda bär.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,5
Lägsta totala syrahalt	59,85 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l)	

5. *Vinkategori 9: Pärlande vin med tillsats av koldioxid*

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

De vita vinerna är mycket fruktiga, med friska syror och även gröna aromer.

De röda vinerna är mycket fruktiga och kännetecknas av röda bär.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,5
Lägsta totala syrahalt	59,85 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

Särskild oenologisk metod Vita viner: skörd, sortering, pressning, förklarning, jäsning, klarning/lagring, tappning

Röda viner: skörd, sortering, krossning/avstjälkning, skaljäsning, pressning, malolaktisk jäsning, klarning/lagring, tappning

5.2. *Högsta avkastning*

Gröna druvor

100 hektoliter/hektar.

Blå druvor

85 hektoliter/hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Provinsen Zeeland, avgränsad genom de gränser för provinsen som fastställts enligt lag

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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

Früburgunder 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. **Beskrivning av samband**

8.1. *Geografiskt område: beskrivning och klimat*

Jordmånen består främst av holocena avlagringar av havslera och havssand, ofta på torvunderlag. Längs kusten finns (sand)dyner med avlagaringar som innehåller stråk av havssand som blandats med lera eller torv (s.k. geest).

Kännetecknande för klimatet:

— Årsmedelnederbörden är 825 mm

— 1 739 soltimmar/år (Vlissingen och Wilhelminadorp)

— Årsmedeltemperaturen är 10,6 °C och medeltemperaturen på sommaren är 17,1 °C

— Temperaturskillnaden mellan natt och dag i september är 7,5 °C

8.2. *Orsakssamband*

Klimatet gör det möjligt att nå den avkastning och den mognad som anges. Mognaden tar sig uttryck i friska, mycket fruktiga viner med även gröna toner, och röda frukter i de röda vinerna.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Unionslagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Omedelbart närområde som gäller vid vinframställning

När det gäller produktionsområde för framställning av vin (vinifikation) har alla nederländska provinser definierats som omedelbara närområden.

Om basvinet framställs i det område som omfattas av en skyddad ursprungsbeteckning eller i ett omedelbart närområde kan en del av basvinet eller hela volymen buteljeras genom kontraktstappning som pärlande eller mousserande vin.

Denna tappning kan ske utanför området för den skyddade ursprungsbeteckningen eller i ett omedelbart närområde med bibehållande av den skyddade ursprungsbeteckningen. I dessa fall anges också kontraktstapparen, eventuellt genom ett kodnummer (tappat av…för…), på etiketten.

Rättslig ram:

Unionslagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande namn på ett mindre område, som ligger inom området för den skyddade geografiska beteckningen ”Zeeland”, får användas tillsammans med områdesnamnet Zeeland, om minst 85 % av druvorna kommer från det området:

— Zeeuws-Vlaanderen

Länk till produktspecifikationen

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