C/2024/844

17.1.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/844)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

"Flevoland"

PGI-NL-A0380-AM06

Meddelelsesdato: 17.10.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Ændring af listen over druesorter

Med denne ændring ændres de druesorter, der er godkendt til den beskyttede geografiske betegnelse "Flevoland", jf. produktspecifikationen og enhedsdokumentet. Der er tale om en ajourføring, som skyldes praksis.

Beskrivelse og begrundelse

Beskrivelse:

Syv sorter er blevet tilføjet til listen over sorter, der er godkendt til denne BGB, nemlig:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Begrundelse: Der udvikles nye druesorter, som tilføjes til OIV's sortskatalog efter en lang udviklingsperiode og omfattende godkendelsesprocedurer, når de godkendes. Hvis disse druesorter medtages i OIV's sortskatalog, er det også muligt at medtage dem på listen over godkendte druesorter til denne BGB.

Denne ændring er en standardændring, da den ikke vedrører navnet på den beskyttede geografiske betegnelse, produktkategorien, tilknytningen eller markedsføringsrestriktionerne.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

   Flevoland

2. **Type geografisk betegnelse**

   BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

   4. Mousserende vin

   5. Mousserende kvalitetsvin

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

8. Perlevin

9. Perlevin tilsat kulsyre

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Vinkategori 1: vin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn

Hvidvinene er friske og frugtagtige, forholdsvis fyldige og med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er forholdsvis fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastsat i EU-forordningerne/de nederlandske ministerielle bekendtgørelser, finder anvendelse på følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimal berigelse, syrereduktion og syretilsætning efter godkendelse

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6,5
Minimalt totalt syreindhold	59,85 i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Vinkategori 4: mousserende vin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn

Hvidvinene er friske og frugtagtige, forholdsvis fyldige og med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er forholdsvis fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastsat i EU-forordningerne/de nederlandske ministerielle bekendtgørelser, finder anvendelse på følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimal berigelse, syrereduktion og syretilsætning efter godkendelse

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6,5

Minimalt totalt syreindhold	59,85 i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. Vinkategori 5: mousserende kvalitetsvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn

Hvidvinene er friske og frugtagtige, forholdsvis fyldige og med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er forholdsvis fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastsat i EU-forordningerne/de nederlandske ministerielle bekendtgørelser, finder anvendelse på følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimal berigelse, syrereduktion og syretilsætning efter godkendelse

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6,5
Minimalt totalt syreindhold	59,85 i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. Vinkategori 8: perlevin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn

Hvidvinene er friske og frugtagtige, forholdsvis fyldige og med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er forholdsvis fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastsat i EU-forordningerne/de nederlandske ministerielle bekendtgørelser, finder anvendelse på følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimal berigelse, syrereduktion og syretilsætning efter godkendelse

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6,5
Minimalt totalt syreindhold	59,85 i meq/l

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Vinkategori 9: perlevin tilsat kulsyre

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn

Hvidvinene er friske og frugtagtige, forholdsvis fyldige og med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er forholdsvis fyldige.

Analytiske kendetegn:

De definitioner, der er fastsat i EU-forordningerne/de nederlandske ministerielle bekendtgørelser, finder anvendelse på følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimal berigelse, syrereduktion og syretilsætning efter godkendelse

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	6,5
Minimalt totalt syreindhold	59,85 i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

HVIDVIN => høst, sortering, presning, for-klaring, gæring, klaring/lagring og aftapning

RØDVIN => høst, sortering, knusning/afstilkning, primær gæring, presning, malolaktisk gæring, klaring/lagring og aftapning

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Hvide druer

   90 hektoliter pr. hektar

2. Røde druer

   75 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Provinsen Flevoland, som er afgrænset af de provinsgrænser, der er fastsat i henhold til forfatningen.

7. **Druesort(er)**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco Noir

Baron N

Bianca B

Birstaler Muskat

Bolero N

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

Calardis Blanc B

Carmenere

Chardonnay B

Dakapo

Divicio N

Divona B

Domina N

Dornfelder N

Dunkelfelder N
Excelsior
Faber B
Felicia 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
Laurot 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 Grigio
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

Reichensteiner B

Riesling B

Rinot B

Rondo N

Roter Elbling Rs

Ruländer G

Saphira N

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

Sauvignac B (Cal 6-04)

Sauvignon Blanc B

Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)

Sauvitage B

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Saint Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Geografisk område: beskrivelse og klima*

Flevoland består hovedsagelig af marint ler fra Holocæn på sand eller tørv.

Dette er også tilfældet med Noordoostpolder, men nogle steder er der også tørv eller svær lerjord i de øverste jordlag.

Disse poldere blev dannet i det 20. århundrede, efter at dele af IJsselmeer blev drænet.

Klimaet er kendetegnet ved:

— en gennemsnitlig nedbørsmængde på 850 mm om året

— 1 678 solskinstimer (Lelystad) om året

— en gennemsnitstemperatur på 9,8 °C for året som helhed og på 16,7 °C om sommeren

— en forskel mellem dag- og nattemperaturerne i september på 8,4 °C.

8.2. *Årsagssammenhæng*

Klimaet gør det muligt at opnå det udbytte og den modenhed, der er angivet, og at fremstille en frisk og meget frugtagtig hvidvin med grønne noter og med noter af røde frugter, såfremt der er tale om rødvin.

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

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Område i umiddelbar nærhed af det afgrænsede område for vinfremstilling

Hvad angår produktionsområdet til vinfremstilling (vinifikation), defineres alle nederlandske provinser som værende i umiddelbar nærhed.

En del af eller hele den basisvin, der fremstilles i det område, som den beskyttede geografiske betegnelse omfatter, eller i et område i umiddelbar nærhed, kan aftappes af en underleverandør som perlevin eller mousserende vin.

Dette kan ske uden for BGB-området eller området i umiddelbar nærhed, samtidig med at den beskyttede geografiske betegnelse bevares. I så fald skal aftapningsvirksomheden ligeledes angives, evt. ved hjælp af et kodenummer (aftappet af … for …).

Link til produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Flevoland_productdossier_2023_0.pdf