C/2024/844

17.1.2024

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

(C/2024/844)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Flevoland“

PGI-NL-A0380-AM06

Datum der Mitteilung: 17.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Änderung der Liste der Keltertrauben

Mit dieser Änderung werden die in der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument aufgeführten zugelassenen Rebsorten für die g. g. A. Flevoland geändert, und es handelt sich um eine Aktualisierung aufgrund der Praxis.

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

In das Verzeichnis der für diese g. g. A. zugelassenen Sorten wurden 7 Sorten aufgenommen, und zwar:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Begründung: Es werden neue Rebsorten entwickelt, die nach einer langen Entwicklungsphase und ausführlichen Zulassungsverfahren bei Zulassung in die OIV-Sortenliste aufgenommen werden. Wenn diese Sorten in die OIV-Sortenliste aufgenommen werden, können sie auch für eine Aufnahme in die Liste der für diese g. g. A. zugelassenen Sorten infrage kommen.

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine Standardänderung, da sie weder den Namen der g. g. A. noch die Erzeugniskategorie, den Zusammenhang oder die Vermarktungsbeschränkungen betrifft.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

   „Flevoland“

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   4. Schaumwein

   5. Qualitätsschaumwein

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

8. Perlwein
9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

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

1. Weinkategorie 1: Wein

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine sind frisch, fruchtig, körperreich, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und recht vollmundig.

Analysemerkmale:

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

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— 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 sind frisch, fruchtig, körperreich, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und recht vollmundig.

Analysemerkmale:

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

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— 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 sind frisch, fruchtig, körperreich, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und recht vollmundig.

Analysemerkmale:

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

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— 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 sind frisch, fruchtig, körperreich, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und recht vollmundig.

Analysemerkmale:

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

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— 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

Allgemeine Analysemerkmale	
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 sind frisch, fruchtig, körperreich, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und recht vollmundig.

Analysemerkmale:

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

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— 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*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Weiß => Ernte, Sortieren, Pressen, Vorklärung, Gärung, Klärung / Reifung, Abfüllung

ROT => Ernte, Sortieren, Einmaischen / Entstielen, Schalengärung, Pressen, Milchsäuregärung, Klärung / Reifung, Abfüllung

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Trauben

   90 Hektoliter je Hektar

2. Rote Trauben

   75 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

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

7. **Keltertraubensorte(n)**

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
Land N
Laurot N
Léon Millot N
Maréchal Foch N
Melody
Merlot
Merzling B
Meunier N
Monarch
Morio Muscat B
Muscaris B
Muskat Blanc
Muskat Blau
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

Portugieser 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
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*

Flevoland besteht hauptsächlich aus holozänem Marschland auf Sand oder Torf.

Dies gilt auch für den Noordoostpolder, aber lokal gibt es Torf- oder Tonlehm im Oberboden.

Diese Polder wurden im 20. Jahrhundert geschaffen, nachdem Teile des IJsselmeer trockengelegt wurden.

Charakteristisch für das Klima sind:

— mittlere Niederschläge von 850 mm/Jahr
— 1 678 Sonnenstunden/Jahr (Lelystad)

— mittlere Temperatur von 9,8 °C im Jahr und 16,7 °C im Sommer

— Differenz zwischen Tag- und Nachttemperatur im September von 8,4 °C

8.2. *Ursächlicher Zusammenhang*

Das Klima ermöglicht die Erreichung des angegebenen Ertrags und Reifegrads. Die Reife zeigt sich in einem frischen, vollmundigen, fruchtigen Weißwein mit grünen Noten und beim Rotwein durch Noten von 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 …).

Link zur Produktspezifikation

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