C/2024/844
17.1.2024

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

(C/2024/844)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Flevoland”

PGI-NL-A0380-AM06

Datum för meddelandet: 17 oktober 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Ändring av förteckningen över druvsorter

Denna ändring ändrar de godkända druvsorterna för den skyddade geografiska beteckningen Flevoland i produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet och är en uppdatering för att återspegla verkligheten.

Beskrivning och motivering

Beskrivning:

Sju druvsorter har lagts till i förteckningen över druvsorter som är godkända för denna skyddade beteckning:

Pinot grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Motivering: Nya druvsorter utvecklas hela tiden och läggs till i OIV:s förteckning över druvsorter så snart som de har godkänts efter en lång utvecklingsperiod och omfattande godkännandeförfaranden. Om dessa druvsorter ingår i OIV:s förteckning över druvsorter får de också läggas till i förteckningen över godkända druvsorter för denna skyddade geografiska beteckning.

Denna ändring är en standardändring eftersom den inte påverkar namnet på den skyddade geografiska beteckningen, produktkategorin, sambandet eller saluföringsbegränsningarna.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

   Flevoland

2. **Typ av geografisk beteckning**

   SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

   1. Vin

   4. Mousserande vin

   5. Mousserande kvalitetsvin

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

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 friska, fruktiga och relativt fylliga, med övervägande gröna toner.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är relativt fylliga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

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 (i milligram per liter)	

2. Vinkategori 4: mousserande vin

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska, fruktiga och relativt fylliga, med övervägande gröna toner.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är relativt fylliga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

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 (i milligram per liter)	

3. Vinkategori 5: mousserande kvalitetsvin

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska, fruktiga och relativt fylliga, med övervägande gröna toner.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är relativt fylliga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

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 (i milligram per liter)	

4. Vinkategori 8: pärlande vin

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska, fruktiga och relativt fylliga, med övervägande gröna toner.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är relativt fylliga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6,5
Lägsta totala syrahalt	59,85 milliekvivalenter per liter

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinkategori 9: pärlande vin med tillsats av koldioxid

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska, fruktiga och relativt fylliga, med övervägande gröna toner.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är relativt fylliga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

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 (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskilda oenologiska metoder

VITT VIN => skörd, sortering, pressning, förklarning, jäsning, klarning/lagring, buteljering

RÖTT VIN => skörd, sortering, krossning/avstjälkning, primär jäsning, pressning, malolaktisk jäsning, klarning/lagring, buteljering

5.2. *Högsta avkastning*

1. Gröna druvor

   90 hektoliter per hektar

2. Blå druvor

   75 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Provinsen Flevoland, avgränsad av de författningsrättsliga provinsiella gränserna.

7. **Druvsort(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. **Beskrivning av samband**

8.1. *Geografiskt område: beskrivning och klimat*

Flevoland består främst av havslera från holocen på sand eller torv.

Samma gäller Noordoostpolder, men där finns ställvis även torv eller lera (*clay loam*) i matjorden.

Dessa poldrar bildades på 1900-talet efter att delar av IJsselmeer hade torrlagts.

Klimatet kännetecknas av följande:

— Genomsnittlig nederbörd på 850 mm/år.

— 1 678 soltimmar/år (Lelystad).

— En medeltemperatur på 9,8 °C under året och 16,7 °C under sommaren.

— En skillnad mellan natt- och dagstemperatur i september på 8,4 °C.

8.2. *Orsakssambandet*

Klimatet gör det möjligt att uppnå angiven avkastning och mognad, vilket ger friska, fullfruktiga vita viner med gröna undertoner och röda viner med toner av röda bär.

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

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Omedelbart närområde som deltar i vinproduktionen

När det gäller produktionsområdet för vinframställning (vinifiering), definieras alla nederländska provinser 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 så fall ska tapparen också anges på etiketten, eventuellt med ett kodnummer (tappat av… för…).

Länk till produktspecifikationen

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