C/2024/842

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/2024/842)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Overijssel«

PGI-NL-A0968-AM06

Meddelelsesdato: 17.10.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSER FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Ændring af listen over druesorter

Med denne ændring ændres listen over druesorter, der er godkendt til den beskyttede geografiske betegnelse »Overijssel«, jf. produktspecifikationen og enhedsdokumentet. Der er tale om en ajourføring, som skyldes praksis.

Beskrivelse og begrundelse

Beskrivelse

Syv sorter er blevet føjet til listen over sorter, der er godkendt til fremstilling af vin med denne beskyttede geografiske betegnelse, nemlig:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Begrundelse: Nye druesorter udvikles og føjes til OIV's sortsliste efter en lang udviklingsperiode og omfattende godkendelsesprocedurer, når de er godkendt. Hvis disse sorter er opført på OIV's sortsliste, kan de også være berettiget til at blive føjet til listen over sorter, som er godkendt til vin med denne beskyttede geografiske betegnelse.

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

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

   Overijssel

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, ret fyldige med overvejende grønne, men også tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved en række sorte, men også røde, frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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 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, ret fyldige med overvejende grønne, men også tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved en række sorte, men også røde, frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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 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, ret fyldige med overvejende grønne, men også tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved en række sorte, men også røde, frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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 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, ret fyldige med overvejende grønne, men også tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved en række sorte, men også røde, frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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 meq/l
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, ret fyldige med overvejende grønne, men også tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved en række sorte, men også røde, frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

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

   95 hektoliter pr. hektar

2. Røde druer

   80 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Provinsen Overijssel 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
Gewurztraminer 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*

Størstedelen af jorden består af fint og lerholdigt fint sand (gestjord).

Mod øst er der mindre områder bestående af fint sand med moræneler i en dybde på mindre end 120 cm.

Mod nordøst og nordvest er der hævede tørveforekomster visse steder.

Mod øst tæt på den tyske grænse er der stadig nogle få mindre og ældre moræneforekomster (i regionen Oldenzaal/Ootmarsum).

I midten er der opskubbede moræneforekomster fra den sidste istid, der primært består af (ofte grusrigt) groft sand og fint fluvialt sand (Sallandse Heuvelrug Nationalpark).

Der er en smal stribe af fluvialt ler langs bredden af IJssel.

Klimaet er kendetegnet ved:

— en gennemsnitlig nedbørsmængde på 837 mm om året

— 1 547 solskinstimer om året (Twente)

— en gennemsnitstemperatur på 9,6 °C for året som helhed og på 16,7 °C om sommeren

— en forskel mellem dag- og nattemperaturerne i september på 9,5 °C.

8.2. *Årsagssammenhæng*

Klimaet gør det muligt at opnå det angivne udbytte og den angivne modenhed. Modenheden kommer til udtryk i en frisk, frugtagtig vin med grønne, men også tropiske noter, og en rødvin, der er kendetegnet ved sorte og røde frugter.

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

Retlig ramme:

EU-bestemmelser

Type yderligere 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 på etiketten, evt. ved hjælp af et kodenummer (aftappet af ..... for .....).

Link til produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Overijssel_productdossier_2023.pdf