C/2024/843

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/2024/843)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Noord-Brabant«

PGI-NL-A0964-AM06

Meddelelsesdato: 17.10.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSER FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Ændring af listen over druesorter

Denne ændring omfatter de druesorter, der er godkendt til BGB Noord-Brabant, og som er medtaget i produktspecifikationen og enhedsdokumentet, og der er tale om en ajourføring, der følger af 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)**

   Noord-Brabant

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, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte 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, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte 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, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte 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, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte 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, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte 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

   100 hektoliter pr. hektar

2. Røde druer

   85 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Provinsen Noord-Brabant 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. *Beskrivelse af området og klimaet*

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

Mod nordvest findes der aflejringer af marint ler fra holocæn på et underlag af tørv.

Fordelt over hele provinsen findes der mindre områder med groft og fint sand fra pleistocæn, fint sand med moræneler i en dybde på mindre end 120 cm og løss samt tørveaflejringer fra holocæn og flyvesand.

Klimaet er kendetegnet ved:

— en gennemsnitlig nedbørsmængde på 819 mm om året

— 1 605 solskinstimer om året (gennemsnit for Gilze-Rijen og Eindhoven)

— en gennemsnitstemperatur på 10,2 °C for året som helhed og på 17,2 °C om sommeren

— en forskel mellem dag- og nattemperaturerne i september på 9,7 °C.

8.2. *Årsagssammenhæng*

Klimaet gør det muligt at opnå det angivne udbytte og den angivne modenhed, som kommer til udtryk i en frisk, frugtagtig vin, til dels med grønne og tropiske noter, og en rødvin, der er kendetegnet ved sorte 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_Noord_Brabant_productdossier_2023.pdf