C/2024/840

16.1.2024

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/2024/840)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Drenthe«

PGI-NL-A0969-AM06

Meddelelsesdato: 17.10.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Ændring af de godkendte druesorter

Med denne ændring ændres listen over druesorter, der er godkendt til den beskyttede geografiske betegnelse »Drenthe«, 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**

   Drenthe

2. **Type geografisk betegnelse**

   BGB – beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

   4. Mousserende vin

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

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

9. Perlevin tilsat kulsyre

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Vinkategori 1: Vin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn

Hvidvinene er friske med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til 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	
Minimalt virkeligt 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 med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige.

Analytiske kendetegn

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

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimal berigelse, syrereduktion og syretilsætning efter godkendelse

Generelle analytiske kendetegn	
Minimalt virkeligt 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 med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige.

Analytiske kendetegn

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

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimal berigelse, syrereduktion og syretilsætning efter godkendelse

Generelle analytiske kendetegn	
Minimalt virkeligt 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 med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige.

Analytiske kendetegn

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

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimal berigelse, syrereduktion og syretilsætning efter godkendelse

Generelle analytiske kendetegn	
Minimalt virkeligt 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: KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn

Hvidvinene er friske med overvejende grønne noter.

Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige.

Analytiske kendetegn

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

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold

— Maksimal berigelse, syrereduktion og syretilsætning efter godkendelse

Generelle analytiske kendetegn	
Minimalt virkeligt 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. *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 Drenthe, 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 muscat

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

St. 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*

En stor del af Drenthe består af aflejringer fra Pleistocæn i form af et fint sanddække med moræneler i en dybde på under 120 cm.

Der findes forhøjninger af tørv i den nordøstlige og østlige del på grænsen til Groningen og i den sydvestlige del. Den sandholdige kam, der løber fra Emmen til Groningen (et par meter over den omgivende jords højde), blev dannet i istiden og består hovedsagelig af groft til fint sand og let siltholdigt ler (»potteler«).

Klimaet er kendetegnet ved:

— en gennemsnitlig nedbørsmængde på 861 mm om året

— 1 550 solskinstimer om året (Eelde)

— en gennemsnitstemperatur på 9,4 °C for året som helhed og på 16,4 °C om sommeren

— en forskel mellem dag- og nattemperaturerne i september på 9,3 °C.

8.2. *Årsagssammenhæng*

Klimaet gør det muligt at opnå det udbytte og den modenhed, der er angivet. Modenheden kommer til udtryk i en frisk hvidvin med grønne aromaer og en rødvin med noter af røde frugter.

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

Retsgrundlag:

EU-bestemmelser

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

Link til produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Drenthe_productdossier_2023.pdf