C/2024/898
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/2024/898)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Limburg”

PGI-NL-A0961-AM06

Datum för meddelandet: 17 oktober 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Beskrivning av ändringen och motiveringar till den

Denna ändring ändrar de godkända druvsorterna för den skyddade geografiska beteckningen Limburg 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**

   Limburg

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 tillsatt med koldioxid

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vinkategori 1: vin

KORT BESKRIVNING

—

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska och mycket fruktiga, med gröna och övervägande tropiska toner.

De röda vinerna kännetecknas av mörka bär och är fylliga.

Analytiska egenskaper

Definitionerna i EU-förordningarna/nederländska ministerförordningar gäller med avseende 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 och mycket fruktiga, med gröna och övervägande tropiska toner.

De röda vinerna kännetecknas av mörka bär och är fylliga.

Analytiska egenskaper

Definitionerna i EU-förordningarna/nederländska ministerförordningar gäller med avseende 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 och mycket fruktiga, med gröna och övervägande tropiska toner.

De röda vinerna kännetecknas av mörka bär och är fylliga.

Analytiska egenskaper

Definitionerna i EU-förordningarna/nederländska ministerförordningar gäller med avseende 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 och mycket fruktiga, med gröna och övervägande tropiska toner.

De röda vinerna kännetecknas av mörka bär och är fylliga.

Analytiska egenskaper

Definitionerna i EU-förordningarna/nederländska ministerförordningar gäller med avseende 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. Vinkategori 9: pärlande vin med tillsats av koldioxid

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska och mycket fruktiga, med gröna och övervägande tropiska toner.

De röda vinerna kännetecknas av mörka bär och är fylliga.

Analytiska egenskaper

Definitionerna i EU-förordningarna/nederländska ministerförordningar gäller med avseende 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*

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

RÖTT => skörd, sortering, pressning, krossning/avstjälkning, första jäsning, pressning, malolaktisk jäsning, klarning/lagring, tappning

5.2. *Högsta avkastning*

1. Gröna druvor

   100 hektoliter per hektar

2. Blå druvor

   85 hektoliter per hektar

3. Dornfelder-druvor

   100 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Provinsen Limburg, avgränsad av provinsgränserna som fastställs i enlighet med författningen.

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*

Kullarna i södra Limburg bildades genom ett samspel mellan tektonik, sedimentering och erosion. I den sydöstligaste delen finns kullar; den högsta av dem, Vaalserberg, är ca 323 m över NAP (Normal Amsterdam-nivå); de består av kalksten, sandsten eller lera från kritatiden, och är vanligtvis täckta av leriga jordar i söder och sydost. I södra till centrala och norra Limburg, längs floden Maas, finns flodlera, lerjord och sand, ofta på flodsand och grus. Längre söderut och i de centrala delarna finns främst lössjord, omväxlande med lerjord på flodsand och grus, och i de centrala delarna och norr, fin och lerig, fin sand (*geest*).

Klimatet kännetecknas av

— en genomsnittlig nederbörd på 808 mm/år

— 1 561 soltimmar per år (Maastricht)

— en medeltemperatur på 10,2 °C under året som helhet och 17,5 °C under sommaren

— en skillnad mellan dagstemperaturen och nattemperaturen i september på 9,3 °C

8.2. *Orsakssambandet*

Klimatet gör det möjligt att uppnå högre avkastning med tillräcklig mognad. Mognaden uttrycker sig i friska, mycket fruktiga vita viner med övervägande tropiska toner, och ett rött vin som kännetecknas av mörka bär.

9. **Ytterligare väsentliga villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

EU-regler

Typ av ytterligare villkor:

Undantag avseende produktion i det fastställda geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet för produktion av vinet

När det gäller produktionsområdet för vinframställning har alla nederländska provinser fastställts ligga i det omedelbara närområdet.

En del eller allt av ett basvin tillverkat i det område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen eller i det omedelbara närområdet kan tappas av en entreprenör som pärlande eller mousserande vin.

Detta kan ske utanför området som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen eller utanför området i omedelbar närhet, samtidigt som SGB-namnet behålls. I så fall ska tapparen också anges på etiketten, eventuellt med ett kodnummer (tappat av..... för.....).

Rättslig ram:

EU-regler

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande namn på ett mindre område inom det område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Limburg” får användas tillsammans med namnet ”Limburg” om minst 85 % av de använda druvorna kommer från det området:

— Zuid-Limburg

Länk till produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Limburg_productdossier_2023.pdf