C/2024/6204

17.10.2024

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/2024/6204)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Zeeland«

PGI-NL-A0963-AM08

Meddelelsesdato: 19.7.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Beskrivelse af og begrundelse for standardændringen

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

Beskrivelse:

12 sorter er blevet tilføjet til listen over sorter, der er godkendt til denne BGB, nemlig:

Amigne B

Donauriesling B

Grüner Veltliner B

Merlot Kanthus N

Merlot Khorus N

Pineau d'Aunis N

Pinot Kors N

Riesel B

Sauvignon Nepsis B

Savagnin Blanc B (Traminer)

Trousseau Gris G

Voltis B

Begrundelse: Der udvikles nye druesorter, som tilføjes til OIV's sortskatalog, når de godkendes, efter en lang udviklingsperiode og omfattende godkendelsesprocedurer. 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.

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

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Zeeland

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin
4. Mousserende vin
5. Mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin
9. Perlevin tilsat kulsyre

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Vinkategori 1: vin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Organoleptiske kendetegn:

Hvidvinene har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer.

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

— 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 har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer.

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

— 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 har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer.

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

— 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 har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer.

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

— 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 har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer.

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

— 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. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Væsentlig 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 Zeeland, som er afgrænset af de provinsgrænser, der er fastsat i henhold til forfatningen.

7. **Druesort(er)**

Accent N

Acolon

Allegro N

Amigne B

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

Donauriesling B

Dornfelder N

Dunkelfelder N

Excelsior

Faber B

Felicia B

Florental N

Frühburgunder N

Gamaret N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Golubok N

Grüner Veltliner B

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

Merlot Kanthus N

Merlot Khorus N

Merzling B

Meunier N

Monarch

Morio Muscat B

Muscaris B

Muscat Blanc

Muscat Blue

Müller Thurgau B

Orion B

Ortega B

Palatina

Phoenix B

Pineau d'Aunis N

Pinot Grigio

Pinot Gris G

Pinot Kors N

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

Riesel 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 Nepsis B

Sauvignon Soyhières B (VB-32-7)

Sauvitage B

Savagnin Blanc B (Traminer)

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

St Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Trousseau Gris G

Villaris B

Viognier B

Voltis B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Geografisk område: beskrivelse og klima*

Jordbunden består hovedsagelig af marint ler fra Holocæn og marine sandaflejringer, ofte på en undergrund af tørv. Langs med kystklitterne (sand) er der aflejringer, som ofte omfatter et bånd af marint sand blandet med ler eller tørv (»gestjord«).

Klimaet er kendetegnet ved:

— en gennemsnitlig nedbørsmængde på 825 mm om året

— 1 739 solskinstimer om året (Vlissingen og Wilhelminadorp)

— en gennemsnitstemperatur på 10,6 °C for året som helhed og på 17,1 °C om sommeren

— en forskel mellem dag- og nattemperaturerne i september på 7,5 °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, meget frugtagtig hvidvin med grønne noter og en rødvin med noter af røde frugter.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende 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 .....).

Retsgrundlag:

EU-bestemmelser

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende navn på et mindre område inden for det område, som den beskyttede geografiske betegnelse »Zeeland« omfatter, kan anvendes sammen med betegnelsen »Zeeland«, hvis mindst 85 % af de anvendte druer kommer fra dette område:

— Zeeuws-Vlaanderen

Link til produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Zeeland_productdossier_2024.pdf