C/2024/6204

17.10.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/6204)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1].

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Zeeland“

PGI-NL-A0963-AM08

Datum der Mitteilung: 19.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Beschreibung und Begründung der Standardänderung

Mit dieser Änderung werden die in der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument aufgeführten zugelassenen Rebsorten für die g. g. A. Zeeland geändert, und es handelt sich um eine Aktualisierung aufgrund der Praxis.

Beschreibung:

In das Verzeichnis der für diese g. g. A. zugelassenen Sorten wurden 12 Sorten aufgenommen, und zwar:

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

Begründung: Es werden neue Rebsorten entwickelt, die nach einer langen Entwicklungsphase und ausführlichen Zulassungsverfahren bei Zulassung in die OIV-Sortenliste aufgenommen werden. Wenn diese Sorten in die OIV-Sortenliste aufgenommen werden, können sie auch für eine Aufnahme in die Liste der für diese g. g. A. zugelassenen Sorten infrage kommen.

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine Standardänderung, da sie weder den Namen der g. g. A. noch die Erzeugniskategorie, den Zusammenhang oder die Vermarktungsbeschränkungen betrifft.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Zeeland

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
4. Schaumwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG;

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009:

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. Weinkategorie 1: Wein

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,5

— Mindestgesamtsäure: 59,85 Milliäquivalent je Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. Weinkategorie 4: Schaumwein

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,5

— Mindestgesamtsäure: 59,85 Milliäquivalent je Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,5

— Mindestgesamtsäure: 59,85 Milliäquivalent je Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. Weinkategorie 8: Perlwein

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,5

— Mindestgesamtsäure: 59,85 Milliäquivalent je Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. Weinkategorie 9: Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

KURZBESCHREIBUNG

Organoleptische Eigenschaften:

Die Weißweine haben eine frische Säure, sind vollfruchtig und weisen auch grüne Aromen auf.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollfruchtig.

Analysemerkmale:

Folgende Merkmale werden anhand der geltenden Begriffsbestimmungen in den EU-Verordnungen/niederländischen Ministerialverordnungen beschrieben:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid

— Maximale Anreicherung, Entsäuerung und – vorbehaltlich der Genehmigung – Säuerung

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6,5

— Mindestgesamtsäure: 59,85 Milliäquivalent je Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Weiß = > Ernte, Sortieren, Pressen, Vorklärung, Gärung, Klärung / Reifung, Abfüllung

Rot = > Ernte, Sortieren, Einmaischen / Entstielen, Schalengärung, Pressen, Milchsäuregärung, Klärung / Reifung, Abfüllung

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Trauben

100 Hektoliter pro Hektar

2. Rote Trauben

85 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Provinz Zeeland, abgegrenzt durch die in der Verfassung festgelegten Provinzgrenzen.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Accent N

Acolon

Allegro N

Amigne B

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

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

Land 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

Muskat Blanc

Muskat Blau

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

Portugieser N

Prior N

Rayon d'or B

Reberger

Regent N

Riechensteiner 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 Soyhieres 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Geografisches Gebiet: Beschreibung und Klima*

Der Boden besteht hauptsächlich aus holozänen Marschenklei- und Meeressandablagerungen, häufig auf Torfuntergrund. Entlang der Küstendüne (Sand) befinden sich Ablagerungen, die zumeist eine Schicht Meeressand, vermischt mit Ton oder Torf, enthalten (Geestböden).

Charakteristisch für das Klima sind:

— mittlere Niederschläge von 825 mm/Jahr

— 1 739 Sonnenstunden/Jahr (Vlissingen und Wilhelminadorp)

— mittlere Temperatur von 10,6 °C im Jahr und 17,1 °C im Sommer

— Differenz zwischen Tag- und Nachttemperatur im September von 7,5 °C

8.2. *Ursächlicher Zusammenhang*

Dank des Klimas können die genannten Erträge und die erwähnte Reife erzielt werden. Die Reife äußert sich in einem frischen, vollfruchtigen Wein, der auch grüne Noten aufweist, und bei Rotwein in roten Früchten.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Nahegelegenes Gebiet für die Weinerzeugung

Was das Erzeugungsgebiet für die Weinbereitung (Vinifizierung) betrifft, sind alle niederländischen Provinzen als „nahegelegen“ definiert.

Wird der Grundwein im Gebiet der g. g. A. oder in einem nahegelegenen Gebiet bereitet, so kann ein Teil dieses Grundweins oder das gesamte Volumen als Perlwein oder Schaumwein im Lohn abgefüllt werden.

Dieser Vorgang kann außerhalb des Gebiets der g. g. A. oder des nahegelegenen Gebiets erfolgen, wobei der Name der g. g. A. beibehalten wird. In diesem Fall wird auf dem Etikett auch der Lohnabfüller angegeben, gegebenenfalls durch eine Codenummer (Abgefüllt durch … für …).

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende Name eines kleineren Gebiets, das zum Gebiet der g. g. A. „Zeeland“ gehört, kann zusammen mit dem Gebietsnamen Zeeland verwendet werden, wenn mindestens 85 % der verwendeten Trauben aus diesem Gebiet stammen:

— Zeeuws-Vlaanderen

Link zur Produktspezifikation

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