C/2024/6204

17.10.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/6204)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Zeeland"

PGI-NL-A0963-AM08

Datum van de mededeling: 19.7.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Beschrijving en motivatie standaardwijziging

Deze wijziging verandert de in het productdossier en het enig document opgenomen toegestane druivenrassen voor de BGA Zeeland en is een update als gevolg van de praktijk.

Beschrijving:

Er zijn 12 rassen toegevoegd aan de lijst van toegestane rassen voor deze BGA, te weten:

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

Motivering: Er worden nieuwe druivenrassen ontwikkeld, die na een lange ontwikkelingsperiode en uitgebreide toelatingsprocedures, wanneer toegelaten, toegevoegd worden aan de OIV rassenlijst. Als deze rassen worden opgenomen in de OIV rassenlijst kunnen deze ook in aanmerking komen om toegevoegd te worden aan de lijst van toegestane rassen voor deze BGA.

Deze wijziging is een standaardwijziging, omdat deze wijziging geen betrekking heeft op de naam van de BGA, niet op de productcategorie, niet op het verband en niet op de beperkingen betreffende het in de handel brengen

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Zeeland

2. **Type geografische aanduiding:**

BGA – Beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

1. Wijn
4. Mousserende wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn
8. Parelwijn
9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

3.1. *Gecombineerde nomenclatuurcode*

— 22 - DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 - Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Wijncategorie 1: wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 6,5

— Totale minimale zuurtegraad: 59,85 in milli-equivalent per liter

— Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. Wijncategorie 4: mousserende wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 6,5

— Totale minimale zuurtegraad: 59,85 in milli-equivalent per liter

— Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. Wijncategorie 5: mousserende kwaliteitswijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 6,5

— Totale minimale zuurtegraad: 59,85 in milli-equivalent per liter

— Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. Wijncategorie 8: parelwijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 6,5

— Totale minimale zuurtegraad: 59,85 in milli-equivalent per liter

— Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. Wijncategorie 9: Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 6,5

— Totale minimale zuurtegraad: 59,85 in milli-equivalent per liter

— Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

Wit — oogst, sorteren, persen, voorklaren, gisting, klaren / rijpen, bottelen

Rood — oogst, sorteren, kneuzen / onststelen, schil gisting, persen, melkzuurgisting, klaren / rijpen, bottelen

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte druiven

100 hectoliter per hectare

2. Rode druiven

85 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Provincie Zeeland, afgebakend door de grondwettelijk bepaalde provinciegrenzen

7. **Wijndruivenras(sen)**

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

Früburgunder 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

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Geofrafisch gebied: beschrijving en klimaat*

De bodem bestaat voornamelijk uit holecene zeeklei- en zeezandafzettingen, vaak op een veenondergrond. Langs de kust duin (zand) vindt men afzettingen met daarbinnen veelal een strook zeezand vermengd met klei of veen (zgn. geestgronden).

Het klimaat wordt gekenmerkt door:

— Een gemiddelde neerslag van 825 mm / jaar

— 1 739 zonne-uren (Vlissingen en Wilhelminadorp)) / jaar

— Een gemiddelde temperatuur van 10,6o C voor een jaar en in de zomer 17,1o C

— Een verschil tussen de dag- en nachttemperatuur in september van 7,5o C

8.2. *Causaal verband*

Het klimaat maakt het mogelijk om tot de vermelde opbrengst en rijpheid te komen. De rijpheid uit zich in een frisse vol fruitige wijn met ook groene tonen en rood fruit voor de rode wijn.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

In de EU-regelgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Uitzondering inzake de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Nabijgelegen gebied van toepassing op de productie van wijn

Voor wat betreft het productiegebied voor het maken van de wijn (vinificatie) zijn alle Nederlandse provincies gedefinieerd als nabijgelegen.

Wanneer de grondwijn in het gebied van de BGA of in een nabijgelegen gebied is gemaakt kan een deel van deze grondwijn of het totale volume in loon worden gebotteld als parel- of mousserende wijn.

Deze handeling kan plaats vinden buiten het BGA-gebied of nabijgelegen gebied met behoud van de BGA naam. Op het etiket wordt in dat geval ook de loonbottelaar vermeld, mogelijk met behulp van een codenummer (Gebotteld door.....voor.....).

Rechtskader:

In de EU-regelgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De volgende naam van een kleiner gebied, dat valt binnen het BGA gebied “Zeeland”, kan samen met de gebiedsnaam Zeeland gebruikt worden, indien minimaal 85 % van de gebruikte druiven uit dit gebied komen:

— Zeeuws-Vlaanderen

Link naar het productdossier

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