C/2024/6204

17.10.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/6204)

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

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Zeeland”

PGI-NL-A0963-AM08

Datum för meddelandet: 19.7.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Beskrivning av och motivering till standardändringen

Denna ändring ändrar de godkända druvsorterna för den skyddade geografiska beteckningen Zeeland i produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet och är en uppdatering för att återspegla verkligheten.

Beskrivning:

Följande tolv druvsorter har lagts till i förteckningen över druvsorter som är godkända för denna skyddade geografiska beteckning:

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: 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.

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Zeeland

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
4. Mousserande vin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin
9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vinkategori 1: vin

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper:

De vita vinerna har en frisk syrlighet och är mycket fruktiga med gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

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 har en frisk syrlighet och är mycket fruktiga med gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

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 har en frisk syrlighet och är mycket fruktiga med gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

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 har en frisk syrlighet och är mycket fruktiga med gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

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 har en frisk syrlighet och är mycket fruktiga med gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper:

Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning

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*

Särskilda oenologiska metoder

Vita viner – skörd, sortering, pressning, förklarning, jäsning, klarning/lagring, tappning

Röda viner – skörd, sortering, krossning/avstjälkning, skaljäsning, pressning, malolaktisk jäsning, klarning/lagring, tappning

5.2 *Högsta avkastning*

1. Gröna druvor

100 hektoliter/hektar.

2. Blå druvor

85 hektoliter/hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Provinsen Zeeland, avgränsad av de författningsrättsliga provinsiella gränserna

7. **Druvsort(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 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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Geografiskt område: beskrivning och klimat*

Jordmånen består främst av holocena avlagringar av havslera och havssand, ofta på torvunderlag. Längs sanddynerna vid kusten finns det avlagringar som ofta innehåller skikt av havssand blandade med lera eller torv (”geest-jord”).

Kännetecknande för klimatet:

— Årsmedelnederbörden är 825 mm

— 1 739 soltimmar per år (Vlissingen och Wilhelminadorp)

— Årsmedeltemperaturen är 10,6 °C och medeltemperaturen på sommaren är 17,1 °C

— Temperaturskillnaden mellan natt och dag i september är 7,5 °C

8.2 *Orsakssamband*

Klimatet gör det möjligt att nå den avkastning och den mognad som anges, vilket ger friska, mycket fruktiga vita viner med gröna toner och röda viner med toner av röda bär.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Unionslagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Omedelbart närområde som gäller vid vinframställning

När det gäller produktionsområde för framställning av vin (vinifikation) har alla nederländska provinser definierats som omedelbara närområden.

Om basvinet framställs i det område som omfattas av en skyddad ursprungsbeteckning eller i ett omedelbart närområde kan en del av basvinet eller hela volymen buteljeras genom kontraktstappning som pärlande eller mousserande vin.

Denna tappning kan ske utanför området för den skyddade geografiska beteckningen eller i ett omedelbart närområde med bibehållande av den skyddade geografiska beteckningen. I så fall ska tapparen också anges på etiketten, eventuellt med ett kodnummer (tappat av… för…).

Rättslig ram:

Unionslagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande namn på ett mindre område, som ligger inom området för den skyddade geografiska beteckningen ”Zeeland”, får användas tillsammans med områdesnamnet Zeeland, om minst 85 % av druvorna kommer från det området:

— Zeeuws-Vlaanderen

Länk till produktspecifikationen

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