C/2024/6285

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/2024/6285)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Noord-Brabant«

PGI-NL-A0964-AM07

Meddelelsesdato: 19.7.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Beskrivelse af og begrundelse for standardændringen

Denne ændring omfatter de druesorter, der er godkendt til BGB Noord-Brabant, og som er medtaget i produktspecifikationen og enhedsdokumentet, og der er tale om en ajourføring, der følger af praksis.

Beskrivelse

Der er tilføjet 12 sorter 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 efter en lang udviklingsperiode og omfattende godkendelsesprocedurer tilføjes OIV's sortsliste, når de godkendes. Hvis disse sorter er opført på OIV's sortsliste, kan de også være berettiget til at blive føjet til listen over sorter, som er godkendt til denne beskyttede geografiske betegnelse.

Denne ændring er en standardændring, fordi 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**

Noord-Brabant

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 er friske, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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 er friske, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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 er friske, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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 er friske, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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 er friske, til dels med grønne og tropiske noter.

Rødvinene er kendetegnet ved sorte frugter og er fyldige.

Analytiske kendetegn

De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne og Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold

— 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. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Særlig 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 Noord-Brabant 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
Gewurztraminer 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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Beskrivelse af området og klimaet*

Størstedelen består hovedsagelig af fint og lerholdigt fint sand (gestjord).

Mod nordvest findes der aflejringer af marint ler fra holocæn på et underlag af tørv.

Fordelt over hele provinsen findes der mindre områder med groft og fint sand fra pleistocæn, fint sand med moræneler i en dybde på mindre end 120 cm og løss samt tørveaflejringer fra holocæn og flyvesand.

Klimaet er kendetegnet ved:

— en gennemsnitlig nedbørsmængde på 819 mm om året

— 1 605 solskinstimer om året (gennemsnit for Gilze-Rijen og Eindhoven)

— en gennemsnitstemperatur på 10,2 °C for året som helhed og på 17,2 °C om sommeren

— en forskel mellem dag- og nattemperaturerne i september på 9,7 °C.

8.2. *Årsagssammenhæng*

Klimaet gør det muligt at opnå det angivne udbytte og den angivne modenhed, som kommer til udtryk i en frisk, frugtagtig vin, til dels med grønne og tropiske noter, og en rødvin, der er kendetegnet ved sorte frugter.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retlig ramme:

EU-bestemmelser

Type yderligere 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 .....).

Link til produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Noord_Brabant_productdossier_2024.pdf