C/2024/6205

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/2024/6205)

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

„Drenthe“

PGI-NL-A0969-AM07

Datum der Mitteilung: 19.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Beschreibung der Änderung und Begründung

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

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

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

Riesel B

Grüner Veltliner B

Voltis B

Sauvignon Nepsis B

Pinot Kors N

Merlot Kanthus N

Merlot Khorus N

Amigne B

Donauriesling B

Savagnin Blanc B (Traminer)

Trousseau Gris G

Pineau d’Aunis N

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)**

Drenthe

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 sind frisch, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollmundig.

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 sind frisch, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollmundig.

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 sind frisch, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollmundig.

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 sind frisch, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollmundig.

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 sind frisch, mit vorrangig grünen Noten.

Die Rotweine sind durch rote Früchte gekennzeichnet und vollmundig.

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

   90 Hektoliter je Hektar

2. Rote Trauben

   75 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Provinz Drenthe, 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*

Ein großer Teil von Drenthe besteht aus Pleistozänablagerungen, die aus einer festen Sandschicht mit Geschiebemergel innerhalb von 120 cm bestehen.

Im Nordosten und Osten, an der Grenze zu Groningen und im Südwesten sind Hochmoore zu finden. Der sandige Kamm, der von Emmen bis Groningen (wenige Metern über dem umliegenden Bodenniveau) reicht, stammt aus der Eiszeit und besteht hauptsächlich aus grobem bis feinem Sand und schluffartigem Ton (Beckenton).

Charakteristisch für das Klima sind:

— mittlere Niederschläge von 861 mm/Jahr

— 1 550 Sonnenstunde/Jahr (Eelde)

— mittlere Temperatur von 9,4 °C im Jahr und 16,4 °C im Sommer

— Differenz zwischen Tag- und Nachttemperatur im September von 9,3 °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 Weißwein, der auch grüne Noten aufweist, und bei Rotwein Noten von 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 …).

Link zur Produktspezifikation

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Drenthe_productdossier_2024.pdf