C/2024/6200

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/2024/6200)

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-Holland«

PGI-NL-A0966-AM07

Meddelelsesdato: 19.7.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSER FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Beskrivelse og begrundelse

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

Beskrivelse:

12 sorter er blevet tilføjet 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 tilføjes til OIV's sortskatalog, når de godkendes, efter en lang udviklingsperiode og omfattende godkendelsesprocedurer. Hvis disse druesorter medtages i OIV's sortskatalog, er det også muligt at medtage dem på listen over godkendte druesorter til denne BGB.

Denne ændring er en standardændring, fordi den ikke berører 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-Holland

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 har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer. Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige. Analytiske kendetegn: De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne/Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimal 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 har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer. Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige. Analytiske kendetegn: De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne/Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimal 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 har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer. Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige. Analytiske kendetegn: De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne/Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimal 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 har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer. Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige. Analytiske kendetegn: De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne/Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimal 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 har en frisk syrlighed, er meget frugtagtige og har grønne aromaer. Rødvinene har noter af røde frugter og er meget frugtagtige. Analytiske kendetegn: De definitioner, der er fastlagt i EU-forordningerne/Nederlandenes ministerielle bekendtgørelser, er gældende med hensyn til følgende kendetegn:

— Maksimal 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*

1. 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

90 hektoliter pr. hektar

2. Røde druer

75 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Provinsen Noord-Holland 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 Soyhières 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. *Geografisk område: beskrivelse og klima*

I den sydøstlige del af landet findes der randmoræner fra den sidste istid, og som hovedsagelig består af groft og fint (ofte gruslignende) flodsand (= 't Gooi).

Rundt om Amsterdam findes der spredte aflejringer af tørvejord på ler.

Langs med kystklitterne (sand) er der aflejringer, som ofte omfatter et bånd af marint sand blandet med ler eller tørv (»gestjord«).

Foruden klitsand har øen Texel også aflejringer af havler og sand med lerjord.

Klimaet er kendetegnet ved:

— en gennemsnitlig nedbørsmængde på 868 mm/år

— 1 707 soltimer om året (i gennemsnit over Schiphol og De Kooy)

— en gennemsnitstemperatur på 10,1 °C for året som helhed og på 16,6 °C om sommeren

— en forskel mellem dag- og nattemperaturer i september på 7,4 °C.

8.2. *Årsagssammenhæng*

Klimaet gør det muligt at opnå det angivne udbytte og den angivne modenhed. Modenheden kommer til udtryk i en frisk, meget frugtagtig hvidvin med grønne noter og en rødvin med noter af røde frugter.

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

Retlig ramme:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Område i umiddelbar nærhed til fremstilling af vinen

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 et BGB-område eller et nærliggende område, kan aftappes af en kontrahent 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 også angives på etiketten, evt. med brug af et kodenummer (tappet af ..... for .....).

Retlig ramme:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende navne på mindre områder inden for det område, som den beskyttede geografiske betegnelse »Noord-Holland« omfatter, kan anvendes sammen med betegnelsen »Noord-Holland«, hvis mindst 85 % af de anvendte druer kommer fra dette område:

— West-Friesland

— Gooi en Vechtstreek

Link til produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Noord_Holland_productdossier_2024.pdf