C/2024/6288

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/2024/6288)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Limburg«

PGI-NL-A0961-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 Limburg, 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**

Limburg

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 og meget frugtagtige med grønne og overvejende 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 og meget frugtagtige med grønne og overvejende 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 og meget frugtagtige med grønne og overvejende 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 og meget frugtagtige med grønne og overvejende 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 og meget frugtagtige med grønne og overvejende 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*

Væsentlig 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

3. Druer af Dornfelder

100 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Provinsen Limbourg 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. *Geografisk område: beskrivelse og klima*

Bakkerne i det sydlige Limbourg blev dannet af et samspil mellem forskydninger af de tektoniske plader, sedimentation og erosion. I den yderste sydøstlige del er der bakker, hvoraf den højeste, Vaalserberg, ligger ca. 323 m over NAP (normalt Amsterdam-niveau), med kalksten, sandsten eller ler fra kridttiden, der normalt er dækket af lerjord mod syd og sydøst. I den sydlige til den centrale og nordlige del af Limbourg langs Maas-floden er der ler, lerjord og sand af fluvial oprindelse, der ofte ligger på et underlag af flodsand og grus. Længere mod syd og i midten er der hovedsagelig løss, der veksler med lerjord på fluvialt sand og grus, og i midten og mod nord er der fint og lerholdigt fint sand (gestjord).

Klimaet er kendetegnet ved:

— en gennemsnitlig nedbørsmængde på 808 mm om året

— 1 561 solskinstimer om året (Maastricht)

— en gennemsnitstemperatur på 10,2 °C for året som helhed og på 17,5 °C om sommeren

— en forskel mellem dag- og nattemperaturerne i september på 9,3 °C.

8.2. *Årsagssammenhæng*

Klimaet gør det muligt at opnå det højere udbytte med tilstrækkelig modenhed. Modenheden kommer til udtryk i friske, meget frugtagtige hvidvine med overvejende 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 .....).

Retlig ramme:

EU-bestemmelser

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Følgende betegnelse på et mindre område inden for det område, som den beskyttede geografiske betegnelse »Limburg« omfatter, kan anvendes sammen med betegnelsen »Limburg«, hvis mindst 85 % af de anvendte druer kommer fra dette område.

— Zuid-Limbourg

Link til produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Limburg_productdossier_2024.pdf