C/2024/6288

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/2024/6288)

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

„Limburg“

PGI-NL-A0961-AM07

Datum der Mitteilung: 19.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Beschreibung und Begründung der Standardänderung

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

Beschreibung:

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

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

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)**

Limburg

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 und sehr fruchtig, mit grünen und hauptsächlich tropischen Noten.

Die Rotweine sind durch schwarze 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 und sehr fruchtig, mit grünen und hauptsächlich tropischen Noten.

Die Rotweine sind durch schwarze 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 und sehr fruchtig, mit grünen und hauptsächlich tropischen Noten.

Die Rotweine sind durch schwarze 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 und sehr fruchtig, mit grünen und hauptsächlich tropischen Noten.

Die Rotweine sind durch schwarze 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 und sehr fruchtig, mit grünen und hauptsächlich tropischen Noten.

Die Rotweine sind durch schwarze 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

100 Hektoliter pro Hektar

2. Rote Trauben

85 Hektoliter je Hektar

3. Dornfelder Trauben

100 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Provinz Limburg, 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*

Die Hügel in Südlimburg sind durch das Zusammenspiel von Tektonik, Sedimentation und Erosion entstanden. Im äußersten Südosten liegt eine Hügellandschaft, deren höchste Erhebung der Vaalserberg mit etwa 323 m ü. NN ist. Im Süden und Südosten finden sich Kalkstein, Sandstein oder Ton aus der Kreidezeit, zumeist mit Lehmböden bedeckt. Im Süden bis zur Mitte und im Norden entlang der Maas kommen Flusston, Lehm und Sand, zumeist auf Flusssand und -kies vor; Weiter im Süden und in der Mitte findet sich hauptsächlich Löss, abwechselnd mit Lehm auf Flusssand und -kies, und in der Mitte und im Norden (lehmiger) Feinsand (Decksand)

Charakteristisch für das Klima sind:

— mittlere Niederschläge von 808 mm/Jahr

— 1 561 Sonnenstunden/Jahr (Maastricht)

— mittlere Temperatur von 10,2 °C im Jahr und 17,5 °C im Sommer

— Differenz zwischen Tag- und Nachttemperatur im September von 9,3 °C

8.2. *Ursächlicher Zusammenhang*

Das Klima ermöglicht die Erreichung des hohen Ertrags und angemessenen Reifegrads. Die Reife zeigt sich in einem frischen, vollmundigen, fruchtigen Weißwein mit vornehmlich tropischen Noten und beim Rotwein durch Noten von schwarzen 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 ……).

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der folgende Name eines kleineren Gebiets, das zum Gebiet der g. g. A. „Limburg“ gehört, kann zusammen mit dem Gebietsnamen Limburg verwendet werden, wenn mindestens 85 % der verwendeten Trauben aus diesem Gebiet stammen:

— Zuid-Limburg

Link zur Produktspezifikation

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