C/2024/846

17.1.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/846)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Zuid-Holland"

PGI-NL-A0965-AM06

Datum van de mededeling: 17.10.2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Wijziging van de wijndruivenrassenlijst

Deze wijziging verandert de in het productdossier en het enig document opgenomen toegestane druivenrassen voor de BGA Zuid-Holland en is een update als gevolg van de praktijk.

Beschrijving en motivering

Beschrijving:

Er zijn 7 rassen toegevoegd aan de lijst van toegestane rassen voor deze BGA, te weten:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Motivering: Er worden nieuwe druiven rassen ontwikkeld, die na een lange ontwikkelingsperiode en uitgebreide toelatingsprocedures, wanneer toegelaten, toegevoegd worden aan de OIV rassenlijst. Als deze rassen worden opgenomen in de OIV rassenlijst kunnen deze ook in aanmerking komen om toegevoegd te worden aan de lijst van toegestane rassen voor deze BGA.

Deze wijziging is een standaard wijziging, omdat deze wijziging geen betrekking heeft op de naam van de BGA, niet op de productcategorie, niet op het verband en niet op de beperkingen betreffende het in de handel brengen

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

   Zuid-Holland

2. **Type geografische aanduiding**

   BGA – Beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

   1. Wijn

   4. Mousserende wijn

   5. Mousserende kwaliteitswijn

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

8. Parelwijn
9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Wijncategorie 1: wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	6,5
Totale minimale zuurtegraad	59,85 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. Wijncategorie 4: mousserende wijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	6,5

Totale minimale zuurtegraad	59,85 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. Wijncategorie 5: moussende kwaliteitswijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	6,5
Totale minimale zuurtegraad	59,85 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. Wijncategorie 8: parelwijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	6,5
Totale minimale zuurtegraad	59,85 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Wijncategorie 9: parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen hebben frisse zuren, zijn vol fruitig met ook groene aroma's.

De rode wijnen worden gekenmerkt door rood fruit en zijn vol fruitig.

Analytische kenmerken:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

— Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

— Maximum gehalte aan vluchtige zuren

— Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

— Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	6,5
Totale minimale zuurtegraad	59,85 in milli-equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Specifiek oenologisch procedé

WIT => oogst, sorteren, persen, voorklaren, gisting, klaren / rijpen, bottelen

ROOD => oogst, sorteren, kneuzen / ontstelen, schil gisting, persen, melkzuurgisting, klaren / rijpen, bottelen

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte druiven

   95 hectoliter per hectare

2. Rode druiven

   80 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Provincie Zuid-Holland, afgebakend door de grondwettelijk bepaalde provinciegrenzen

7. **Wijndruivenras(sen)**

Accent N

Acolon

Allegro N

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

Dornfelder N

Dunkelfelder N
Excelsior
Faber B
Felicia B
Florental N
Frühburgunder N
Gamaret N
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Golubok N
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
Merzling B
Meunier N
Monarch
Morio muscat B
Muscaris B
Muscat Blanc
Muscat Blue
Müller thurgau B
Orion B
Ortega B
Palatina
Phoenix B
Pinot Grigio
Pinot Gris G
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

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 Soyhieres B (VB-32-7)

Sauvitage B

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Geografisch gebied: beschrijving en klimaat*

In het zuidwesten bevinden zich holecene zeeklei- en zeezandafzettingen, vaak op een veenondergrond en langs de Lek en oude stroomgebieden van de Rijn (o.a. Oude Rijn,) bestaat de bodem uit rivierklei op rivierzand, soms vermengd met veen.

In het midden zijn verspreid holocene veen op zeekleiafzettingen en zeeklei en -zand met inschakelingen van veen.

Langs de kust duin (zand) bevinden zich afzettingen met daarbinnen veelal een strook zeezand vermengd met klei of veen (zgn. geestgronden).

Het klimaat wordt gekenmerkt door:

— Een gemiddelde neerslag van 879 mm / jaar

— 1 675 zonne-uren (gemiddeld voor Rotterdam / Valkenburg) / jaar

— Een gemiddelde temperatuur van 10,3 o C voor een jaar en in de zomer 16,9 o C

— Een verschil tussen de dag- en nacht temperatuur in september van 7,9 o C

8.2. *Causaal verband*

Het klimaat maakt het mogelijk om tot de vermelde opbrengst en rijpheid te komen De rijpheid uit zich in een frisse vol fruitige wijn met ook groene tonen en rood fruit voor de rode wijn.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

In de EU-regelgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Uitzondering inzake de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Nabijgelegen gebied van toepassing op de productie van wijn

Voor wat betreft het productiegebied voor het maken van de wijn (vinificatie) zijn alle Nederlandse provincies gedefinieerd als nabijgelegen.

Wanneer de grondwijn in het gebied van de BGA of in een nabijgelegen gebied is gemaakt kan een deel van deze grondwijn of het totale volume in loon worden gebotteld als parel- of mousserende wijn.

Deze handeling kan plaats vinden buiten het BGA-gebied of nabijgelegen gebied met behoud van de BGA naam. Op het etiket wordt in dat geval ook de loonbottelaar vermeld, mogelijk met behulp van een codenummer (Gebotteld door.....voor.....).

Link naar het productdossier

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Zuid_Holland_productdossier_2023.pdf