C/2024/6286

17.10.2024

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/2024/6286)

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

“Friesland”

PGI-NL-A0972-AM07

Datum van de mededeling: 19.07.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Beschrijving en motivatie standaardwijziging

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

Beschrijving:

Er zijn 12 rassen toegevoegd aan de lijst van toegestane rassen voor deze BGA, te weten:

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

Motivering: Er worden nieuwe druivenrassen 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 standaardwijziging, 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

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

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Friesland

2. **Type geografische aanduiding:**

BGA – Beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

1. Wijn
4. Mousserende wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn
8. Parelwijn
9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

3.1. *Gecombineerde nomenclatuurcode*

— 22 - DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 - Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

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

1. wijncategorie 1: wijn:

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:

De witte wijnen zijn fris, met meer 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 zijn fris, met meer 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: mousserende kwaliteitswijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Organoleptische kenmerken:
De witte wijnen zijn fris, met meer 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 zijn fris, met meer 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 zijn fris, met meer 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*

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

90 hectoliter per hectare

2. rode druiven

75 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Provincie Friesland, afgebakend door de grondwettelijk bepaalde provinciegrenzen.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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

8.1. *Geografisch gebied: beschrijving en klimaat*

In een brede strook langs de kust in het noorden en het westen bevinden zich zeekleiafzettingen, in het zuidwesten is dit zeeklei op veen.

Verspreid in het midden en zuiden komt veen voor .

Oostelijk komen dekzanden voor al dan niet met keileem nabij het maaiveld .

De Waddeneilanden bestaan voornamelijk uit duinen en fijne mariene zanden .

Het klimaat wordt gekenmerkt door:

— Een gemiddelde neerslag van 848 mm / jaar

— 1 655 zonne-uren (Leeuwarden) per jaar

— Een gemiddelde temperatuur van 9,7 o C voor een jaar en in de zomer 16,6 o C

— Een verschil tussen de dag- en nachttemperatuur in september van 6,6 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 witte wijn met groene aroma's 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/2024-07/BGA_Friesland_productdossier_2024.pdf