C/2024/6286

17.10.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/6286)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Friesland”

PGI-NL-A0972-AM07

Datum för meddelandet: 19.7.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Beskrivning av och motivering till standardändringen

Denna ändring ändrar de godkända druvsorterna för den skyddade geografiska beteckningen Friesland i produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet och är en uppdatering för att återspegla verkligheten.

Beskrivning:

Följande tolv druvsorter har lagts till i förteckningen över druvsorter som är godkända för denna skyddade geografiska beteckning:

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: Nya druvsorter utvecklas hela tiden och läggs till i OIV:s förteckning över druvsorter så snart som de har godkänts efter en lång utvecklingsperiod och omfattande godkännandeförfaranden. Om dessa druvsorter ingår i OIV:s förteckning över druvsorter får de också läggas till i förteckningen över godkända druvsorter för denna skyddade geografiska beteckning.

Denna ändring är en standardändring eftersom den inte påverkar namnet på den skyddade geografiska beteckningen, produktkategorin, sambandet eller saluföringsbegränsningarna.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Friesland

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
4. Mousserande vin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin
9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vinkategori 1: vin

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska med en hel del gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,5

— Lägsta totala syrahalt: 59,85 milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. Vinkategori 4: mousserande vin

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska med en hel del gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,5

— Lägsta totala syrahalt: 59,85 milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. Vinkategori 5: mousserande kvalitetsvin

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska med en hel del gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,5

— Lägsta totala syrahalt: 59,85 milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. Vinkategori 8: pärlande vin

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska med en hel del gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,5

— Lägsta totala syrahalt: 59,85 milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. Vinkategori 9: pärlande vin med tillsats av koldioxid

KORT BESKRIVNING

Organoleptiska egenskaper

De vita vinerna är friska med en hel del gröna aromer.

De röda vinerna kännetecknas av röda bär och är mycket fruktiga.

Analytiska egenskaper

De definitioner som fastställts i EU-förordningar/nederländska ministerdekret tillämpas på följande egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta berikning, avsyrning och syrning efter godkännande

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6,5

— Lägsta totala syrahalt: 59,85 milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Särskilda oenologiska metoder

VITT VIN – skörd, sortering, pressning, förklarning, jäsning, klarning/lagring, buteljering

RÖTT VIN – skörd, sortering, krossning/avstjälkning, primär jäsning, pressning, malolaktisk jäsning, klarning/lagring, buteljering

5.2 *Högsta avkastning*

1. Gröna druvor

90 hektoliter per hektar

2. Blå druvor

75 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Provinsen Friesland, avgränsad av de författningsrättsliga provinsiella gränserna.

7. **Druvsort(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
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
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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Geografiskt område: beskrivning och klimat*

I norr och i väster ligger avlagringar av havslera i en bred remsa längs kusten. I sydväst ligger avlagringarna av havslera på torv.

I den centrala delen och i söder breder torven ut sig.

I öster finns det *geest*, med eller utan moränlera nära markytan.

Västfrisiska öarna består främst av dyner och fin havssand.

Klimatet kännetecknas av följande:

— Genomsnittlig nederbörd på 848 mm/år.

— 1 655 soltimmar per år (Leeuwarden).

— En medeltemperatur på 9,7 °C under året och 16,6 °C under sommaren.

— En skillnad mellan natt- och dagstemperatur i september på 6,6 °C.

8.2 *Orsakssambandet*

Klimatet gör det möjligt att uppnå angiven avkastning och mognad, vilket ger friska vita viner med gröna aromer och röda viner med toner av röda bär.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

EU:s regler

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Omedelbart närområde som deltar i vinproduktionen

När det gäller produktionsområdet för vinframställning (vinifiering), definieras alla nederländska provinser som omedelbara närområden.

Om basvinet framställs i det område som omfattas av en skyddad ursprungsbeteckning eller i ett omedelbart närområde kan en del av basvinet eller hela volymen buteljeras genom kontraktstappning som pärlande eller mousserande vin.

Denna tappning kan ske utanför området för den skyddade ursprungsbeteckningen eller i ett omedelbart närområde med bibehållande av den skyddade ursprungsbeteckningen. I så fall ska tapparen också anges på etiketten, eventuellt med ett kodnummer (tappat av..... för.....).

Länk till produktspecifikationen

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2024-07/BGA_Friesland_productdossier_2024.pdf