C/2024/1490

16.2.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/1490)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Hagelandse wijn“

PDO-BE-A1499-AM04

Datum oznámení: 24. 11. 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Maximální výnos na hektar**

Maximální výnos je aktualizován v souladu se stávajícími normami.

Důvod: Maximální výnosy se aktualizují s ohledem na potenciál různých moštových odrůd.

2. **Vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast označení se rozšiřuje o dvě obce, které administrativně nejsou součástí Hagelandu, ale to platí i pro mnoho dalších obcí, které přesto do oblasti označení Hageland zahrnuty jsou. V těchto obcích se nacházejí vinice, jejichž majitelé chtějí v příhodné době požádat o CHOP.

Jedná se o obce Bertem a Oud-Heverlee.

Kromě toho bylo rozhodnuto o zařazení dvou místních částí města Zoutleeuw do oblasti CHOP „Haspengouwse wijn“ (viz žádost o změnu u CHOP „Haspengouwse wijn“).

Město Zoutleeuw se v současné době skládá z pěti místních částí: Budingen, Dormaal, Halle-Booienhoven, Helen-Bos a Ossenweg. Části Ossenweg a Halle-Booienhoven byly zařazeny do oblasti CHOP „Haspengouwse wijn“. V důsledku toho byl z CHOP „Hagelandse wijn“ vyňat výraz Zoutleeuw a byl nahrazen výrazy Budingen, Dormaal a Helen-Bos.

3. **Úprava moštových odrůd**

Změna seznamu odrůd

Vyňato bylo několik moštových odrůd, neboť nejsou využívány vůbec nebo jen v malém rozsahu: Optima, Domina, Sirius, Bianca, Würzer, Schönburger a Pinot Noir Précoce.

Zavedeny byly toto moštové odrůdy: Grüner Veltliner, Muscaris, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Léon Millot, Pinot Meunier, Pinotin a Tempranillo.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Byl opraven pravopis odrůdy Lemberger (původně uvedené jako Limberger).

Důvod: potřeba aktualizovat a upravit odrůdy vymezené pro produkci vín v okolí Hagelandu, včetně nových odrůd důležitých pro charakterizaci vín v regionu (srov. příčinná souvislost).

4. **Další podmínky**

Podmínky se zjednodušují. Zrušeny jsou nadbytečné prvky.

Důvod: Zrušením nadbytečných prvků se zvyšuje srozumitelnost textu.

5. **Informace o zúčastněných stranách – kontrolních subjektech a dozorových orgánech**

Aktualizace informací.

Důvod: Kontaktní údaje jsou zastaralé a jsou aktualizovány, aby zohledňovaly současnou situaci. Je to nezbytné k zajištění souladu specifikace s platnými právními předpisy.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Hagelandse wijn

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Analytické vlastnosti

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu musí být 8 % objemových. Celkový obsah alkoholu nesmí být nižší než 9 % objemových. V případě zvýšení přirozeného obsahu alkoholu nesmí v žádném případě celkový obsah alkoholu překročit 13,5 % objemových. Celková kyselost v g H_2SO_4/1 (celkový obsah kyselin) nesmí být nižší než 3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná, nebo 46,6 miliekvivalentu na litr.

Analytické parametry, které nejsou zahrnuty v tomto oddíle, splňují mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	8,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

2. Organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína: jemná, elegantní, ovocná nebo květinová, někdy s poněkud minerálním aromatem. Spíše rafinovanější než plná. Dobře strukturovaná kyselost vyznačující se nepříliš vysokým obsahem alkoholu (11 až 12 % objemových). Některým vínům může prospět zrání v dřevěných sudech. To platí i pro růžová vína. Červená vína: ovocná, svěží. V těchto vínech se snoubí vlastnosti „všech" červených vín ze severu. V závislosti na odrůdě a ročníku se však mohou vyznačovat určitou strukturou třísloviny. Častěji se používá zrání v dřevěných sudech. Mírný obsah alkoholu (11–12,5 % objemových). Vína by neměla být servírována příliš teplá (o teplotě15–17 °C). Organoleptická zkouška se týká barvy, čistoty, vůně a chuti a provádí ji akreditační výbor. Pro uznání označení původu je nutno získat minimální počet bodů. Organoleptické zkoušce se podrobují pouze vína splňující požadavky na analytické vlastnosti. Způsob fungování akreditačního výboru se řídí vnitřním jednacím řádem.

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Obohacování

Zvláštní enologický postup

V případě čerstvých vinných hroznů, částečně zkvašeného hroznového moštu nebo mladého vína v procesu kvašení a výhradně ve vinařství lze zvýšit přirozený obsah alkoholu přidáním sacharózy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu.

2. Odkyselování

Zvláštní enologický postup

Víno může být částečně odkyseleno. Odkyselení vína lze provést až do výše 1 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná, nebo 13,3 miliekvivalentů na litr.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Auxerrois, Bacchus, Cabernet Cortis, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grüner Veltliner, Léon Millot, Müller-Thurgau

80 hektolitrů na hektar

2. Muscaris, Ortega, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinotin, Regent, Riesling, Siegerrebe, Solaris, Souvignier Gris

80 hektolitrů na hektar

3. Acolon, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Johanitter, Kerner, Lemberger, Merlot, Tempranillo

90 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro výrobu „Hagelandse Wijn" se nachází ve vinařské zóně A v Hagelandu, kterou tvoří města a/nebo obce Aarschot, Begijnendijk, Bekkevoort, Bertem, Bierbeek, Boutersem, Budingen, Diest, Dormaal, Geetbets, Glabbeek, Halen, Helen-Bos, Hoegaarden, Holsbeek, Kortenaken, Landen, Leuven, Linter, Lubbeek, Oud-Heverlee, Rotselaar, Scherpenheuvel-Zichem, Tielt-Winge, Tienen a Tremelo.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Acolon

Auxerrois B

Bacchus B

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Jura

Cabernet Sauvignon

Chardonnay B

Dornfelder N

Grüner Veltliner

Johanniter B

Kerner B

Lemberger N

Léon-Millot

Merlot N

Muscaris

Müller Thurgau B

Ortega B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Meunier N

Pinot Noir N - Vroege Loonse

Pinotin

Regent N

Riesling B

Siegerrebe Rs - Sieger

Solaris

Souvignier Gris

Tempranillo

8. **Popis souvislostí**

8.1. *Poloha*

Pozemky se nacházejí především na jižních, dobře odvodněných svazích a kopcích. Ve vrchních partiích jihozápadně až severovýchodně situovaných kopců leží písečné nánosy, které se tam objevily v době před 7 miliony po ústupu moře. Svahy kopců jsou bohaté na železo.

8.2. *Příslušné moštové odrůdy ve vymezené zeměpisné oblasti*

Pro Hageland je příznačná je široká škála moštových odrůd. Někteří vinaři produkují víno jen z jedné odrůdy, zatímco jiní jej vyrábějí ze směsí. Z tohoto důvodu je v Hagelandu tolik různých druhů vína. Prvním typem vína jsou vína z odrůdy Chardonnay připomínající odrůdu Bourgogne. Druhým typem jsou vína vyrobená z hroznů odrůdy Pinot, která se více podobají vínům odrůdy Elzasser, a zatřetí to jsou typy z odrůdy Müller-Thurgau odkazující na lucemburská vína. Vyrábějí se též červená vína, i když v menším množství.

Vína z Hagelandu mají zvláštní vlastnosti, jako je mineralita, elegance, rafinovanost a dobře strukturovaná kyselost.

8.3. *Příčinná souvislost*

Jakost těchto vín je částečně dána tím, že se vinice nacházejí na jižních svazích kopců a že výnosy jsou udržovány hluboko pod povolenými hodnotami.

Vlastnosti půdy a její železité vrstvy dodávají vínům z Hagelandu zvláštní charakteristiky, jako je mineralita, elegance, jemnost a dobře strukturovaná kyselost, díky níž tato vína obstojí v mezinárodním srovnání.

Mnohé vinice jsou poměrně nedávného data. Bylo však zjištěno, že se s každým dalším rokem stáří vinic se zvyšuje jakost vína (vyšší obsah cukru a vyváženější kyselost).

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Zpracování hroznů na víno v bezprostřední blízkosti zeměpisné oblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ další podmínky:

výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Zpracování hroznů za účelem výroby hroznového moštu a hroznového moštu k výrobě vína se provádí v zeměpisné oblasti, kde jsou hrozny sklizeny, nebo s předchozím souhlasem akreditačního výboru v bezprostřední blízkosti zeměpisné oblasti. K výrobě produktu „Hagelandse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming“ (víno z Hagelandu s kontrolovaným označením původu) musí hrozny pocházet ze 100 % z akreditované oblasti produkce.

Odkaz na specifikaci výrobku

http://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/kwaliteitssystemen/beschermde-oorsprongsbenamingen-bob-en-beschermde-geografische