C/2024/1490

16.2.2024

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/2024/1490)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Hagelandse wijn“

PDO-BE-A1499-AM04

Datum der Mitteilung: 24.11.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Höchstertrag je Hektar

Der Höchstertrag wird entsprechend den geltenden Standards aktualisiert.

Begründung: die Höchsterträge werden unter Berücksichtigung des Potenzials der verschiedenen Rebsorten aktualisiert.

2. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet der Bezeichnung wird um zwei Gemeinden erweitert, die administrativ nicht zum Hageland gehören; dies gilt jedoch auch für viele andere Gemeinden, die dennoch in das Gebiet der Bezeichnung Hageland aufgenommen wurden. In diesen Gemeinden gibt es Rebflächen, für die die Eigentümer langfristig die g. U. beantragen möchten.

Dabei handelt es sich um die Gemeinden Bertem und Oud-Heverlee.

Darüber hinaus wird beschlossen, zwei Teilgemeinden von Zoutleeuw in das Gebiet der g. U. „Haspengouwse wijn“ aufzunehmen (siehe Änderungsantrag für die g. U. „Haspengouwse wijn“).

Zoutleeuw besteht derzeit aus fünf Teilgemeinden: Budingen, Dormaal, Halle-Booienhoven, Helen-Bos und Ossenweg. Ossenweg und Halle-Booienhoven wurden in das Gebiet der g. U. „Haspengouwse wijn“ aufgenommen. Daher wurde Zoutleeuw aus der g. U. „Hagelandse wijn“ gestrichen und durch Budingen, Dormaal und Helen-Bos ersetzt.

3. Anpassung der Keltertraubensorten

Änderung des Katalogs.

Eine Reihe von Rebsorten wurde gestrichen, da sie nicht (viel) verwendet werden: Optima, Domina, Sirius, Bianca, Würzer, Schönburger und Pinot Noir précoce.

Folgende Rebsorten werden eingeführt: Grüner Veltliner, Muscaris, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Léon Millot, Pinot Meunier, Pinotin und Tempranillo.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Schreibweise der Sorte Lemberger wird korrigiert (ursprünglich als Limberger bezeichnet).

Begründung: die Notwendigkeit, die für die Erzeugung von Weinen in der Umgebung des Hagelands definierten Sorten zu aktualisieren und anzupassen, einschließlich neuer Sorten, die für die Charakterisierung der Weine in der Region relevant sind (vgl. ursächlicher Zusammenhang).

4. **Weitere Bedingungen**

Die Bedingungen werden vereinfacht. Redundante Elemente werden gestrichen.

Begründung: Die Streichung redundanter Elemente verbessert die Lesbarkeit.

5. **Informationen über Interessenträger – Kontrollstellen und Aufsichtsbehörden**

Aktualisierung der Informationen.

Begründung: Die Kontaktdaten sind veraltet und werden aktualisiert, um der aktuellen Situation Rechnung zu tragen. Dies ist notwendig, um sicherzustellen, dass die Produktspezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entspricht.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Hagelandse wijn

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. Analytische Eigenschaften

KURZBESCHREIBUNG

Der Mindestgehalt an natürlichem Alkohol muss 8 % vol betragen. Der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 9 % vol betragen. Im Falle einer Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf der Gesamtalkoholgehalt 13,5 % vol nicht überschreiten. Der Gesamtsäuregehalt in g H2SO4/1 (Gesamtsäuregehalt) muss mindestens 3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, bzw. 46,6 Milliäquivalent je Liter betragen.

Analyseparameter, die nicht in diesem Abschnitt enthalten sind, entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	8,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

2. Organoleptische Eigenschaften

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine: zart, elegant, fruchtig oder blumig, gelegentlich mit etwas mineralischem Aroma. Eher fein als kräftig. Gut strukturierte Säure und gekennzeichnet durch einen mäßigen Alkoholgehalt (11 bis 12 % vol). Die Reifung in Holzfässern kann bestimmten Weinen zugute kommen. Dies gilt auch für die Roséweine. Rotweine: fruchtiger, frischer Stil. Diese Weine weisen die Eigenschaften „aller" nördlichen Rotweine auf. Je nach Rebsorte und Jahrgang können sie jedoch eine gewisse Tanninstruktur aufweisen. Die Reifung in Holzfässern wird häufiger genutzt. Mäßiger Alkoholgehalt (11-12,5 % vol). Sie werden am besten nicht zu warm serviert (15-17 °C). Die organoleptische Prüfung wird vom Akkreditierungsausschuss durchgeführt und erstreckt sich auf Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack. Für die Anerkennung bis zur Ursprungsbezeichnung muss eine Mindestpunktzahl erreicht werden. Nur Weine, die die analytischen Eigenschaften erfüllen, werden organoleptisch geprüft. Die Arbeitsweise des Akkreditierungsausschusses wird durch eine Geschäftsordnung geregelt.

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei frischen Weintrauben, teilweise gegorenem Traubenmost oder noch in Gärung befindlichem neuen Wein und ausschließlich im Weinbaubetrieb darf der natürliche Alkoholgehalt durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden.

2. Entsäuerung

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Wein kann teilweise entsäuert werden. Die Entsäuerung von Wein darf nur bis zur Höchstmenge von 1 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d. h. von 13,3 Milliäquivalent je Liter, durchgeführt werden.

5.2. *Höchsterträge*

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

80 Hektoliter je Hektar

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

80 Hektoliter je Hektar

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

90 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das für die Erzeugung von „Hagelandse wijn" abgegrenzte Gebiet liegt in der Weinbauzone A im Hageland, d. h. in den Städten und/oder Gemeinden 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 und Tremelo

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Lage*

Die Parzellen befinden sich hauptsächlich auf nach Süden ausgerichteten, gut entwässerten Hanglagen und Hügeln. Bei den Hügeln, die nach Südwesten bis Nordosten ausgerichtet sind, handelt es sich um Sandbänke, die nach dem Rückgang des Meeres vor 7 Millionen Jahren exponiert wurden. Die Hänge der Hügel sind eisenreich.

8.2. *Wichtige Rebsorten innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets*

Eines der Merkmale des Hageland ist das breite Spektrum an Rebsorten. Einige Winzer produzieren sortenreine Weine, während andere Verschnitte herstellen. Deshalb hat das Hageland so viele verschiedene Weine. Eine erste Weinart sind die an Bourgogne erinnernden Chardonnay-Weine. Eine zweite Weinart sind die Weine aus Pinot-Trauben, die eher einem Elsasswein ähneln, und eine dritte Art die Sorten Müller-Thurgau, die in Richtung luxemburgische Weine gehen. Auch Rotweine werden erzeugt, wenn auch in kleineren Mengen.

Weine aus dem Hageland weisen besondere Eigenschaften wie Mineralität, Eleganz, Finesse und gut strukturierte Säure auf.

8.3. *Ursächlicher Zusammenhang*

Die Qualität dieser Weine ist zum Teil darauf zurückzuführen, dass sich die Rebflächen an nach Süden gerichteten Hanglagen befinden und die Erträge deutlich unter den zulässigen Mengen gehalten werden.

Die Eigenschaften des Bodens und dessen Eisengehalt verleihen den Weinen aus dem Hageland besondere Eigenschaften wie Mineralität, Eleganz, Finesse und eine gut strukturierte Säure, was sie auf ein internationales Niveau bringt.

Viele der Rebflächen sind relativ jung. Es wurde jedoch festgestellt, dass sich die Qualität des Weins mit jedem Jahr, in dem die Rebflächen altern, verbessert (höherer Zuckergehalt und ausgewogenerer Säuregehalt).

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Verarbeitung von Trauben zu Wein in unmittelbarer Nähe des geografischen Gebiets

Rechtsrahmen:

EU-Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verarbeitung der Trauben zu Traubenmost und des Traubenmostes zu Wein erfolgt in dem geografischen Gebiet, in dem die Trauben geerntet werden, oder – nach vorheriger Genehmigung durch den Akkreditierungsausschuss – in unmittelbarer Nähe des geografischen Gebiets. Für die Erzeugung von „Hagelandse wijn“ mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung müssen die Trauben zu 100 % aus dem zugelassenen Erzeugungsgebiet stammen.

Link zur Produktspezifikation

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