C/2024/1490

16.2.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1490)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Hagelandse wijn“

PDO-BE-A1499-AM04

Dátum oznámenia: 24. 11. 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Maximálny hektárový výnos**

Maximálny výnos bol aktualizovaný v súlade s platnými normami.

Dôvod: Maximálne výnosy boli aktualizované s ohľadom na potenciál rôznych muštových odrôd.

2. **Vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť, na ktorú sa vzťahuje označenie, bola rozšírená o dve obce, ktoré administratívne nie sú súčasťou regiónu Hageland, to však nie sú ani mnohé iné obce, ktoré sú napriek tomu zahrnuté do oblasti, na ktorú sa vzťahuje označenie Hageland. V týchto obciach sa nachádzajú vinohrady, v súvislosti s ktorými majú majitelia v úmysle vo vhodnom čase požiadať o CHOP.

Týmito obcami sú Bertem a Oud-Heverlee.

Okrem toho sa rozhodlo o zahrnutí dvoch pôvodne nezávislých obcí mesta Zoutleeuw do CHOP Haspengouwse wijn (pozri žiadosť o zmenu uvedeného CHOP).

Zoutleeuw aktuálne tvorí päť pôvodne nezávislých obcí: Budingen, Dormaal, Halle-Booienhoven, Helen-Bos a Ossenweg. Ossenweg a Halle-Booienhoven boli zahrnuté do CHOP Haspengouwse wijn. V dôsledku toho bolo mesto Zoutleeuw vypustené z CHOP „Hagelandse wijn“ a nahradené obcami Budingen, Dormaal a Helen-Bos.

3. **Zmena muštových odrôd**

Zmena zoznamu odrôd

Bolo vypustených niekoľko muštových odrôd, pretože sa používajú len málo alebo sa vôbec nepoužívajú: Optima, Domina, Sirius, Bianca, Würzer, Schönburger a Pinot Noir Précoce.

Zaviedli sa tieto odrody: Grüner Veltliner, Muscaris, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Léon Millot, Pinot Meunier, Pinotin a Tempranillo.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Pravopis odrody Lemberger bol opravený. (Pôvodne sa písal ako „Limberger“.)

Dôvod: Potreba aktualizovať a zmeniť odrody vymedzené na výrobu vín v regióne Hageland vrátane nových odrôd relevantných pre charakterizáciu vín v tomto regióne (pozri oddiel „Príčinná súvislosť“).

4. **Ďalšie podmienky**

Podmienky sa zjednodušili. Nadbytočné prvky sa vypustili.

Dôvod: Vypustenie nadbytočných prvkov zlepšuje čitateľnosť.

5. **Informácie o zainteresovaných stranách – kontrolných a dozorných orgánoch**

Aktualizácia informácií.

Dôvod: Kontaktné údaje boli zastarané a aktualizovali sa tak, aby odrážali súčasnú situáciu. Je to potrebné na zabezpečenie súladu špecifikácie výrobku s platnými právnymi predpismi.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Hagelandse wijn

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Analytické vlastnosti

STRUČNÝ OPIS

Minimálny prirodzený obsah alkoholu v obj. % musí byť 8 obj. %. Celkový obsah alkoholu v obj. % nesmie byť nižší ako 9 obj. %. Ak sa zvýši prirodzený obsah alkoholu, celkový obsah alkoholu v obj. % nesmie byť v žiadnom prípade vyšší ako 13,5 obj. %. Celková kyslosť v g H_2SO_4/l (celkový obsah kyselín) musí byť najmenej 3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna, alebo 46,6 miliekvivalentu na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú zahrnuté v tomto bode, musia zodpovedať limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	8,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ OPIS

Biele vína: delikátna, elegantná, ovocná alebo kvetinová, miestami trocha minerálna aróma. Skôr jemná ako plná chuť. Dobre štruktúrovaná kyslosť charakterizovaná nie nadmerne vysokým obsahom alkoholu (11 až 12 obj. %). Vyzrievanie v drevených sudoch môže zlepšiť určité vína. Uvedené informácie sa vzťahujú aj na ružové vína. Červené vína: ovocný, svieži štýl. Tieto vína majú vlastnosti „všetkých" červených vín zo severu. V závislosti od muštovej odrody a ročníka však môžu mať tanínovú štruktúru. Pomerne často sa používa vyzrievanie v drevených sudoch. Obsah alkoholu nie je veľmi vysoký (11 až 12,5 obj. %). Uprednostňuje sa nie príliš vysoká teplota podávania (15 až 17 °C). Organoleptické skúšky vykonáva akreditačný výbor a týkajú sa farby, čírosti, arómy a chuti. Na udelenie označenia pôvodu treba získať minimálny počet bodov. Organoleptické skúšky sa vykonávajú iba na vínach vykazujúcich požadované analytické vlastnosti. Spôsob fungovania akreditačného výboru sa riadi vnútorným poriadkom.

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Obohacovanie

Osobitný enologický postup

V prípade čerstvého hrozna, čiastočne prekvaseného hroznového muštu alebo ešte kvasiaceho mladého vína sa prirodzený obsah alkoholu v obj. % môže zvýšiť výlučne vo vinohrade pridaním sacharózy, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu.

2. Deacidifikácia

Osobitný enologický postup

Obsah kyselín vo víne možno čiastočne znížiť. Deacidifikáciu vín možno vykonávať iba do hodnoty 1 g/l vyjadrenej ako kyselina vínna alebo 13,3 miliekvivalentu na liter.

5.2. *Maximálne výnosy*

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

80 hektolitrov na hektár

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

80 hektolitrov na hektár

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

90 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená oblasť výroby „Hagelandse wijn" sa nachádza vo vinohradníckej oblasti A v regióne Hageland a tvoria ju mestá a/alebo 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. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Poloha*

Pozemky sa nachádzajú hlavne na dobre odvodnených svahoch a kopcoch orientovaných na juh. Hrebene kopcov, ktoré sa rozprestierajú z juhozápadu na severovýchod, sú piesčiny, ktoré boli obnažené, keď pred siedmimi miliónmi rokov ustúpilo more. Svahy kopcov sú bohaté na železo.

8.2. *Relevantné muštové odrody v rámci zemepisnej oblasti*

Jednou z typických čŕt regiónu Hageland je široká škála muštových odrôd. Niektorí vinohradníci vyrábajú jednoodrodové vína, kým iní vyrábajú scelené vína. Preto má Hageland toľko rôznych štýlov vín. Prvým typom sú vína Chardonnay pripomínajúce Burgundsko. Druhým typom sú vína vyrobené z hrozna Pinot, ktoré sa viac podobajú vínam z Alsaska, a tretím typom sú vína Müller-Thurgau, ktoré sú podobné luxemburským vínam. Vyrábajú sa aj červené vína, aj keď v menších množstvách.

Vína z regiónu Hageland majú osobitné vlastnosti, ako je mineralita, elegancia, jemnosť a dobre štruktúrovaná kyslosť.

8.3. *Príčinná súvislosť*

Za svoju kvalitu vďačia tieto vína čiastočne tomu, že vinohrady sa nachádzajú na miernych svahoch kopcov orientovaných na juh a že výnosy sa udržiavajú výrazne pod povolenými limitmi.

Vlastnosti pôdy a železných vrstiev dodávajú vínam z regiónu Hageland osobitné vlastnosti, ako je mineralita, elegancia, jemnosť a dobre štruktúrovaná kyslosť, vďaka čomu majú tieto vína medzinárodnú kvalitu.

Mnohé vinohrady sú pomerne mladé. Zistilo sa však, že kvalita vín sa zlepšuje (vyšší obsah cukru a vyváženejšia kyslosť) každým rokom starnutia vinohradov.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Spracovanie hrozna na víno v bezprostrednej blízkosti zemepisnej oblasti

Právny rámec:

pravidlá EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Spracovanie hrozna na hroznový mušt a muštu na víno sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti, v ktorej bolo hrozno zozbierané, alebo pod podmienkou výslovného predchádzajúceho povolenia akreditačným výborom v bezprostrednej blízkosti zemepisnej oblasti. Na výrobu „Hagelandse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming“ [„Hagelandse wijn s registrovaným označením pôvodu“] musí všetko hrozno pochádzať z akreditovanej výrobnej oblasti.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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