C/2024/1487

16.2.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор, както е посочено в член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1487)

Настоящото съобщение е публикувано в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Heuvellandse wijn“

PDO-BE-A1426-AM04

Дата на съобщението: 24.11.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание на виното**

Подобрено и изменено е описанието на аналитичните и органолептичните свойства на вината.

Основание: предишното описание беше счетено за твърде общо и недостатъчно конкретно, поради което е изменено.

2. **Винопроизводствени практики**

Формулировката на описанието е изменена, но не и неговото съдържание.

Основание: изписването на думата *oënologisch* [енологичен] е променено на *oenologisch* в целия документ. Също така са заличени излишните елементи.

3. **Максимален добив на хектар**

Максималният добив е актуализиран в съответствие с настоящите стандарти, по отделно за бели, розе и червени вина.

Основание: Максималните добиви са актуализирани, като се отчита потенциалът на различните сортове грозде.

4. **Определение на географския район**

Изменение на формулировката и добавяне на пояснение.

Основание: изписването на името на общината е поправено от „Nieuwkerken“ на „Nieuwkerke“. Освен това е посочено, че парцели, които са разположени в съседни общини, но чиито редове с лози започват в рамките на община, която е част от обхванатия от наименованието за произход район, също се считат за част от този район.

5. **Изменение на винените сортове грозде**

Изменение на списъка на сортовете

Редица сортове грозде са заличени, защото се използват малко или изобщо не се използват: Riesling, Cabernet Sauvignon и Muscat.

Въведени са следните сортове: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah и Zweigelt.

Основание: необходимостта от актуализиране и изменение на сортовете, определени за производството на вина в района на Heuvelland, включително нови сортове, свързани с характеризирането на вината в региона (вж. „Причинно-следствена връзка“).

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

6. **Допълнителни условия**

Условията са опростени. Излишните елементи са заличени.

Основание: заличаването на излишни елементи подобрява четивността.

7. **Информация за заинтересованите страни — инспекционни и надзорни органи**

Актуализиране на информацията.

Основание: данните за контакт бяха остарели, поради което се налага тяхното актуализиране. Това е необходимо, за да се гарантира, че продуктовата спецификация отговаря на приложимото законодателство.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Heuvellandse wijn

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Аналитични свойства

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да е 9 % об.

Действителното алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде най-малко 10 % об.

Общото алкохолно съдържание в обемни проценти не трябва да е по-ниско от 9 % об. Ако естественото алкохолно съдържание се увеличи, общото алкохолно съдържание в обемни проценти в никакъв случай не трябва да надвишава 13 % об.

Общата киселинност в грамове (общо киселинно съдържание) трябва да е най-малко 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

Аналитичните параметри, които не са включени в този раздел, трябва да бъдат в съответствие с пределните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Органолептични свойства

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина: деликатни, елегантни, плодови и/или флорални, понякога с минерален аромат, фини или плътни. Те се отличават с добре структурирана киселинност, като алкохолното им съдържание не е прекалено високо. Стареенето в дървени бъчви може да подобри качествата на някои вина.

Вина розе: деликатни, елегантни, плодови или флорални, понякога с лек минерален аромат, фини. Добре структурирана киселинност

Червени вина: плодови и свежи или с високо съдържание на танини. Тези вина се отличават с характеристиките на „всички“ северни червени вина. В зависимост от сорта и годината на реколтата те обаче могат да имат танинова структура. Стареенето в дървени бъчви може да подобри качествата на някои вина.

Органолептичното изследване се извършва от акредитирана комисия и обхваща цвета, бистротата, аромата и вкуса. Формулярът за оценка (дегустация) е добавен към правилника за дейността на комисията по акредитация.

На органолептично изследване се подлагат единствено винаta, които притежават необходимите аналитични свойства.

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Обогатяване

Специфична енологична практика

В случай на прясно грозде, частично ферментирала гроздова мъст или младо вино, което все още е в процес на ферментация, естественото алкохолно съдържание в обемни проценти може да се увеличава единствено на лозето чрез добавяне на захароза, концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст.

Виното може да се откислява частично. Откисляването на винаta може да се извършва единствено при максимална гранична стойност от 1 g/l, изразено като винена киселина, или 13,3 meq/l.

2. Откисляване

Специфична енологична практика

Виното може да се откислява частично. Откисляването на винаta може да се извършва единствено при максимална гранична стойност от 1 g/l, изразено като винена киселина, или 13,3 meq/l.

6. **Максимални добиви**

1. Средна максимална стойност, измерена за период от 3 години, за бели и червени вина за: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 хектолитра от хектар

2. Средна максимална стойност, измерена за период от 3 години, за бели и червени вина за: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 хектолитра от хектар

3. Средна максимална стойност, измерена за период от 3 години, за бели и червени вина за: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 хектолитра от хектар

4. Средна максимална стойност, измерена за период от 3 години, за бели и червени вина за: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 хектолитра от хектар

5. Средна максимална стойност, измерена за период от 3 години, за бели и червени вина за: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 хектолитра от хектар

6. Средна максимална стойност, измерена за период от 3 години, за бели и червени вина за: Pinot Gris, Pinot Noir

55 хектолитра от хектар

7. Средна максимална стойност, измерена за период от 3 години, за вина розе за: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 хектолитра от хектар

8. Средна максимална стойност, измерена за период от 3 години, за вина розе за: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 хектолитра от хектар

9. Средна максимална стойност, измерена за период от 3 години, за: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 хектолитра от хектар

7. **Определен географски район**

Определеният район на производство на Heuvellandse wijn се намира в лозарски район A в Heuvelland, включващ общините De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate и Wulvergem.

Парцелите, които са разположени в съседни общини, но чиито редове с лози започват в рамките на община, която е част от обхванатия от наименованието за произход район, също се считат за част от този район.

8. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

Acolon

Auxerrois B

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Chardonnay B

Dornfelder N

Gamay N

Johanniter B

Kerner B

Müller Thurgau B

Phoenix

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Meunier N

Pinot Noir N – Vroege Loonse

Regent N

Rondo

Sauvignon Blanc

Siegerrebe Rs – Sieger

Solaris

Souvignier Gris

Syrah

Zweigelt

9. **Описание на връзката или връзките**

9.1. *Местоположение*

Heuvelland има хладен климат със студени нощи, което благоприятства отглеждането на лозя.

Близостта на Северно море обуславя наличието на по-меки зими и предотвратява прекалено ниските температури, които биха били неблагоприятни за лозовите растения.

Парцелите са разположени предимно върху добре дренирани склонове и хълмове с южно изложение, а именно по южните страни на хълмовете Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg и Scherpenberg.

Heuvelland има бедна и кисела праховито-песъклива почва с много добър дренаж благодарение на желязосъдържащите скални частици в нея и дълбокото ниво на подземните води.

9.2. *Данни за продукта*

Вината Heuvelland имат ароматен, минерален и свеж характер, вариращ от сравнително лек до умерено плътен. Те обикновено се отличават с оригинален билков и флорален букет благодарение на съчетанието между сорта и специфичните качества на почвите.

В зависимост от годината на реколтата и сорта вината Heuvelland могат да се съхраняват от две до над пет години.

Пенливите вина са много плътни, елегантни и комплексни.

9.3. *Причинно-следствена връзка*

Периодът на зреене е дълъг поради хладния климат и студените нощи. Това позволява да се развият повече аромати, без да се образува твърде много захар, вследствие на което се получават ароматни вина, запазващи винаги своята свежест. Съответно алкохолното съдържание обикновено остава ниско — 12,5 %.

Желязосъдържащите скали на повърхността обуславят наличието на по-топъл микроклимат, позволяващ постепенното узряване на гроздето, като полученото в резултат на това вино се отличава с оптимален баланс между сладост и киселинност.

Сухите и бедни почви ускоряват навлизането на лозите във фаза на забавен или спрян растеж, съпроводен с по-интензивна фотосинтеза и повишено образуване на полифеноли и вторични метаболити. Вследствие на това структурата на вината се подобрява, техните аромати се засилват и трайността им се увеличава.

Хладният климат и благоприятните условия, описани по-горе, ни позволяват да произвеждаме бели и червени вина, макар че производството им е по-лесно през някои години, отколкото през други. В отглежданото в подобен климат грозде не се образува толкова много захар и то винаги запазва достатъчно киселинност. Благодарение на това в Heuvelland се произвеждат някои пенливи вина с отлични качества.

10. **Допълнителни съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Преработка на грозде във вино в непосредствена близост до географския район

Правна рамка

Правила на ЕС

Вид допълнително условие :

Дерогация по отношение на производството в определения географски район

Описание на условието :

За да се получи защитено наименование за произход „Heuvellandse wijn“, трябва да се подаде заявление до секретариата на комисията по акредитация. Всички производители от определения район на производство могат да кандидатстват за акредитация, като представят пълно досие. За да могат да кандидатстват, те трябва да произвеждат най-малко 60 литра на партида.

Преработката на гроздето в гроздова мъст и на мъстта във вино трябва да се извършва в географския район, където е събрано гроздето, или — при изрично предварително разрешение от комисията по акредитация — в непосредствена близост до географския район.

Връзка към спецификацията на продукта

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