C/2024/1487

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/2024/1487)

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

„Heuvellandse wijn“

PDO-BE-A1426-AM04

Datum oznámení: 24. 11. 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Popis vína**

Zdokonalil a změnil se popis vín ve vztahu k analytickým a organoleptickým vlastnostem.

Důvod: Předchozí popis byl považován za příliš obecný a nedostatečně konkrétní, a proto byl změněn.

2. **Postup výroby vína**

Popis byl upraven z hlediska znění, nikoli však obsahu.

Důvod: Pravopis slova „oënologisch“ (enologický) se v celém dokumentu nahrazuje slovem „oenologisch“. Kromě toho byly vyňaty nadbytečné části.

3. **Maximální výnos na hektar**

Maximální výnos je aktualizován v souladu se stávajícími normami, a to zvlášť pro bílá, růžová a červená vína.

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

4. **Vymezení zeměpisné oblasti**

Úprava textu a doplnění vyjasnění

Důvod: Název obce je namísto překlepu Nieuwkerken nahrazen výrazem Nieuwkerke. Dále je uvedeno, že jsou-li na pozemcích nacházejících se v sousedních obcích řady vinic, které začínají v obci, jež je součástí oblasti spadající pod příslušné označení, jsou i tyto pozemky považovány za součást oblasti spadající pod příslušné označení.

5. **Úprava moštových odrůd**

Změna seznamu odrůd

Vyňato bylo několik moštových odrůd, neboť nejsou využívány vůbec nebo jen v malém rozsahu: jde o odrůdy Riesling, Cabernet-Sauvignon a Muscat.

Zavedeny byly tyto moštové odrůdy: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah a Zweigelt.

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

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

6. **Další podmínky**

Podmínky se zjednodušují. Zrušeny byly nadbytečné prvky.

Důvod: Zrušením nadbytečných prvků se zvyšuje srozumitelnost textu.

7. **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)**

Heuvellandse 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 9 % objemových.

Skutečný obsah alkoholu musí být nejméně 10 % objemových.

Celkový obsah alkoholu nesmí být nižší než 9 % objemových. V případě zvýšení přirozeného obsahu alkoholu nesmí celkový obsah alkoholu překročit 13 % objemových.

Celková kyselost v gramech (celkový obsah kyselin) musí být nejméně 5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná.

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)	9
Minimální celková kyselost	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 a/nebo květinová, někdy s jemným nebo výrazným minerálním aromatem. Dobře strukturovaná kyselost vyznačující se nepříliš vysokým obsahem alkoholu. Některým vínům může prospět zrání v dřevěných sudech.

Růžová vína: jemná, elegantní, ovocná nebo květinová, někdy s jemným minerálním aromatem. Dobře strukturovaná kyselost.

Červená vína: ovocná, svěží nebo jednoduše plná. V těchto vínech se snoubí vlastnosti „všech" červených vín ze severu. V závislosti na odrůdě a ročníku se však mohou vyznačovat určitou strukturou tříslovin. Některým vínům může prospět zrání v dřevěných sudech.

Organoleptická zkouška se týká barvy, čistoty, vůně a chuti a provádí ji akreditační výbor. Do jednacího řádu akreditačního výboru byl doplněn hodnotící formulář (degustační list).

Organoleptické zkoušce se podrobují pouze vína splňující požadavky na analytické vlastnosti.

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.

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.

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.

6. **Maximální výnosy**

1. Průměrný maximální výnos, měřeno za období tří let u bílých a červených vín odrůd: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 hektolitrů na hektar

2. Průměrný maximální výnos, měřeno za období tří let u bílých a červených vín odrůd: Kerner, Müller-Rhurgau, Pinot Blanc

65 hektolitrů na hektar

3. Průměrný maximální výnos, měřeno za období tří let u bílých a červených vín odrůd: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 hektolitrů na hektar

4. Průměrný maximální výnos, měřeno za období tří let u bílých a červených vín odrůd: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 hektolitrů na hektar

5. Průměrný maximální výnos, měřeno za období tří let u bílých a červených vín odrůd: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hektolitrů na hektar

6. Průměrný maximální výnos, měřeno za období tří let u bílých a červených vín odrůd: Pinot Gris, Pinot Noir

55 hektolitrů na hektar

7. Průměrný maximální výnos, měřeno za období tří let u růžových vín odrůd: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 hektolitrů na hektar

8. Průměrný maximální výnos, měřeno za období tří let u růžových vín odrůd: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hektolitrů na hektar

9. Průměrný maximální výnos, měřeno za období tří let u odrůd: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 hektolitrů na hektar

7. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro výrobu „Heuvellandse wijn“ se nachází ve vinařské zóně A v Heuvellandu, již tvoří obce: De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate, Wulvergem.

Na pozemcích nacházejících se v sousedních obcích řady vinic, které začínají v obci, jež je součástí oblasti spadající pod příslušné označení, jsou i tyto pozemky považovány za součást oblasti spadající pod příslušné označení.

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

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. **Popis souvislostí**

9.1. *Poloha*

V Heuvellandu je chladné podnebí se studenými nocemi, což prospívá vinohradnictví.

Díky blízkosti Severního moře jsou zimy mírnější a tím se zabrání příliš nízkým teplotám, které by poškodily vinnou révu.

Pozemky se nacházejí především na jižně situovaných svazích a kopcích s dobrým odvodněním, zejména na jižních stranách kopců Monteberg, Kemmelberg, Banebergen Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg a Scherpenberg.

V Heuvellandu je špatná kyselá hlinitopísčitá půda s velmi dobrým odvodňováním díky přítomnosti pelosideritu v půdě a hluboké hladině podzemní vody.

9.2. *Podrobnosti o produktu*

Vína z Heuvellandu jsou aromatická, minerální a svěží. Mohou být poměrně lehká až středně plná. Díky kombinaci moštové odrůdy a půdního typu mají tato vína mají obvykle originální kořeněný a květinový buket.

V závislosti na ročníku a moštové odrůdě lze vína z Heuvellandu uchovávat po dobu 2 až více než 5 let.

Šumivá vína jsou poměrně plná, elegantní a komplexní.

9.3. *Příčinná souvislost*

Dlouhé období zrání je dáno chladným podnebím a studenými nocemi. Díky tomu se může rozvinout více aromat, aniž by se vznikalo příliš velké množství cukru. Výsledkem jsou aromatická vína, která si vždy zachovávají svěžest. Obsah alkoholu pak zůstává obecně nízký, tj. nižší než 12,5 %.

Pelosiderit na povrchu vytváří teplejší mikroklima, které pokaždé umožňuje o něco lepší dozrání hroznů, aby se z nich následně získalo vyvážené víno z hlediska sladkosti a kyselosti.

Kvůli suchých a jalovým půdám se vinná réva rychleji dostane do fáze zpomalování nebo zastavení svého růstu. V této fázi je fotosyntéza účinnější a vzniká více polyfenolů a sekundárních metabolitů. Vína tak mají větší strukturu, jsou aromatická a mají delší trvanlivost.

Díky chladnému podnebí a výše popsaným příznivým podmínkám lze vyrábět bílá a červená vína, i když v některém roce snáze než v jiném. Na druhou stranu v tomto podnebí nevzniká v hroznech příliš mnoho cukru a vždy si uchovávají dostatečnou kyselost. V Heuvellandu je tak možné produkovat velmi jemná šumivá vína.

10. **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:

K získání chráněného označení původu „Heuvellandse wijn“ je nutno předložit sekretariátu akreditačního výboru žádost. Za účelem získání akreditace smí předložit úplnou dokumentaci každý producent z vymezené oblasti produkce. Aby bylo možné žádost o akreditaci podat, je požadována minimální produkce 60 litrů na šarži.

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.

ODKAZ NA SPECIFIKACI VÝROBKU

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