C/2024/1487

16.2.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/1487)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Heuvellandse wijn«

PDO-BE-A1426-AM04

Meddelelsesdato: 24.11.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Beskrivelsen af vinenes analytiske og organoleptiske kendetegn er blevet forbedret og ændret.

Begrundelse: Den tidligere beskrivelse blev anset for at være for generel og ikke specifik nok, og derfor er den blevet ændret.

2. **Vinfremstillingsmetoder**

Beskrivelsens ordlyd er blevet ændret, men ikke dens indhold.

Begrundelse: Stavningen af ordet *oënologisch* [ønologisk] er i hele dokumentet blevet ændret til *oenologisch*. Desuden er overflødige oplysninger blevet slettet.

3. **Maksimalt udbytte pr. hektar**

Det maksimale udbytte er blevet ajourført i henhold til gældende standarder og er opdelt efter hvidvin, rosévin og rødvin.

Begrundelse: De maksimale udbytter er blevet ajourført under hensyntagen til de forskellige druesorters potentiale.

4. **Afgrænsning af det geografiske område**

Ændring af ordlyden og tilføjelse af en præcisering

Begrundelse: Stavningen af navnet på kommunen er blevet ændret fra »Nieuwkerken« til »Nieuwkerke«. Desuden er det blevet angivet, at parceller, som er beliggende i nabokommuner, men hvis rækker af vinstokke begynder med en kommune, der tilhører det område, som betegnelsen dækker, også betragtes som en del af dette område.

5. **Ændring af druesorterne**

Ændring af listen over druesorter

En række druesorter udgår, da de anvendes meget lidt eller slet ikke: Riesling, Cabernet Sauvignon og Muscat.

Følgende druesorter er blevet medtaget: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah og Zweigelt.

Begrundelse: Behovet for at ajourføre og ændre de fastsatte sorter til vinfremstilling i Heuvellandområdet, herunder de nye sorter, der er relevante for karakteriseringen af regionens vine (se »Årsagssammenhæng«).

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

6. **Andre betingelser**

Betingelserne er blevet forenklet. Overflødige oplysninger er blevet slettet.

Begrundelse: Sletningen af overflødige oplysninger forbedrer læsbarheden.

7. **Oplysninger om interessenterne — kontrolorganer og tilsynsmyndigheder**

Ajourføring af oplysninger.

Begrundelse: Kontaktoplysningerne var forældede og er blevet ajourført for at afspejle den nuværende situation. Dette er nødvendigt for at sikre, at produktspecifikationen er i overensstemmelse med gældende lovgivning.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Heuvellandse wijn

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Analytiske kendetegn

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Det minimale naturlige alkoholindhold i volumen skal være 9 % vol.

Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen skal være mindst 10 % vol.

Det totale alkoholindhold må ikke være lavere end 9 % vol. Hvis det naturlige alkoholindhold forøges, må det totale alkoholindhold under ingen omstændigheder være højere end 13 % vol.

Det totale syreindhold i gram (totalt syreindhold) skal være mindst 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre.

De analyseparametre, der ikke er medtaget nedenfor, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Organoleptiske kendetegn

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine: delikate, elegante, frugtagtige og/eller blomsteragtige, undertiden med en mineralsk aroma, raffinerede eller fyldige. De har et velstruktureret syreindhold og kendetegnes ved et ikke alt for højt alkoholindhold. Lagring på træfade kan forbedre visse vine.

Rosévine: delikate, elegante, frugtagtige eller blomsteragtige, undertiden med en mineralsk aroma, raffinerede. Et velstruktureret syreindhold.

Rødvine: en frugtagtig og frisk eller ganske enkelt dristig karakter. Disse vine har »alle« nordlige rødvines kendetegn. Alt efter druesorten og årgangen kan de dog have en tanninstruktur. Lagring på træfade kan forbedre visse vine.

De organoleptiske test foretages af akkrediteringsudvalget og vedrører farve, klarhed, duft og smag. Der er tilføjet et (smags)vurderingsark til forretningsordenen for akkrediteringsudvalget.

Der foretages kun organoleptiske test af vine med de nødvendige analytiske kendetegn.

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Berigelse

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Såfremt der er tale om friske druer, delvis gæret druemost eller ny vin, som ikke er færdiggæret, kan det naturlige alkoholindhold i volumen forøges (dog kun på vingården) ved at tilsætte saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost.

Vinen kan afsyres delvist. Vin må kun afsyres med højst 1 g/l udtrykt i vinsyre eller 13,3 milliækvivalenter/l.

2. Afsyring

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Vinen kan afsyres delvist. Vin må kun afsyres med højst 1 g/l udtrykt i vinsyre eller 13,3 milliækvivalenter/l.

6. **Maksimale udbytter**

1. Gennemsnitligt maksimum målt over en periode på tre år for hvidvine og rødvine for: Chardonnay, Chenin Blanc og Johanniter

65 hektoliter pr. hektar

2. Gennemsnitligt maksimum målt over en periode på tre år for hvidvine og rødvine for: Kerner, Müller-Thurgau og Pinot Blanc

65 hektoliter pr. hektar

3. Gennemsnitligt maksimum målt over en periode på tre år for hvidvine og rødvine for: Phoenix, Sauvignon Blanc og Siegerrebe

65 hektoliter pr. hektar

4. Gennemsnitligt maksimum målt over en periode på tre år for hvidvine og rødvine for: Solaris, Cabernet Cortis og Cabernet Dorsa

65 hektoliter pr. hektar

5. Gennemsnitligt maksimum målt over en periode på tre år for hvidvine og rødvine for: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo og Syrah

65 hektoliter pr. hektar

6. Gennemsnitligt maksimum målt over en periode på tre år for hvidvine og rødvine for: Pinot Gris og Pinot Noir

55 hektoliter pr. hektar

7. Gennemsnitligt maksimum målt over en periode på tre år for rosévine for: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa og Gamay

75 hektoliter pr. hektar

8. Gennemsnitligt maksimum målt over en periode på tre år for rosévine for: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo og Syrah

75 hektoliter pr. hektar

9. Gennemsnitligt maksimum målt over en periode på tre år for: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris og Zweigelt

80 hektoliter pr. hektar

7. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede produktionsområde for »Heuvellandse wijn« er beliggende i vindyrkningsareal A i Heuvelland og omfatter kommunerne De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate og Wulvergem.

Parceller, som er beliggende i nabokommuner, men hvis rækker af vinstokke begynder med en kommune, der tilhører det område, som betegnelsen dækker, betragtes også som en del af dette område.

8. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

9.1. *Beliggenhed*

Heuvelland har et køligt klima med kølige nætter, hvilket er gunstigt for vindyrkning.

Nordsøens nærhed giver mildere vintre og forhindrer alt for lave temperaturer, der ville være skadelige for vinstokkene.

Parcellerne ligger hovedsagelig på sydvendte, veldrænede skråninger og bakker, nemlig på sydsiderne af bakkerne Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg og Scherpenberg.

Heuvelland har en næringsfattig, syreholdig sandet lerjord med en særdeles god dræning, hvilket skyldes jernsten i jordbunden og et dybt grundvandsspejl.

9.2. *Oplysninger om produktet*

Vine fra Heuvelland har en aromatisk, mineralsk og frisk karakter, der går fra forholdsvis let til moderat fyldig. Vinene har som regel en original urte- og blomsteragtig bouquet, hvilket skyldes en kombination af druesorten og den særlige jordbund.

Alt efter årgangen og druesorten kan vine fra Heuvelland gemmes fra 2 år og til over 5 år.

De mousserende vine er forholdsvis fyldige, elegante og komplekse.

9.3. *Årsagssammenhæng*

Modningsperioden er lang på grund af det kølige klima og de kølige nætter. Dette muliggør udviklingen af flere aromaer, uden at der dannes for meget sukker, og resulterer i aromatiske vine, som altid bevarer deres friskhed. Derfor forbliver alkoholindholdet som regel lavt, dvs. 12,5 %.

Jernstenene på overfladen giver et varmere mikroklima, som gør det muligt for druerne at modne en smule bedre hver gang, og som til sidst giver vin med en jævn balance mellem sødme og syrlighed.

Den tørre og magre jord fremskynder vinstokkenes indtræden i fasen med aftagende eller standset vækst. Dette er den fase, hvor fotosyntesen bliver mere effektiv, og der dannes flere polyfenoler og sekundære metabolitter. Det giver vinene mere struktur og gør dem aromatiske og mere gemmeegnede.

Det kølige klima og de gunstige betingelser, der er beskrevet ovenfor, gør det muligt at fremstille hvidvine og rødvine, selv om der er nogle år, hvor det er lettere at fremstille dem end andre. Desuden danner druer, som dyrkes i et sådant klima, ikke så meget sukker og bevarer altid et tilstrækkeligt syreindhold. Dette gør det muligt at fremstille nogle meget fine mousserende vine i Heuvelland.

10. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Forarbejdning af druer til vin i umiddelbar nærhed af det geografiske område

Retsgrundlag

EU-bestemmelser

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

For at opnå den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Heuvellandse wijn« er det nødvendigt at indsende en ansøgning til akkrediteringsudvalgets sekretariat. Alle producenter fra det afgrænsede produktionsområde kan søge om akkreditering ved at indsende en fuldstændig ansøgning. De skal fremstille mindst 60 liter pr. parti for at kunne søge.

Forarbejdningen af druer til druemost og af mosten til vin skal finde sted i det geografiske område, hvor druerne er høstet, eller, efter udtrykkelig forudgående tilladelse fra akkrediteringsudvalget, i umiddelbar nærhed af det geografiske område.

Link til produktspecifikationen

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