C/2024/1487

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/2024/1487)

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

„Heuvellandse wijn“

PDO-BE-A1426-AM04

Datum der Mitteilung: 24.11.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Beschreibung des Weins**

   Die Beschreibung der Weine wurde hinsichtlich der analytischen und organoleptischen Eigenschaften verbessert und geändert.

   Begründung: Die frühere Beschreibung wurde als zu allgemein und nicht spezifisch genug erachtet und daher geändert.

2. **Weinbereitungsverfahren**

   Der Text der Beschreibung wurde geändert, der Inhalt nicht.

   Begründung: Das Wort „oënologisch“ wird im gesamten Dokument durch das Wort „oenologisch“ ersetzt (betrifft nur die niederländische Fassung). Darüber hinaus wurden redundante Teile gestrichen.

3. **Höchstertrag je Hektar**

   Der Höchstertrag wird aktualisiert, um den geltenden Normen Rechnung zu tragen, getrennt für Weiß-, Rosé- und Rotweine.

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

4. **Abgrenzung des geografischen Gebiets**

   Anpassung des Wortlauts und Hinzufügung von Klarstellungen.

   Begründung: Zur Verbesserung eines Tippfehlers wird der Name „Nieuwkerken“ durch „Nieuwkerke“ ersetzt. Es wird auch darauf hingewiesen, dass, wenn Parzellen in benachbarten Gemeinden liegen, die Rebzeilen aber innerhalb einer Gemeinde beginnen, die Teil des Gebiets der Ursprungsbezeichnung ist, diese Parzellen ebenfalls als Teil des Gebiets der Ursprungsbezeichnung betrachtet werden.

5. **Anpassung der Keltertraubensorten**

   Änderung des Katalogs.

   Eine Reihe von Rebsorten wurde gestrichen, da sie nicht (viel) verwendet werden: Riesling, Cabernet-Sauvignon und Muskat.

   Folgende Rebsorten werden eingeführt: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo Syrah und Zweigelt.

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

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

6. **Weitere Bedingungen**

Die Bedingungen werden vereinfacht. Redundante Elemente werden gestrichen.

Begründung: Die Streichung redundanter Elemente verbessert die Lesbarkeit.

7. **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)**

Heuvellandse 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 9 % vol betragen.

Der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens 10 % vol betragen.

Der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 9 % vol betragen. Im Falle einer Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf der Gesamtalkoholgehalt 13 % vol nicht überschreiten.

Der Gesamtsäuregehalt in Gramm (Gesamtgehalt an Säuren) muss mindestens 5 g/l betragen, ausgedrückt als Weinsäure.

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)	9
Mindestgesamtsäure	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: fein, elegant, fruchtig und/oder blumig, manchmal mit feinem oder starkem mineralischen Aroma. Schöner strukturierter Säuregehalt und gekennzeichnet durch einen niedrigen Alkoholgehalt. Die Reifung in Holzfässern kann bestimmten Weinen zugute kommen.

Roséweine: fein, elegant, fruchtig oder blumig, manchmal mit feinem mineralischen Aroma. Schöner strukturierter Säuregehalt.

Rotweine: fruchtig, frisch oder einfach kräftig. 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 kann bestimmten Weinen zugute kommen.

Die organoleptische Prüfung wird vom Akkreditierungsausschuss durchgeführt und erstreckt sich auf Farbe, Klarheit, Aroma und Geschmack. Der Bewertungsbogen wurde in die Haushaltsordnung des Akkreditierungsausschusses aufgenommen.

Nur Weine, die die analytischen Eigenschaften erfüllen, werden organoleptisch geprüft.

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.

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.

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.

6. **Höchsterträge**

1. Durchschnittlicher Höchstertrag, gemessen über einen Zeitraum von drei Jahren für Weißweine und Rotweine der Sorten Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 Hektoliter je Hektar

2. Durchschnittlicher Höchstertrag, gemessen über einen Zeitraum von drei Jahren für Weißweine und Rotweine der Sorten Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 Hektoliter je Hektar

3. Durchschnittlicher Höchstertrag, gemessen über einen Zeitraum von drei Jahren für Weißweine und Rotweine der Sorten Phoenix Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 Hektoliter je Hektar

4. Durchschnittlicher Höchstertrag, gemessen über einen Zeitraum von drei Jahren für Weißweine und Rotweine der Sorten Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 Hektoliter je Hektar

5. Durchschnittlicher Höchstertrag, gemessen über einen Zeitraum von drei Jahren für Weißweine und Rotweine der Sorten Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 Hektoliter je Hektar

6. Durchschnittlicher Höchstertrag, gemessen über einen Zeitraum von drei Jahren für Weißweine und Rotweine der Sorten Pinot Gris, Pinot Noir

55 Hektoliter je Hektar

7. Durchschnittlicher Höchstertrag, gemessen über einen Zeitraum von drei Jahren für Roséweine der Sorten Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay,

75 Hektoliter je Hektar

8. Durchschnittlicher Höchstertrag, gemessen über einen Zeitraum von drei Jahren für Roséweine der Sorten Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 Hektoliter je Hektar

9. Durchschnittlicher Höchstertrag, gemessen über einen Zeitraum von drei Jahren für die Sorten Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 Hektoliter je Hektar

7. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das für die Erzeugung von „Heuvellandse wijn“ abgegrenzte Gebiet liegt in der Weinbauzone A im Heuvelland, d. h. in folgenden Gemeinden: De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate, Wulvergem.

Wenn Parzellen in benachbarten Gemeinden liegen, die Rebzeilen aber innerhalb einer Gemeinde beginnen, die Teil des Gebiets der Ursprungsbezeichnung ist, werden diese Parzellen ebenfalls als Teil des Gebiets der Ursprungsbezeichnung betrachtet.

8. **Keltertraubensorte(n)**

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

9.1. *Lage*

Das Heuvelland zeichnet sich durch ein kühles Klima mit kühlen Nächten aus, was dem Weinbau förderlich ist.

Aufgrund der Nähe zur Nordsee sind die Winter milder und zu niedrige Temperaturen, die sich nachteilig auf die Trauben auswirken würden, kommen nicht vor.

Die Parzellen befinden sich hauptsächlich auf nach Süden ausgerichteten, gut entwässerten Hanglagen und Hügeln, und zwar auf den Südseiten der Hügel Monteberg, Kemmelberg, Banebergen Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg und Scherpenberg.

Das Heuvelland verfügt über einen mageren sauren Sand/Lehmboden mit sehr guter Entwässerung dank des Eisensandsteins im Boden und einem tiefen Grundwasserspiegel.

9.2. *Einzelheiten des Erzeugnisses*

„Heuvellandse wijnen“ haben einen aromatischen, mineralischen und frischen Charakter. Die Weine können recht leicht bis mäßig vollmundig sein. Sie zeichnen sich aufgrund der Kombination von Rebsorte und Bodenbeschaffenheit in der Regel durch ein Kräuter- und Blumenbouquet aus.

Je nach Jahrgang und Rebsorte kann „Heuvellandse wijn“ von 2 bis zu mehr als 5 Jahre aufbewahrt werden.

Die Schaumweine sind recht körperreich, elegant und komplex.

9.3. *Ursächlicher Zusammenhang*

Die Reifezeit ist aufgrund des kühlen Klimas und der frischen Nächte lang. Dadurch können sich mehr Aromen entwickeln, ohne zu viel Zucker zu erzeugen. Dies führt zu aromatischen Weinen, die stets ihre Frische behalten. Der Alkoholgehalt ist dann im Allgemeinen niedrig, d. h. er liegt unter 12,5 %.

Der Eisensandstein an der Oberfläche sorgt für ein wärmeres Mikroklima, das es den Trauben ermöglicht, jeweils etwas besser zu reifen, um einen Wein mit ausgewogener Süße/Säure zu erhalten.

Durch die trockenen und mageren Böden erreicht der Rebstock schneller die Phase der Wachstumsverlangsamung oder des Wachstumsstops. Dies sorgt dafür, dass die Photosynthese effizienter wird und mehr Polyphenole und sekundäre Metaboliten erzeugt werden. Dies verleiht den Weinen mehr Struktur und Aroma und eine längere Haltbarkeit.

Aufgrund des kühlen Klimas und der oben beschriebenen günstigen Bedingungen können wir Weiß- und Rotweine herstellen, wenn auch in manchen Jahren leichter als in anderen. Auf der anderen Seite erzeugen die in einem solchen Klima angebauten Trauben nur einen geringen Zuckergehalt und weisen stets einen ausreichenden Säuregehalt auf. Dadurch können im Heuvelland sehr feine Schaumweine hergestellt werden.

10. **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:

Um die geschützte Ursprungsbezeichnung „Heuvellandse wijn“ zu erhalten, muss beim Sekretariat des Akkreditierungsausschusses ein Antrag gestellt werden. Jeder Erzeuger aus dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet kann eine vollständige Akte einreichen, um die Akkreditierung zu erhalten. Eine Mindestproduktion von 60 Litern pro Partie ist erforderlich, um einen Antrag auf Akkreditierung stellen zu können.

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.

Link zur Produktspezifikation

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