C/2024/1487

16.2.2024

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(C/2024/1487)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**«Heuvellandse wijn»**

**PDO-BE-A1426-AM04**

**Ημερομηνία της κοινοποίησης: 24.11.2023**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

1. **Περιγραφή του οίνου**

Βελτιώνεται και τροποποιείται η περιγραφή των αναλυτικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων των οίνων.

Αιτιολόγηση: διαπιστώθηκε ότι η προηγούμενη περιγραφή ήταν υπερβολικά γενική και όχι αρκετά συγκεκριμένη και, ως εκ τούτου, τροποποιείται.

2. **Οινοποιητικές πρακτικές**

Τροποποιείται η διατύπωση της περιγραφής, αλλά όχι το περιεχόμενό της.

Αιτιολόγηση: η ορθογραφία της λέξης «oënologisch» [οινολογικός/-ή/-ό] αλλάζει σε όλο το έγγραφο σε «oenologisch». Απαλείφονται, επίσης, τα περιττά στοιχεία.

3. **Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο**

Η μέγιστη απόδοση επικαιροποιείται σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα, χωριστά για τους λευκούς, τους ερυθρωπούς και τους ερυθρούς οίνους.

Αιτιολόγηση: οι μέγιστες αποδόσεις επικαιροποιούνται λαμβανομένων υπόψη των δυνατοτήτων των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου.

4. **Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Τροποποίηση της διατύπωσης και προσθήκη διευκρίνισης

Αιτιολόγηση: η ορθογραφία της ονομασίας του δήμου διορθώνεται από «Nieuwkerken» σε «Nieuwkerke». Επιπλέον, αναφέρεται ότι τα αμπελοτεμάχια που βρίσκονται σε γειτονικούς δήμους, των οποίων όμως οι σειρές των πρέμνων ξεκινούν εντός δήμου υπαγόμενου στην περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία, θεωρούνται επίσης τμήμα της εν λόγω περιοχής.

5. **Τροποποίηση όσον αφορά τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Τροποποίηση του καταλόγου ποικιλιών

Ορισμένες ποικιλίες αμπέλου απαλείφονται επειδή χρησιμοποιούνται ελάχιστα ή και καθόλου: Riesling, Cabernet Sauvignon και Muscat.

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah και Zweigelt.

Αιτιολόγηση: η ανάγκη επικαιροποίησης και τροποποίησης των καθορισμένων ποικιλιών για την παραγωγή οίνων στην περιοχή Heuvelland, συμπεριλαμβανομένων νέων ποικιλιών που σχετίζονται με τον χαρακτηρισμό των οίνων στην περιοχή (βλ. «Αιτιώδης σχέση»).

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

6. **Άλλες προϋποθέσεις**

Οι προϋποθέσεις απλουστεύονται. Απαλείφονται τα περιττά στοιχεία.

Αιτιολόγηση: η απαλοιφή των περιττών στοιχείων βελτιώνει την αναγνωσιμότητα.

7. **Πληροφορίες σχετικά με τα ενδιαφερόμενα μέρη — οργανισμοί ελέγχου και εποπτικές αρχές**

Επικαιροποίηση των πληροφοριών.

Αιτιολόγηση: τα στοιχεία επικοινωνίας ήταν παρωχημένα και επικαιροποιούνται ώστε να αντικατοπτρίζουν την τρέχουσα κατάσταση. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι οι προδιαγραφές προϊόντος συμμορφώνονται με την εφαρμοστέα νομοθεσία.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Heuvellandse wijn

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Αναλυτικά χαρακτηριστικά

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι 9 % vol.

Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 % vol.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι τουλάχιστον 9 % vol. Σε περίπτωση αύξησης του φυσικού αλκοολικού τίτλου, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει επ' ουδενί να υπερβαίνει το 13 % vol.

Η ολική οξύτητα σε γραμμάρια (ολική περιεκτικότητα σε οξέα) πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται σε αυτήν την ενότητα πρέπει να τηρούν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) | 9 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι: οίνοι λεπτοί, κομψοί, φρουτώδεις και/ή ανθώδεις, ενίοτε με ορυκτώδες άρωμα και εξευγενισμένο ή γεμάτο σώμα. Καλά δομημένη οξύτητα που χαρακτηρίζεται από όχι υπερβολικά υψηλό αλκοολικό τίτλο. Η παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια μπορεί να ενισχύσει ορισμένους οίνους.

Ερυθρωποί οίνοι: οίνοι λεπτοί, κομψοί, φρουτώδεις ή ανθώδεις, ενίοτε με ορυκτώδες άρωμα και εξευγενισμένο σώμα. Καλά δομημένη οξύτητα.

Ερυθροί οίνοι: ύφος φρουτώδες, δροσερό ή απλώς έντονο. Οι οίνοι αυτοί παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά «όλων» των ερυθρών οίνων του Βορρά. Ωστόσο, ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την εσοδεία, μπορούν να έχουν τανική δομή. Η παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια μπορεί να ενισχύσει ορισμένους οίνους.

Οι οργανοληπτικές δοκιμές διενεργούνται από την επιτροπή διαπίστευσης και αφορούν το χρώμα, τη διαύγεια, το άρωμα και τη γεύση. Στον εσωτερικό κανονισμό της επιτροπής διαπίστευσης προστίθεται το δελτίο αξιολόγησης (γευσιγνωσίας).

Μόνο οι οίνοι που επιδεικνύουν τις απαιτούμενες αναλυτικές ιδιότητες υποβάλλονται σε οργανοληπτική δοκιμή.

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Όσον αφορά τα νωπά σταφύλια, το μερικώς ζυμωμένο γλεύκος σταφυλιών ή τον νεαρό οίνο που βρίσκεται ακόμη σε κατάσταση ζύμωσης, ο φυσικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο μπορεί να αυξηθεί, μόνον στον αμπελώνα, με την προσθήκη σακχαρόζης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών.

Ο οίνος μπορεί να υποβληθεί σε μερική μείωση της οξύτητας. Η μείωση της οξύτητας των οίνων μπορεί να πραγματοποιείται μόνο μέχρι το ανώτατο όριο του 1 g/l, εκφραζόμενο σε τρυγικό οξύ, ή 13,3 χιλιοστοϊσοδυνάμων ανά λίτρο.

2. Μείωση της οξύτητας

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος μπορεί να υποβληθεί σε μερική μείωση της οξύτητας. Η μείωση της οξύτητας των οίνων μπορεί να πραγματοποιείται μόνο μέχρι το ανώτατο όριο του 1 g/l, εκφραζόμενο σε τρυγικό οξύ, ή 13,3 χιλιοστοϊσοδυνάμων ανά λίτρο.

6. **Μέγιστες αποδόσεις**

1. Μέσο ανώτατο όρο, μετρούμενο σε βάθος τριετίας, για τους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους για: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Μέσο ανώτατο όρο, μετρούμενο σε βάθος τριετίας, για τους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους για: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Μέσο ανώτατο όρο, μετρούμενο σε βάθος τριετίας, για τους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους για: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Μέσο ανώτατο όρο, μετρούμενο σε βάθος τριετίας, για τους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους για: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Μέσο ανώτατο όρο, μετρούμενο σε βάθος τριετίας, για τους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους για: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Μέσο ανώτατο όρο, μετρούμενο σε βάθος τριετίας, για τους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους για: Pinot Gris, Pinot Noir

55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Μέσο ανώτατο όρο, μετρούμενο σε βάθος τριετίας, για τους ερυθρωπούς οίνους για: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. Μέσο ανώτατο όρο, μετρούμενο σε βάθος τριετίας, για τους ερυθρωπούς οίνους για: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. Μέσο ανώτατο όρο, μετρούμενο σε βάθος τριετίας, για: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής του Hagelandse wijn βρίσκεται στην αμπελουργική περιοχή Α του Heuvelland και περιλαμβάνει τους δήμους De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate και Wulvergem.

Τα αμπελοτεμάχια που βρίσκονται σε γειτονικούς δήμους, των οποίων όμως οι σειρές των πρέμνων ξεκινούν εντός δήμου υπαγόμενου στην περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία, θεωρούνται επίσης τμήμα της εν λόγω περιοχής.

8. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

9.1. *Γεωγραφική θέση*

Στο Heuvelland επικρατεί δροσερό κλίμα με ψυχρές νύχτες, γεγονός που ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια.

Η εγγύτητα της περιοχής στη Βόρεια Θάλασσα έχει ως αποτέλεσμα ηπιότερους χειμώνες και αποτελεί αποτρεπτικό παράγοντα για τις υπερβολικά χαμηλές θερμοκρασίες που θα ήταν επιζήμιες για τα πρέμνα.

Τα αμπελοτεμάχια βρίσκονται, κατά κύριο λόγο, σε πλαγιές και λόφους με νότιο προσανατολισμό και καλή αποστράγγιση, και συγκεκριμένα στις νότιες πλαγιές των λόφων Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg και Scherpenberg.

Το Heuvelland διαθέτει φτωχά, όξινα αμμοπηλώδη εδάφη με πολύ καλή αποστράγγιση, γεγονός που οφείλεται στα σιδηρομεταλλεύματα του εδάφους και στο βάθος του υδροφόρου ορίζοντα.

9.2. *Λεπτομερή στοιχεία του προϊόντος*

Οι οίνοι Heuvelland έχουν αρωματικό, ορυκτώδη και δροσερό χαρακτήρα, με σώμα που κυμαίνεται από αρκετά ελαφρύ έως μετρίως γεμάτο. Οι οίνοι συνήθως διαθέτουν ένα πρωτότυπο μπουκέτο βοτάνων και ανθέων, χάρη στον συνδυασμό των ποικιλιών αμπέλου και τις ιδιαιτερότητες του εδάφους.

Ανάλογα με την εσοδεία και την ποικιλία αμπέλου, οι οίνοι Heuvelland μπορούν να διατηρηθούν από 2 έως και πάνω από 5 έτη.

Οι αφρώδεις οίνοι έχουν αρκετά γεμάτο σώμα, είναι κομψοί και σύνθετοι.

9.3. *Αιτιώδης σχέση*

Χάρη στο δροσερό κλίμα και τις ψυχρές νύχτες, η περίοδος ωρίμασης είναι μακρά. Το γεγονός αυτό καθιστά δυνατή την ανάπτυξη περισσότερων αρωμάτων χωρίς την παραγωγή υπερβολικών σακχάρων, με αποτέλεσμα να προκύπτουν αρωματικοί οίνοι που διατηρούν πάντα τη φρεσκάδα τους. Ως εκ τούτου, ο αλκοολικός τίτλος παραμένει συνήθως σε χαμηλά επίπεδα, ήτοι 12,5 %.

Τα σιδηρομεταλλεύματα στην επιφάνεια του εδάφους συμβάλλουν στη δημιουργία ενός θερμότερου μικροκλίματος που παρέχει τη δυνατότητα στα σταφύλια να ωριμάζουν ελαφρώς καλύτερα κάθε φορά, με αποτέλεσμα τελικά την παραγωγή οίνων με ομοιόμορφη ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

Το ξηρό και φτωχό έδαφος διασφαλίζει ότι τα πρέμνα περνάνε στο στάδιο επιβράδυνσης ή διακοπής της ανάπτυξης. Πρόκειται για το στάδιο κατά το οποίο η φωτοσύνθεση γίνεται αποτελεσματικότερη και παράγονται περισσότερες πολυφαινόλες και δευτερογενείς μεταβολίτες. Αυτό προσδίδει στους οίνους καλύτερη δομή, τους καθιστά αρωματικούς και επιτρέπει τη διατήρησή τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Το δροσερό κλίμα και οι ευνοϊκές συνθήκες που περιγράφονται ανωτέρω καθιστούν δυνατή την παραγωγή λευκών και ερυθρών οίνων, παρόλο που η ευκολία παραγωγής τους διαφέρει από χρονιά σε χρονιά. Επιπλέον, τα σταφύλια που καλλιεργούνται στις εν λόγω κλιματικές συνθήκες δεν παράγουν τόσο πολλά σάκχαρα και διατηρούν πάντοτε επαρκή οξύτητα. Το γεγονός αυτό καθιστά δυνατή την παραγωγή ορισμένων πολύ εκλεκτών αφρωδών οίνων στο Heuvelland.

10. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

*Μεταποίηση των σταφυλιών σε οίνο σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με τη γεωγραφική περιοχή*

Νομικό πλαίσιο

Κανόνες ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για την απόκτηση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Heuvellandse wijn» πρέπει να υποβληθεί αίτημα στη γραμματεία της επιτροπής διαπίστευσης. Όλοι οι παραγωγοί της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής μπορούν να υποβάλουν αίτημα διαπίστευσης με την υποβολή πλήρους φακέλου. Για να είναι σε θέση να υποβάλουν αίτημα, πρέπει να παράγουν τουλάχιστον 60 λίτρα ανά παρτίδα.

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος σταφυλιών και η μεταποίηση του γλεύκους σε οίνο πρέπει να πραγματοποιείται εντός της γεωγραφικής περιοχής στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια ή, με την επιφύλαξη ρητής προηγούμενης έγκρισης από την επιτροπή διαπίστευσης, σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με τη γεωγραφική περιοχή.

**Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος**

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