C/2024/1487

16.2.2024

# Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/1487)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**«Heuvellandse wijn»**

**PDO-BE-A1426-AM04**

**Fecha de comunicación: 24.11.2023**

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Descripción del vino**

La descripción de las características analíticas y organolépticas de los vinos se han mejorado y modificado.

Motivo: la descripción anterior se consideró demasiado general y no lo suficientemente específica, por lo que se ha modificado.

2. **Prácticas vitivinícolas**

Se modifica la redacción de la descripción, pero no su contenido.

Motivo: la ortografía de la palabra *oënologisch* [enológico] se ha modificado a lo largo de todo el documento por *oenologisch*. También se han suprimido elementos superfluos.

3. **Rendimiento máximo por hectárea**

El rendimiento máximo se ha actualizado de acuerdo con las normas vigentes, por separado para los vinos blancos, rosados y tintos.

Motivo: se actualizan los rendimientos máximos teniendo en cuenta el potencial de las distintas variedades de uva.

4. **Definición de la zona geográfica**

Modificación de la redacción e incorporación de aclaraciones

Motivo: la denominación del municipio ha sido corregida de «Nieuwkerken» a «Nieuwkerke». Además, se ha indicado que las parcelas situadas en municipios limítrofes, pero cuyas hileras de viñas comienzan en un municipio que forma parte de la zona cubierta por la denominación, también se consideran parte de dicha zona.

5. **Modificación de las variedades de uva de vinificación**

Modificación de la lista de variedades.

Se han suprimido varias variedades de uva porque no se utilizan o se utilizan poco: Riesling, Cabernet Sauvignon y Muscat.

Se han añadido las siguientes variedades: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah y Zweigelt.

Motivo: la necesidad de actualizar y modificar las variedades definidas para la producción de vinos en la zona de Heuvelland, en particular las nuevas variedades pertinentes para la caracterización de los vinos de la región (véase «Vínculo causal»).

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

6. **Condiciones complementarias**

Se han simplificado las condiciones. Se han suprimido elementos superfluos.

Motivo: la supresión de elementos superfluos mejora la legibilidad.

7. **Información sobre las partes interesadas: organismos de inspección y autoridades de control**

Actualización de la información.

Motivo: los datos de contacto estaban obsoletos y se han actualizado para reflejar la situación actual. Esto es necesario para garantizar que el pliego de condiciones cumple la legislación aplicable.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Heuvellandse wijn

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del vino o vinos**

1. Propiedades analíticas

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo debe ser del 9 % vol.

El grado alcohólico volumétrico adquirido debe ser, como mínimo, del 10 % vol.

El grado alcohólico volumétrico total no deberá ser inferior al 9 % vol. En caso de aumento del grado alcohólico volumétrico natural, el grado alcohólico volumétrico total no deberá ser, en ningún caso, superior al 13 % vol.

La acidez total en gramos (contenido de acidez total) debe ser, como mínimo, de 5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

Los parámetros analíticos no incluidos en este apartado deben cumplir los límites establecidos en la legislación de la UE.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | |

2. Propiedades organolépticas

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Vinos blancos: delicados, elegantes, afrutados o florales, a veces con un aroma mineral, refinados o con cuerpo. Acidez bien estructurada y caracterizada por un grado alcohólico no excesivamente alto. El envejecimiento en barricas de madera puede mejorar determinados vinos.

Vinos rosados: delicados, elegantes, afrutados o florales, a veces con un aroma ligeramente mineral, refinados. Acidez bien estructurada.

Vinos tintos: estilo afrutado, fresco o simplemente intenso. Estos vinos presentan las características de «todos» los vinos tintos del norte. No obstante, en función de la variedad de uva y de la añada, pueden tener estructura tanina. El envejecimiento en barricas de madera puede mejorar determinados vinos.

El examen organoléptico es realizado por el comité de acreditación y se refiere al color, la claridad, el aroma y el sabor. Se ha incluido la hoja de evaluación (cata) en el reglamento interno del comité de acreditación.

Solo se someten al examen organoléptico los vinos que presentan las propiedades analíticas requeridas.

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

En el caso de las uvas frescas, el mosto de uvas parcialmente fermentado o el vino nuevo aún en fase de fermentación, el grado alcohólico volumétrico natural puede incrementarse, únicamente en el viñedo, mediante la adición de sacarosa, mosto de uvas concentrado o mosto de uvas concentrado rectificado.

El vino puede ser parcialmente desacidificado. La desacidificación de los vinos solo podrá efectuarse hasta el límite máximo de 1 gramo por litro, expresado en ácido tartárico o 13,3 miliequivalentes por litro.

2. Desacidificación

Práctica enológica específica

El vino puede ser parcialmente desacidificado. La desacidificación de los vinos solo podrá efectuarse hasta el límite máximo de 1 gramo por litro, expresado en ácido tartárico o 13,3 miliequivalentes por litro.

6. **Rendimientos máximos**

1. Un rendimiento medio máximo medido a lo largo de un período de tres años para los vinos blancos y tintos, para: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 hectolitros por hectárea

2. Un rendimiento medio máximo medido a lo largo de un período de tres años para los vinos blancos y tintos, para: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 hectolitros por hectárea

3. Un rendimiento medio máximo medido a lo largo de un período de tres años para los vinos blancos y tintos, para: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 hectolitros por hectárea

4. Un rendimiento medio máximo medido a lo largo de un período de tres años para los vinos blancos y tintos, para: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 hectolitros por hectárea

5. Un rendimiento medio máximo medido a lo largo de un período de tres años para los vinos blancos y tintos, para: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hectolitros por hectárea

6. Un rendimiento medio máximo medido a lo largo de un período de tres años para los vinos blancos y tintos, para: Pinot Gris, Pinot Noir

55 hectolitros por hectárea

7. Un rendimiento medio máximo medido a lo largo de un período de tres años para los vinos rosados, para: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 hectolitros por hectárea

8. Un rendimiento medio máximo medido a lo largo de un período de tres años para los vinos rosados, para: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hectolitros por hectárea

9. Un rendimiento medio máximo medido a lo largo de un período de tres años para: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 hectolitros por hectárea

7. **Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada para la producción del Heuvellandse wijn está situada en la zona vitícola A de Heuvelland, que comprende los municipios de De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate y Wulvergem.

Las parcelas situadas en municipios limítrofes, pero cuyas hileras de viñas comienzan en un municipio que forma parte de la zona cubierta por la denominación, también se consideran parte de dicha zona.

8. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del vínculo o vínculos**

9.1. *Localización*

Heuvelland tiene un clima fresco con noches frías, lo que favorece la viticultura.

La proximidad del mar del Norte hace que los inviernos sean más suaves y que no se den temperaturas excesivamente bajas que perjudicarían a las vides.

Las parcelas están situadas principalmente en laderas y colinas orientadas hacia el sur y bien drenadas, principalmente en las caras meridionales de las colinas de Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg y Scherpenberg.

Heuvelland tiene un suelo franco arenoso, ácido y pobre, con muy buen drenaje, debido a la presencia de rocas ferruginosas y a una capa freática profunda.

9.2. *Datos del producto*

Los vinos de Heuvelland tienen un carácter aromático, mineral y fresco, y varían entre vinos bastante ligeros y vinos con cierto cuerpo. Suelen presentar un aroma original que recuerda a hierbas y flores, debido a la combinación de la variedad de uva y al suelo específico.

Dependiendo de la añada y de la variedad de uva, los vinos de Heuvelland pueden conservarse de dos a cinco años, o más.

Los vinos espumosos tienen bastante cuerpo y son elegantes y complejos.

9.3. *Vínculo causal*

El período de maduración es largo debido al clima fresco y a las noches frías, lo que permite que el aroma se desarrolle sin producir demasiada azúcar y se obtengan vinos aromáticos que siempre mantienen su frescura. Por lo tanto, el grado alcohólico suele permanecer bajo, es decir, un 12,5 %.

Las rocas ferruginosas de la superficie proporcionan un microclima más cálido que permite a las uvas ir madurando cada vez mejor y obtener finalmente un vino equilibrado en cuanto a dulzor y acidez.

El suelo seco y árido precipita que las vides entren en la fase de desaceleración o detención del crecimiento. Esta es la fase en la que la fotosíntesis es más eficiente y se producen más polifenoles y metabolitos secundarios. Esto da mayor estructura a los vinos, los hace aromáticos y permite su conservación durante más tiempo.

El clima fresco y las condiciones favorables descritas anteriormente nos permiten elaborar vinos blancos y tintos, aunque su producción es más fácil en unos años que en otros. Además, las uvas que crecen en este clima no producen tanto azúcar y siempre mantienen una acidez suficiente, lo que permite elaborar uno vinos espumosos muy finos en Heuvelland.

10. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

*Transformación de la uva en vino en las inmediaciones de la zona geográfica*

Marco jurídico

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para obtener la denominación de origen protegida «Heuvellandse wijn», debe presentarse una solicitud a la secretaría del comité de acreditación. Todos los productores de la zona de producción definida podrán solicitar la acreditación si presentan el expediente completo. Para poder presentar la solicitud, deberán producir un mínimo de 60 litros por lote.

La transformación de la uva en mosto de uva y del mosto en vino debe tener lugar dentro de la zona geográfica en la que se haya vendimiado la uva o, previa autorización expresa del comité de acreditación, en las inmediaciones de la zona geográfica.

**Enlace al pliego de condiciones**

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