C/2024/1487

16.2.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/1487)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Heuvellandse wijn“

PDO-BE-A1426-AM04

Teate esitamise kuupäev: 24.11.2023

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Veini kirjeldus**

Veini analüütiliste ja organoleptiliste omaduste kirjeldust on parandatud ja muudetud.

Põhjendus: eelmine kirjeldus leiti olevat liiga üldine ega ole piisavalt täpne ning seetõttu on seda muudetud.

2. **Veinivalmistustavad**

Muudetud on kirjelduse sõnastust, kuid mitte selle sisu.

Põhjendus: sõna *oënologisch* [önoloogiline] kirjapilti on kogu dokumendis muudetud, nüüd on see *oenologisch*. Samuti on välja jäetud üleliigsed elemendid.

3. **Maksimaalne saagikus hektari kohta**

Maksimaalset saagikust on ajakohastatud vastavalt eraldi valgete, roosade ja punaste veinide suhtes kehtivatele standarditele.

Põhjendus: maksimaalset saagikust on ajakohastatud, võttes arvesse eri viinamarjasortide potentsiaali.

4. **Geograafilise piirkonna määratlus**

Sõnastuse muutmine ja selgituse lisamine

Põhjendus: omavalitsusüksuse nimi „Nieuwkerken“ on parandatud nimeks „Nieuwkerke“. Lisaks on märgitud, et maatükid, mis asuvad naaberomavalitsusüksustes, kuid mille viinapuude rida algab päritolunimetusega hõlmatud piirkonna omavalitsusüksuses, loetakse samuti selle piirkonna osaks.

5. **Veiniviinamarjasortide loetelu muutmine**

Sortide loetelu muutmine

Mitu viinamarjasorti (Riesling, Cabernet Sauvignon ja Muscat) on välja jäetud, sest neid kasutatakse vähesel määral või üldse mitte.

Lisatud on järgmised sordid: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah ja Zweigelt.

Põhjendus: vajadus ajakohastada ja muuta Heuvellandi piirkonnas veinide tootmiseks määratud sortide loetelu, sealhulgas lisada asjakohaseid uusi sorte, mis piirkonna veinide omadusi mõjutavad (vt punkt „Põhjuslik seos“).

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

6. **Lisatingimused**

Tingimusi on lihtsustatud. Välja on jäetud üleliigsed elemendid.

Põhjendus: üleliigsete elementide väljajätmine parandab loetavust.

7. **Teave sidusrühmade kohta – kontrolli- ja järelevalveasutused**

Teabe ajakohastamine.

Põhjendus: kontaktandmed olid aegunud ja neid on ajakohastatud, et kajastada praegust olukorda. See on vajalik tootespetsifikaadi vastavuse tagamiseks kohaldatavatele õigusaktidele.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Heuvellandse wijn

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Analüütilised omadused

LÜHIKIRJELDUS

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus peab olema 9 mahuprotsenti.

Tegelik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 10 mahuprotsenti.

Üldalkoholisisaldus peab olema vähemalt 9 mahuprotsenti. Kui naturaalset alkoholisisaldust on suurendatud, ei tohi üldalkoholisisaldus olla mingil juhul üle 13 mahuprotsendi.

Üldhappesus grammides (üldhappesisaldus) peab olema vähemalt 5 grammi liitri kohta, väljendatuna viinhappena.

Analüütilised parameetrid, mida käesolevas punktis ei käsitleta, peavad vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. Organoleptilised omadused

LÜHIKIRJELDUS

Valge vein: õrn, elegantne, puuviljane ja/või lilleline, mõnikord mineraalne aroom, rafineeritud või täidlane. Hästi struktureeritud happesus, mida iseloomustab mitte liiga suur alkoholisisaldus. Laagerdamine puidust vaatides võib parandada teatavate veinide omadusi.

Roosa vein: õrn, elegantne, puuviljane või lilleline, mõnikord mineraalne aroom, rafineeritud. Hästi struktureeritud happesus.

Punane vein: puuviljane, värske või täidlane. Veinidel on põhjapoolsete punaste veinide omadused. Sõltuvalt viinamarjasordist ja aastakäigust võib veinil siiski olla tanniine struktuur. Laagerdamine puidust vaatides võib parandada teatavate veinide omadusi.

Organoleptilist kontrolli, mis puudutab värvust, läbipaistvust, lõhna ja maitset, teeb akrediteerimiskomitee. Hindamisleht on lisatud akrediteerimiskomitee kodukorrale.

Organoleptiliselt kontrollitakse ainult veine, millel on nõutavad analüütilised omadused.

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Rikastamine

Veinivalmistuse eritavad

Värskete viinamarjade, osaliselt kääritatud viinamarjavirde või noore alles kääritamisprotsessis oleva veini naturaalse alkoholisisalduse osakaalu suurendamiseks võib lisada sahharoosi, kontsentreeritud viinamarjavirret või puhastatud viinamarjavirret. Seda võib teha ainult tootjaettevõttes.

Vein võib olla osaliselt hapetustatud. Veine võib hapetustada ainult 1 grammini liitri kohta viinhappes väljendatuna või 13,3 milliekvivalendini.

2. Happesuse vähendamine

Veinivalmistuse eritavad

Vein võib olla osaliselt hapetustatud. Veine võib hapetustada ainult 1 grammini liitri kohta viinhappes väljendatuna või 13,3 milliekvivalendini.

6. **Maksimaalne saagikus**

1. Kolme aasta jooksul mõõdetud keskmine maksimaalne saagikus valgete ja punaste veinide puhul: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 hektoliitrit hektari kohta

2. Kolme aasta jooksul mõõdetud keskmine maksimaalne saagikus valgete ja punaste veinide puhul: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 hektoliitrit hektari kohta

3. Kolme aasta jooksul mõõdetud keskmine maksimaalne saagikus valgete ja punaste veinide puhul: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 hektoliitrit hektari kohta

4. Kolme aasta jooksul mõõdetud keskmine maksimaalne saagikus valgete ja punaste veinide puhul: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 hektoliitrit hektari kohta

5. Kolme aasta jooksul mõõdetud keskmine maksimaalne saagikus valgete ja punaste veinide puhul: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hektoliitrit hektari kohta

6. Kolme aasta jooksul mõõdetud keskmine maksimaalne saagikus valgete ja punaste veinide puhul: Pinot Gris, Pinot Noir

55 hektoliitrit hektari kohta

7. Kolme aasta jooksul mõõdetud keskmine maksimaalne saagikus roosade veinide puhul: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 hektoliitrit hektari kohta

8. Kolme aasta jooksul mõõdetud keskmine maksimaalne saagikus roosade veinide puhul: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hektoliitrit hektari kohta

9. Kolme aasta jooksul mõõdetud keskmine maksimaalne saagikus: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 hektoliitrit hektari kohta

7. **Määratletud geograafiline piirkond**

Toote „Heuvellandse wijn“ määratletud tootmispiirkond asub Heuvellandi viinamarjakasvatuspiirkonnas A, mis koosneb järgmistest omavalitsusüksustest: De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate ja Wulvergem.

Maatükid, mis asuvad naaberomavalitsusüksustes, kuid mille viinapuude rida algab päritolunimetusega hõlmatud piirkonna omavalitsusüksuses, loetakse samuti selle piirkonna osaks.

8. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

9.1. *Asukoht*

Heuvellandis on ööd jahedad, mis soodustab viinamarjakasvatust.

Põhjamere lähedus toob kaasa pehmemad talved ja hoiab ära liiga madala temperatuuri, mis võiksid viinapuid kahjustada.

Maatükid asuvad peamiselt lõunapoolsetel, kiiresti kuivavatel nõlvadel ja küngastel, nimelt Montebergi, Kemmelbergi, Banebergi, Vidaignebergi, Rodebergi, Zwartebergi ja Scherpenbergi lõunapoolsetel nõlvadel.

Heuvellandis on toitainevaene happeline liivsavimuld, mis laseb hästi vett läbi, seda tänu mullas sisalduvatele raudkividele ja sügaval asuvale põhjaveepinnale.

9.2. *Tootekirjeldus*

Heuvellandi veinid on aromaatsed, mineraalsed ja värsked, ulatudes suhteliselt kergetest kuni mõõdukalt täidlasteni. Veinidel on tavaliselt algupärane taimede ja lillede lõhnabukett, mis tuleneb viinamarjasordi ja spetsiifilise koostisega mulla kombinatsioonist.

Sõltuvalt aastakäigust ja viinamarjasordist võib Heuvellandi veine säilitada 2–5 aastat.

Vahuveinid on üsna täidlased, elegantsed ja kompleksse maitsega.

9.3. *Põhjuslik seos*

Jaheda kliima ja külmade ööde tõttu on viinamarjade valmimisaeg pikk. See soodustab tugeva aroomi teket ilma, et moodustuks liigseid suhkruid. Tulemuseks on aromaatsed veinid, mis säilitavad alati oma värskuse. Veini alkoholisisaldus on tavaliselt väike, vähem kui 12,5 mahuprotsenti.

Maapinnal asuvad raudkivid tagavad soojema mikrokliima, mis võimaldab viinamarjadel paremini küpseda. Selle tulemusena saadakse vein, milles magusus ja happesus on tasakaalus.

Kuiv ja väheviljakas muld aeglustab viinapuude kasvufaasi. Selles faasis toimub tõhus fotosüntees ning toodetakse rohkem polüfenoole ja sekundaarseid metaboliite. See annab veinidele struktuuri, muudab need aromaatseks ja võimaldab veine kauem säilitada.

Jahe kliima ning eespool kirjeldatud soodsad tingimused võimaldavad valmistada valgeid ja punaseid veine, kuigi mõnel aastal on nende tootmine lihtsam kui teistel. Lisaks tekib sellises kliimas kasvatatavates viinamarjades vähem suhkruid ja viinamarjad säilitavad alati piisava happesuse. See võimaldab Heuvellandis valmistada väga peeneid vahuveine.

10. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Viinamarjade töötlemine veiniks geograafilise piirkonna vahetus läheduses

Õigusraamistik

ELi eeskirjad

Lisatingimuse liik:

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetuse „Heuvellandse wijn“ saamiseks tuleb taotlus esitada akrediteerimiskomitee sekretariaadile. Kõik määratletud tootmispiirkonna tootjad võivad taotleda akrediteerimist, selleks tuleb esitada täielik toimik. Taotluse saavad esitada tootjad, kes valmistavad vähemalt 60 liitrit veini partii kohta.

Viinamarjade töötlemine viinamarjavirdeks ja viinamarjavirde töötlemine veiniks peab toimuma geograafilises piirkonnas, kus viinamarjad korjati, või akrediteerimiskomitee eelneval loal geograafilise piirkonna vahetus läheduses.

Link tootespetsifikaadile

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