C/2024/1487

16.2.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/1487)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Heuvellandse wijn”

PDO-BE-A1426-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 24.11.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viinin kuvaus**

Viinien analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausta on parannettu ja muutettu.

Perustelu: Edellistä kuvausta pidettiin liian yleisluonteisena eikä riittävän tarkkana, ja sitä on tämän vuoksi muutettu.

2. **Viininvalmistusmenetelmä**

Kuvauksen sanamuotoa on muutettu, mutta sisältöä ei.

Perustelu: Sanan *oënologisch* (”viininvalmistus”) kirjoitusasu on muutettu koko asiakirjassa muotoon *oenologisch*. Lisäksi tarpeettomat seikat on poistettu.

3. **Enimmäistuotos hehtaaria kohden**

Enimmäistuotokset on päivitetty nykyisten standardien mukaisiksi erikseen valko-, rosee- ja punaviinien osalta.

Perustelu: Enimmäistuotoksia on päivitetty niin, että otetaan huomioon eri rypälelajikkeiden tuotospotentiaali.

4. **Maantieteellisen alueen rajaaminen**

Kohdan sanamuotoa on muutettu, ja siihen on lisätty selvennys.

Perustelu: Kunnan nimen kirjoitusasu on korjattu muodosta ”Nieuwkerken” muotoon ”Nieuwkerke”. Lisäksi kohtaan on lisätty maininta siitä, että naapurikunnissa sijaitsevia lohkoja, joiden viiniköynnösrivit alkavat nimityksen kattamaan alueeseen kuuluvasta kunnasta, pidetään myös osana tätä aluetta.

5. **Rypälelajikkeiden muuttaminen**

Lajikeluetteloa on muutettu.

Useita rypälelajikkeita on poistettu, koska niitä käytetään vain vähän tai ei lainkaan: Riesling, Cabernet Sauvignon ja Muscat.

Seuraavat rypälelajikkeet on lisätty: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah ja Zweigelt.

Perustelu: On tarpeen päivittää ja muuttaa viinien tuotantoa varten määriteltyjä lajikkeita Heuvellandin alueella, mukaan lukien alueen viinien ominaispiirteiden määrittämisen kannalta merkittävät uudet lajikkeet (ks. kohta ”Syy-yhteys”).

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

6. **Lisäedellytykset**

Näitä edellytyksiä on yksinkertaistettu. Tarpeettomat seikat on poistettu.

Perustelu: Tarpeettomien seikkojen poistaminen parantaa luettavuutta.

7. **Tietoja sidosryhmistä – tarkastuslaitokset ja valvontaviranomaiset**

Tietoja on päivitetty.

Perustelu: Yhteystiedot olivat vanhentuneita, ja ne on päivitetty vastaamaan nykyistä tilannetta. Tämä on tarpeen sen varmistamiseksi, että tuote-eritelmä on sovellettavan lainsäädännön mukainen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Heuvellandse wijn

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Analyyttiset ominaisuudet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9 tilavuusprosenttia.

Todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia.

Kokonaisalkoholipitoisuus ei saa olla vähemmän kuin 9 tilavuusprosenttia. Jos luonnollinen alkoholipitoisuus nousee, kokonaisalkoholipitoisuus ei saa missään tapauksessa olla suurempi kuin 13 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappopitoisuuden ilmaistuna grammoina on oltava vähintään 5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna.

Analyyttisten parametrien, jotka eivät sisälly tähän jaksoon, on oltava EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Aistinvaraiset ominaisuudet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit: vivahteikas, elegantti, hedelmäinen ja/tai kukkainen, joskus mineraalinen aromi, hienostunut tai täyteläinen. Hyvärakenteinen hapokkuus, ja alkoholipitoisuus ei ole liian korkea. Vanhentaminen puutynnyreissä voi parantaa tiettyjä viinejä.

Roseeviinit: vivahteikas, elegantti, hedelmäinen tai kukkainen, joskus mineraalinen aromi, hienostunut. Hyvärakenteinen hapokkuus.

Punaviinit: hedelmäinen ja raikas luonne tai yksinkertaisen voimakas. Viineillä on kaikille pohjoisille punaviineille tyypillisiä ominaisuuksia. Rypälelajikkeesta ja vuosikerrasta riippuen niillä voi kuitenkin olla tanniinirakenne. Vanhentaminen puutynnyreissä voi parantaa tiettyjä viinejä.

Akkreditointikomitea suorittaa aistinvaraisen tutkimuksen, jossa arvioidaan väriä, kirkkautta, tuoksua ja makua. Arviointilomake (maistelun osalta) on lisätty akkreditointikomitean menettelysääntöihin.

Ainoastaan viinit, joilla on vaaditut analyyttiset ominaisuudet, tutkitaan aistinvaraisesti.

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Väkevöiminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tuoreiden rypäleiden, osittain käyneen rypälemehun ja uuden, yhä käymistilassa olevan viinin luonnollista alkoholipitoisuutta tilavuusprosentteina mitattuna voidaan nostaa lisäämällä sakkaroosia, tiivistettyä rypäleen puristemehua tai puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua. Tämä voidaan tehdä ainoastaan viinitarhalla.

Viinien happamuutta voidaan osittain vähentää. Viinien happamuutta saa vähentää enintään 1 grammaa litraa kohti viinihappona ilmaistuna, eli 13,3 milliekvivalenttia litraa kohti.

2. Happamuuden vähentäminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinien happamuutta voidaan vähentää osittain. Viinien happamuutta saa vähentää enintään 1 grammaa litraa kohti viinihappona ilmaistuna, eli 13,3 milliekvivalenttia litraa kohti.

6. **Enimmäistuotokset**

1. Keskimääräinen enimmäistuotos kolmen vuoden ajalta mitattuna seuraavien valko- ja punaviinien osalta: Chardonnay, Chenin Blanc ja Johanniter

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Keskimääräinen enimmäistuotos kolmen vuoden ajalta mitattuna seuraavien valko- ja punaviinien osalta: Kerner, Müller-Thurgau ja Pinot Blanc

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Keskimääräinen enimmäistuotos kolmen vuoden ajalta mitattuna seuraavien valko- ja punaviinien osalta: Phoenix, Sauvignon Blanc ja Siegerrebe

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. Keskimääräinen enimmäistuotos kolmen vuoden ajalta mitattuna seuraavien valko- ja punaviinien osalta: Solaris, Cabernet Cortis ja Cabernet Dorsa

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

5. Keskimääräinen enimmäistuotos kolmen vuoden ajalta mitattuna seuraavien valko- ja punaviinien osalta: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo ja Syrah

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Keskimääräinen enimmäistuotos kolmen vuoden ajalta mitattuna seuraavien valko- ja punaviinien osalta: Pinot Gris ja Pinot Noir

55 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Keskimääräinen enimmäistuotos kolmen vuoden ajalta mitattuna seuraavien roseeviinien osalta: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa ja Gamay

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Keskimääräinen enimmäistuotos kolmen vuoden ajalta mitattuna seuraavien roseeviinien osalta: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo ja Syrah

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

9. Keskimääräinen enimmäistuotos kolmen vuoden ajalta mitattuna seuraavien osalta: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris ja Zweigelt

80 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. **Rajattu maantieteellinen alue**

Heuvellandse wijn -viinin määritelty tuotantoalue sijaitsee Heuvellandissa A-viininviljelyalueella, johon kuuluvat seuraavat kunnat: De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate ja Wulvergem.

Naapurikunnissa sijaitsevia lohkoja, joiden viiniköynnösrivit alkavat nimityksen kattamaan alueeseen kuuluvasta kunnasta, pidetään myös osana kyseistä aluetta.

8. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

9.1. *Sijainti*

Heuvellandissa on viileä ilmasto ja kylmät yöt, mikä on suotuisaa viininviljelyn kannalta.

Pohjanmeren läheisyyden vuoksi talvet ovat leudompia ja lämpötila ei laske niin alas, että se vahingoittaisi viiniköynnöksiä.

Viljelylohkot sijaitsevat pääasiassa etelään suuntautuvilla, hyvin vettä läpäisevillä rinteillä ja kukkuloilla erityisesti Montebergin, Kemmelbergin, Banebergin, Vidaignebergin, Rodebergin, Zwartebergin ja Scherpenbergin kukkuloiden eteläpuolella.

Heuvellandin maaperä on köyhää ja hapanta hiekkapitoista hiesua, joka läpäisee vettä erittäin hyvin, koska maaperässä on rautamalmia ja pohjaveden pinta on syvällä.

9.2. *Tuotteen tiedot*

Heuvellandse wijn -viinit ovat luonteeltaan aromaattisia, mineraalisia ja raikkaita, ja niiden profiili vaihtelee melko kevyestä kohtalaisen täyteläiseen. Viineillä on yleensä omalaatuinen yrttimäinen ja kukkainen bukee rypälelajikkeen ja erityisen maaperän yhdistelmän ansiosta.

Vuosikerrasta ja rypälelajikkeesta riippuen Heuvellandse wijn -viinit voivat säilyä 2–5 vuotta.

Kuohuviinit ovat melko täyteläisiä, elegantteja ja monivivahteisia.

9.3. *Syy-yhteys*

Kypsymiskausi on pitkä viileästä ilmastosta ja kylmistä öistä johtuen. Tämän ansiosta aromeja kehittyy enemmän mutta sokeria ei muodostu liikaa. Tämä johtaa aromaattisiin viineihin, jotka säilyttävät aina raikkautensa. Alkoholipitoisuus on siis yleensä alhainen eli 12,5 prosenttia.

Maanpinnan tuntumassa oleva rautamalmi tarjoaa lämpimämmän mikroilmaston, jonka ansiosta rypäleet kypsyvät joka kerta hieman paremmin ja niistä valmistetussa viinissä makeus ja happopitoisuus ovat hyvässä tasapainossa.

Kuiva ja niukka maaperä nopeuttaa viiniköynnösten siirtymistä hidastuneen tai pysähtyneen kasvun vaiheeseen. Tässä kasvuvaiheessa fotosynteesistä tulee tehokkaampaa ja polyfenoleja ja sekundaarisia metaboliitteja tuotetaan enemmän. Tämä antaa viineille rakennetta, tekee niistä aromaattisia ja mahdollistaa niiden säilymisen pidempään.

Viileä ilmasto ja edellä kuvatut suotuisat olosuhteet mahdollistavat valko- ja punaviinien valmistuksen, vaikka niiden tuotanto on joinain vuosina helpompaa kuin toisina. Lisäksi tällaisessa ilmastossa kasvatetut rypäleet eivät tuota niin paljon sokeria ja säilyttävät aina riittävän happopitoisuuden. Tämä mahdollistaa erittäin hienojen kuohuviinien valmistuksen Heuvellandissa.

10. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Rypäleiden jalostaminen viiniksi maantieteellisen alueen välittömässä läheisyydessä

Oikeudellinen kehys

EU:n sääntely

Lisäedellytyksen tyyppi :

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus :

Suojatun alkuperänimityksen ”Heuvellandse wijn” saamiseksi on toimitettava hakemus akkreditointikomitean sihteeristölle. Kaikki määritellyn tuotantoalueen tuottajat voivat hakea akkreditointia toimittamalla täydellisen hakemuksen. Hakemus edellyttää vähintään 60 litran tuotantoa erää kohden.

Jalostuksen rypäleistä rypälemehuksi ja rypälemehusta viiniksi on tapahduttava maantieteellisellä alueella, jossa rypäleet on korjattu, tai akkreditointikomitean etukäteen antamalla erityisellä luvalla maantieteellisen alueen välittömässä läheisyydessä.

Linkki tuote-eritelmään

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