C/2024/1487

16.2.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1487)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Heuvellandse wijn”

PDO-BE-A1426-AM04

Datum obavijesti: 24.11.2023.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Opis vina**

Poboljšan je i izmijenjen opis analitičkih i organoleptičkih svojstava vina.

Razlog: pokazalo se da je prethodni opis preopćenit i nije dovoljno detaljan te je stoga izmijenjen.

2. **Postupak proizvodnje vina**

Tekst opisa izmijenjen je, ali ne i njegov sadržaj.

Razlog: način pisanja riječi *oënologisch* [enološki] u cijelom je dokumentu promijenjen u *oenologisch*. Suvišni elementi su izbrisani.

3. **Maksimalni prinos po hektaru**

Maksimalni prinos ažuriran je u skladu s postojećim standardima, zasebno za bijela, ružičasta i crna vina.

Razlog: maksimalni prinosi ažurirani su uzimajući u obzir potencijal različitih sorti grožđa.

4. **Definicija zemljopisnog područja**

Izmjena teksta i dodavanje pojašnjenja

Razlog: način pisanja imena općine ispravljen je iz „Nieuwkerken” u „Nieuwkerke”. Osim toga, navedeno je da se parcele koje se nalaze u susjednim općinama, ali čiji redovi vinove loze počinju unutar općine koja je dio područja obuhvaćenog oznakom također smatraju dijelom tog područja.

5. **Izmjena sorti vinove loze**

Izmjena popisa sorti

Neke sorte grožđa izbrisane su jer su se upotrebljavale malo ili se uopće nisu upotrebljavale: Riesling, Cabernet Sauvignon i Muscat.

Uvedene su sljedeće sorte: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah i Zweigelt.

Razlog: potreba za ažuriranjem i izmjenom definiranih sorti za proizvodnju vina na području Heuvellanda, uključujući nove sorte relevantne za karakterizaciju vina u regiji (vidjeti odjeljak „Uzročna povezanost”).

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

6. **Dodatni uvjeti**

Uvjeti su pojednostavnjeni. Suvišni elementi su izbrisani.

Razlog: brisanjem suvišnih elemenata poboljšava se čitljivost.

7. **Informacije o dionicima – inspekcijska tijela i nadzorna tijela**

Ažuriranje informacija

Razlog: podaci za kontakt bili su zastarjeli, te su ažurirani kako bi odražavali trenutačno stanje. To je potrebno kako bi specifikacija proizvoda bila usklađena s primjenjivim zakonodavstvom.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Heuvellandse wijn

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. Analitička svojstva

KRATAK OPIS

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost mora biti 9 % vol.

Stvarna volumna alkoholna jakost mora iznositi najmanje 10 % vol.

Ukupna volumna alkoholna jakost ne smije biti manja od 9 % vol. Ako se prirodna alkoholna jakost povećava, ukupna volumna alkoholna jakost u svakom slučaju ne smije premašiti 13 % vol.

Ukupna kiselost u gramima (ukupni sadržaj kiseline) mora iznositi najmanje 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina.

Analitički parametri koji nisu uključeni u ovaj odjeljak moraju biti u skladu s graničnim vrijednostima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Organoleptička svojstva

KRATAK OPIS

Bijela vina: nježna, elegantna, voćna i/ili cvjetna, katkad s mineralnom aromom, profinjena ili punog tijela. Dobro strukturirana kiselost i umjerena alkoholna jakost. Odležavanje u drvenim bačvama može poboljšati određena vina.

Ružičasta vina: nježna, elegantna, voćna ili cvjetna, katkad s mineralnom aromom, profinjena. Dobro strukturirana kiselost.

Crna vina: voćna, svježa ili jednostavno odvažna. Ta vina pokazuju svojstva „svih" sjevernih crnih vina. Međutim, ovisno o sorti grožđa i berbi, mogu imati taninsku strukturu. Odležavanje u drvenim bačvama može poboljšati određena vina.

Organoleptičko ispitivanje provodi akreditacijski odbor, a odnosi se na boju, bistrinu, aromu i okus. Obrazac za ocjenjivanje (kušanje) uključen je poslovnik akreditacijskog odbora.

Organoleptičko ispitivanje provodi se samo za vina koja imaju propisana analitička svojstva.

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Pojačavanje

Poseban enološki postupak

Za svježe grožđe, djelomično fermentirani mošt ili mlado vino u fermentaciji prirodna volumna alkoholna jakost može se povećati, i to samo u vinogradu, dodavanjem saharoze, koncentriranog mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta.

Vino može biti djelomično otkiseljeno. Otkiseljavanje vina može se provoditi samo do granice od 1 g/l, izraženo kao vinska kiselina, ili 13,3 miliekvivalenta po litri.

2. Otkiseljavanje

Poseban enološki postupak

Vino može biti djelomično otkiseljeno. Otkiseljavanje vina može se provoditi samo do granice od 1 g/l, izraženo kao vinska kiselina, ili 13,3 miliekvivalenta po litri.

6. **Maksimalni prinosi**

1. Prosječni maksimalni prinos izmjeren u razdoblju od tri godine za bijela i crna vina za: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 hektolitara po hektaru

2. Prosječni maksimalni prinos izmjeren u razdoblju od tri godine za bijela i crna vina za: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 hektolitara po hektaru

3. Prosječni maksimalni prinos izmjeren u razdoblju od tri godine za bijela i crna vina za: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 hektolitara po hektaru

4. Prosječni maksimalni prinos izmjeren u razdoblju od tri godine za bijela i crna vina za: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 hektolitara po hektaru

5. Prosječni maksimalni prinos izmjeren u razdoblju od tri godine za bijela i crna vina za: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hektolitara po hektaru

6. Prosječni maksimalni prinos izmjeren u razdoblju od tri godine za bijela i crna vina za: Pinot Gris, Pinot Noir

55 hektolitara po hektaru

7. Prosječni maksimalni prinos izmjeren u razdoblju od tri godine za ružičasta vina za: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 hektolitara po hektaru

8. Prosječni maksimalni prinos izmjeren u razdoblju od tri godine za ružičasta vina za: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hektolitara po hektaru

9. Prosječni maksimalni prinos izmjeren u razdoblju od tri godine za: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 hektolitara po hektaru

7. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Definirano područje proizvodnje vina „Heuvellandse wijn" nalazi se na vinogradarskom području A u Heuvellandu, koje obuhvaća općine De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate i Wulvergem.

Parcele koje se nalaze u susjednim općinama, ali čiji redovi vinove loze počinju unutar općine koja je dio područja obuhvaćenog oznakom također se smatraju dijelom tog područja.

8. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

9.1. *Položaj*

Heuvelland ima hladnu klimu sa svježim noćima, što pogoduje vinogradarstvu.

Zahvaljujući blizini Sjevernog mora zime su blaže, bez pretjerano niskih temperatura koje bi štetile vinovoj lozi.

Parcele se uglavnom nalaze na dobro dreniranim južnim padinama i brežuljcima, odnosno na južnoj strani brežuljaka Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg i Scherpenberg.

Heuvelland ima siromašno kiselo pjeskovito-ilovasto tlo s vrlo dobrom drenažom zbog željeznog kamena u tlu i niske razine podzemne vode.

9.2. *Pojedinosti o proizvodu*

Vina Heuvellanda aromatična su, mineralna i svježa, u rasponu od prilično laganih vina do vina umjereno punog tijela. Vina obično imaju poseban biljni i cvjetni buke koji proizlazi iz kombinacije sorte grožđa i svojstava tla.

Ovisno o berbi i sorti grožđa, vina Heuvelland mogu se čuvati od dvije do više od pet godina.

Pjenušava vina prilično su puna, elegantna i složena.

9.3. *Uzročna povezanost*

Razdoblje dozrijevanja dugo je zbog hladne klime i svježih noći. To omogućuje da se razvije više aroma bez stvaranja prevelike količine šećera, a rezultat su aromatična vina koja uvijek zadržavaju svježinu. Stoga alkoholna jakost obično ostaje niska, tj. 12,5 %.

Željezni kamen na površini stvara topliju mikroklimu, koja omogućuje da grožđe uvijek malo bolje dozrije, zbog čega vina imaju dobru ravnotežu slatkoće i kiselosti.

Suho i siromašno tlo ubrzava ulazak vinove loze u fazu usporenog rasta ili zaustavljanja rasta. To je faza u kojoj fotosinteza postaje učinkovitija te se proizvodi više polifenola i sekundarnih metabolita. To vinima daje strukturu, čini ih aromatičnima i omogućuje njihovo dulje čuvanje.

Hladna klima i opisani povoljni uvjeti omogućuju proizvodnju bijelih i crnih vina, iako je njihova proizvodnja u nekim godinama lakša, a u drugima teža. Osim toga, grožđe koje se uzgaja u takvoj klimi sadržava manje šećera i uvijek zadržava dovoljno kiselosti. Zahvaljujući tome u Heuvellandu se mogu proizvesti vrlo fina pjenušava vina.

10. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Prerada grožđa u vino u neposrednoj blizini zemljopisnog područja

Pravni okvir

Pravila EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na definiranom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Za dobivanje zaštićene oznake izvornosti „Heuvellandse wijn” potrebno je podnijeti zahtjev tajništvu akreditacijskog odbora. Uz zahtjev je potrebno podnijeti potpunu dokumentaciju, a mogu ga podnijeti svi proizvođači s definiranog proizvodnog područja pod uvjetom da proizvode najmanje 60 litara po seriji.

Prerada grožđa u mošt i mošta u vino mora se odvijati na zemljopisnom području na kojem je grožđe ubrano ili, uz izričito prethodno odobrenje odbora za akreditaciju, u neposrednoj blizini zemljopisnog područja.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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