C/2024/1487

2024.2.16.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/1487)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Heuvellandse wijn”

PDO-BE-A1426-AM04

Az értesítés időpontja: 2023.11.24.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A bor leírása**

Javításra és módosításra került a borok analitikai és érzékszervi tulajdonságainak leírása.

Indokolás: a korábbi leírást túlságosan általánosnak, és nem eléggé specifikusnak vélték, ezért módosították.

2. **Borkészítési eljárás**

Módosult a leírás megszövegezése, a tartalma viszont nem.

Indokolás: A dokumentum teljes terjedelmében az „*oënologisch*” (érzékszervi) kifejezés helyébe az „*oenologisch*” kifejezés lépett. Továbbá törölték a felesleges elemeket.

3. **Hektáronkénti maximális hozam**

A jelenleg hatályos előírásoknak megfelelően a fehér-, a rozé és a vörösborok esetében aktualizálták a maximális hozamot.

Indokolás: frissítésre kerültek a maximális hozamok, a különböző szőlőfajtákban rejlő potenciál figyelembevételével.

4. **A földrajzi terület meghatározása**

Módosult a megszövegezés és a szöveg egy pontosítással egészült ki.

Indokolás: a település nevét „Nieuwkerken”-ről „Nieuwkerke”-re helyesbítették. Továbbá megállapították, hogy a szomszédos településeken elhelyezkedő parcellák, amelyeknek szőlősorai a megjelölés által lefedett terület részét képező településekről indulnak ki, szintén az említett terület részét képezőnek tekintendők.

5. **A borszőlőfajták módosítása**

A fajták felsorolásának módosítása

Számos szőlőfajta törlésre került, mivel azokat kevéssé vagy egyáltalán nem használják: Riesling, Cabernet Sauvignon és Muscat.

A szöveg kiegészült a következő szőlőfajtákkal: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah és Zweigelt.

Indokolás: a borok Heuvelland területén történő előállítása céljára meghatározott fajtákat aktualizálni és módosítani kell, ideértve a régió borainak jellemzői szempontjából releváns új fajták felvételét is (lásd az „Ok-okozati összefüggés” szakaszt).

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

6. **További feltételek**

A feltételeket egyszerűsítették. A felesleges elemeket törölték.

Indokolás: a felesleges elemek törlésével javult a szövegrész olvashatósága.

7. **Az érdekelt felekre vonatkozó információk – ellenőrző szervezetek és felügyeleti hatóságok**

Aktualizálták az információkat.

Indokolás: a kapcsolattartási adatok elavultak voltak, és az aktuális helyzet figyelembevételével aktualizálásra kerültek. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabályoknak.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Heuvellandse wijn

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Analitikai tulajdonságok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A minimális természetes alkoholtartalom 9 térfogatszázalék.

A tényleges alkoholtartalomnak legalább 10 térfogatszázaléknak kell lennie.

A térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom nem lehet alacsonyabb 9 térfogatszázaléknál. Amennyiben a természetes alkoholtartalom növelt, az összes alkoholtartalom semmi esetre sem haladhatja meg a 13 térfogatszázalékot.

A grammban kifejezett összes savtartalomnak (összes savtartalom) legalább 5 gramm/liternek kell lennie borkősavban kifejezve.

Az ebben a szakaszban nem szereplő analitikai paramétereknek az uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Érzékszervi tulajdonságok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: finom, elegáns, gyümölcsös és/vagy virágos, olykor ásványos aroma, kifinomult vagy testes. Jól strukturált savtartalom, amelyet nem túlzottan magas alkoholtartalom jellemez. A fahordós érleléssel egyes borok jellemzői erősödhetnek.

Rozé borok: finom, elegáns, gyümölcsös vagy virágos, olykor ásványos aroma, kifinomult. Jól strukturált savtartalom.

Vörösborok: gyümölcsös, friss stílus vagy egyszerűen testes. Ezek a borok az „összes" északi vörösbor jellemzőivel rendelkeznek. A szőlőfajtától és az évjárattól függően előfordulhat azonban, hogy tanninstruktúrával rendelkeznek. A fahordós érleléssel egyes borok jellemzői erősödhetnek.

Az érzékszervi vizsgálatot az akkreditáló bizottság végzi, és a vizsgálat a színre, a tisztaságra, az aromára és az ízre irányul. Az akkreditációs bizottság eljárási szabályzata kiegészült az értékelő (kóstoló) lappal.

Kizárólag az előírt analitikai tulajdonságokkal rendelkező borokat tesztelik érzékszervi úton.

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Alkoholtartalom növelése

Konkrét borászati eljárás

Friss szőlő, részben erjedt szőlőmust és még erjedésben lévő újbor esetében a térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom kizárólag a szőlőültetvénynél növelhető szacharóz, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustsűrítmény hozzáadásával.

A bor savtartalma részlegesen csökkenthető. A borok savtompítása csak 1 g/l felső határig (borkősavban kifejezve) vagy literenkénti 13,3 milliekvivalensig történhet.

2. Savtompítás

Konkrét borászati eljárás

A bor savtartalma részlegesen csökkenthető. A borok savtompítása csak 1 g/l felső határig (borkősavban kifejezve) vagy literenkénti 13,3 milliekvivalensig történhet.

6. **Maximális hozamok**

1. A fehér- és vörösborokra vonatkozó, 3 év alatt mért átlagos maximum: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 hektoliter hektáronként

2. A fehér- és vörösborokra vonatkozó, 3 év alatt mért átlagos maximum: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 hektoliter hektáronként

3. A fehér- és vörösborokra vonatkozó, 3 év alatt mért átlagos maximum: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 hektoliter hektáronként

4. A fehér- és vörösborokra vonatkozó, 3 év alatt mért átlagos maximum: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 hektoliter hektáronként

5. A fehér- és vörösborokra vonatkozó, 3 év alatt mért átlagos maximum: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hektoliter hektáronként

6. A fehér- és vörösborokra vonatkozó, 3 év alatt mért átlagos maximum: Pinot Gris, Pinot Noir

55 hektoliter hektáronként

7. A rozé borokra vonatkozó, 3 év alatt mért átlagos maximum: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 hektoliter hektáronként

8. A rozé borokra vonatkozó, 3 év alatt mért átlagos maximum: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hektoliter hektáronként

9. A 3 év alatt mért átlagos maximum: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 hektoliter hektáronként

7. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Heuvellandse wijn előállításának körülhatárolt földrajzi területe Heuvelland A. szőlőtermesztő övezetben található, és De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate és Wulvergem településeket foglalja magában.

A szomszédos településeken elhelyezkedő parcellák, amelyeknek szőlősorai a megjelölés által lefedett terület részét képező településekről indulnak ki, szintén az említett terület részét képezőnek tekintendők.

8. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

9.1. *Helyszín*

Heuvelland éghajlata hűvös, az éjszakák hidegek, ami kedvez a szőlőtermesztésnek.

Az Északi-tenger közelsége enyhébb teleket eredményez, és megakadályozza a túlzottan alacsony hőmérsékletértékek kialakulását, amelyek károsak lennének a szőlőnövényre nézve.

A parcellák főként déli fekvésű, jó vízelvezetésű lejtőkön és dombokon helyezkednek el, nevezetesen Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg és a Scherpenberg dombok déli oldalán.

Heuvelland talaja gyenge, savanyú vályogtalaj, amely a talajban fellelhető vaskőnek és a mély talajvízszintnek köszönhetően igen jó vízelvezetésű.

9.2. *A termék részletei*

A Heuvelland borok aromás, ásványos és friss karakterrel rendelkeznek, állaguk a meglehetősen könnyűtől a közepesen testesig terjed. A borok általában eredeti növényi és virágos zamattal rendelkeznek, ami a szőlőfajta és a sajátos talaj kombinációjának köszönhető.

Az évjárattól és a szőlőfajtától függően a Heuvelland borok 2–5 évig is eltarthatók.

A pezsgők meglehetősen testesek, elegánsak és összetettek.

9.3. *Ok-okozati összefüggés*

A hűvös éghajlatnak és a hideg éjszakáknak köszönhetően az érési időszak hosszú, ami lehetővé teszi több aroma kialakulását anélkül, hogy a cukortartalom túlságosan felszaporodna, aminek következtében olyan aromás borok jönnek létre, amelyek mindig megőrzik frissességüket. Az alkoholtartalom ezért általában alacsony, azaz 12,5 térfogatszázalék.

A felszínen lévő vaskő melegebb mikroklímát biztosít, amely lehetővé teszi, hogy a szőlő minden egyes alkalommal valamivel jobban érjen, végül pedig az édesség és a savasság egyenletes egyensúlyával jellemezhető bor előállítását eredményezi.

A száraz és gyenge talaj szinte meggyorsítja a szőlőknek a lassult vagy lefojtott növekedés fázisába lépését. Ebben a fázisban válik hatékonyabbá a fotoszintézis és képződik több polifenol és másodlagos anyagcseretermék. Ennek következtében strukturáltabbá válnak a borok, aromásak lesznek és hosszabb ideig eltarthatók.

A fent ismertetett hűvös éghajlat és a kedvező feltételek lehetővé teszik számunkra a fehér- és vörösborok készítését, jóllehet előállításuk bizonyos években könnyebbnek bizonyul, mint más években. Ráadásul az ilyen éghajlaton termesztett szőlőben nem keletkezik olyan sok cukor, és mindig elegendő savtartalom marad vissza benne. Ez pedig lehetővé teszi, hogy Heuvellandban néhány igazán finom pezsgő készüljön.

10. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A szőlők feldolgozása borrá a földrajzi terület közvetlen szomszédságában

Jogi keret :

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa :

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel ismertetése :

A „Heuvellandse wijn” oltalom alatt álló eredetmegjelölés megszerzéséhez kérelmet kell benyújtani az akkreditációs bizottság titkárságához. A meghatározott termelési terület valamennyi termelője teljes dokumentáció benyújtásával kérelmezheti az akkreditációt. A kérelmezés előfeltételeként tételenként legalább 60 liter bort kell előállítaniuk.

A szőlő szőlőmusttá és a must borrá történő feldolgozását azon a földrajzi területen kell elvégezni, ahol a szőlőt szüretelték, vagy – az akkreditációs bizottság kifejezett előzetes engedélyével – a földrajzi terület közvetlen közelében.

A termékleíráshoz vezető link

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