C/2024/1487

16.2.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1487)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Heuvellandse wijn»

PDO-BE-A1426-AM04

Data della comunicazione: 24.11.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Descrizione dei vini**

La descrizione delle caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini è stata migliorata e modificata.

Motivo: la descrizione precedente era troppo generale e non abbastanza specifica ed è stata pertanto adeguata.

2. **Pratica di vinificazione**

La formulazione del testo è stata modificata ma non il contenuto.

Motivo: nella versione neerlandese l'ortografia del termine «*oënologisch*» [enologico] è sostituita da «*oenologisch*». Sono inoltre stati soppressi elementi superflui.

3. **Resa massima per ettaro**

La resa massima è stata aggiornata in linea con le norme attuali, separatamente per i vini bianchi, rosati e rossi.

Motivo: le rese massime sono state attualizzate in funzione del potenziale delle diverse varietà di uve.

4. **Definizione della zona geografica**

Modifica testuale e aggiunta di una precisazione

Motivo: per correggere un errore tipografico il nome del comune di «Nieuwkerken» è sostituito da «Nieuwkerke». È stato inoltre precisato che quando le parcelle sono situate in comuni limitrofi ma i filari iniziano in un comune che fa parte della zona geografica, queste sono considerate facenti parti della zona.

5. **Modifica delle varietà di uve da vino**

Modifica dell'elenco delle varietà

Un determinato numero di varietà è stato soppresso perché non sono (molto) utilizzate: Riesling, Cabernet-Sauvignon e Muscat.

Sono stati aggiunte le seguenti varietà: Pinot blanc, Phoenix, Sauvignon blanc, Solaris, Souvignier gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah e Zweigelt.

Motivo: la necessità di aggiornare e adeguare le varietà definite per la produzione dei vini nella zona dell'Heuvelland, compresa l'aggiunta di nuove varietà pertinenti per la caratterizzazione del vino nella regione (cfr. «Legame causale»).

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

6. **Ulteriori condizioni**

Le condizioni sono state semplificate. Gli elementi superflui sono stati soppressi.

Motivo: la soppressione degli elementi superflui ha migliorato la leggibilità.

7. **Informazioni sui portatori di interessi - organismi di controllo e autorità di sorveglianza**

Le informazioni sono state aggiornate.

Motivo: i recapiti erano obsoleti e sono stati aggiornati per rispecchiare la situazione attuale. Ciò è necessario per garantire il disciplinare di produzione sia conforme alla legislazione in vigore.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Heuvellandse wijn

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Caratteristiche analitiche

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 9 % vol.

Il titolo alcolometrico volumico effettivo deve essere di almeno 10 % vol.

Il titolo alcolometrico volumico totale non deve essere inferiore a 9 % vol. In caso di aumento del titolo alcolometrico naturale, il titolo alcolometrico volumico totale non può mai superare i 13 % vol.

L'acidità totale espressa in grammi (acidità totale) deve essere almeno di 5 grammi per litro, espressa in acido tartarico.

I parametri analitici, che non figurano in questa sezione, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Caratteristiche organolettiche

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi: delicati, eleganti, fruttati e/o floreali, talvolta con un aroma minerale, finezza o corposità. Acidità ben strutturata e caratterizzati da un titolo alcolometrico non troppo elevato. L'invecchiamento in botti di legno può apportare un valore aggiunto a determinati vini.

Vini rosati: delicati, eleganti, fruttati o florali, talvolta con un aroma minerale, fini. Acidità ben strutturata.

Vini rossi: stile fruttato e fresco o semplicemente corposo. Si tratta di vini che mostrano le caratteristiche di «tutti» i vini rossi settentrionali. A seconda della varietà e dell'annata, possono tuttavia presentare una struttura tannica. L'invecchiamento in botti di legno può apportare un valore aggiunto a determinati vini.

L'esame organolettico è effettuato da una commissione di riconoscimento e verte su colore, limpidezza, aroma e sapore. La scheda di degustazione è stata aggiunta allo statuto interno della commissione di riconoscimento.

Soltanto i vini che presentano le caratteristiche analitiche richieste sono sottoposti all'esame organolettico.

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Arricchimento

Pratica enologica specifica

Per quanto riguarda le uve fresche, il mosto di uve parzialmente fermentato e il vino nuovo ancora in fermentazione, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può essere ottenuto, esclusivamente presso l'azienda vitivinicola, mediante l'aggiunta di saccarosio, mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato.

Il vino può esser parzialmente disacidificato. La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l, ossia di 13,3 milliequivalenti per litro.

2. Disacidificazione

Pratica enologica specifica

Il vino può esser parzialmente disacidificato. La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l, ossia di 13,3 milliequivalenti per litro.

6. **Rese massime**

1. Resa massima media misurata su un periodo di 3 anni per i vini bianchi e rossi per i vitigni: Chardonnay, Chenin blanc, Johanniter

65 hl/ha

2. Resa massima media misurata su un periodo di 3 anni per i vini bianchi e rossi per i vitigni: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot blanc

65 hl/ha

3. Resa massima media misurata su un periodo di 3 anni per i vini bianchi e rossi per i vitigni: Phoenix, Sauvignon blanc, Siegerrebe

65 hl/ha

4. Resa massima media misurata su un periodo di 3 anni per i vini bianchi e rossi per i vitigni: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 hl/ha

5. Resa massima media misurata su un periodo di 3 anni per i vini bianchi e rossi per i vitigni: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hl/ha

6. Resa massima media misurata su un periodo di 3 anni per i vini bianchi e rossi per i vitigni: Pinot gris, Pinot noir

55 hl/ha

7. Resa massima media misurata su un periodo di 3 anni, per i vini rosati per i vitigni: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 hl/ha

8. Resa massima media misurata su un periodo di 3 anni, per i vini rosati per i vitigni: Pinot Meunier, Pinot noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hl/ha

9. Resa massima media misurata su un periodo di 3 anni per i vitigni: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier gris, Zweigelt

80 hl/ha

7. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata per la produzione dell'«Heuvellandse wijn» è situata nella zona vitivinicola A dell'Heuvelland, ossia i comuni di De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate e Wulvergem.

Le parcelle situate in comuni limitrofi i cui filari iniziano però in un comune che fa parte della zona geografica sono considerate facenti parti della zona.

8. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

9.1. *Posizione*

L'Heuvelland ha un clima fresco con notti fresche che favoriscono la viticoltura.

Grazie alla vicinanza del Mare del Nord, gli inverni sono più miti, il che consente di evitare temperature troppo basse che danneggerebbero le viti.

Le parcelle si trovano principalmente su pendii e colline esposte a sud con un buon drenaggio, ossia sui versanti meridionali delle colline di Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg e Scherpenberg.

L'Heuvelland presenta suoli sabbioso-limosi acidi, poveri e con un buon drenaggio, grazie alle arenarie ferrose presenti nel suolo e alla falda acquifera profonda.

9.2. *Caratteristiche del prodotto*

L'«Heuvellandse wijn» presenta un carattere aromatico, minerale e fresco, che si esprime in vini da piuttosto leggeri a moderatamente corposi. Grazie al connubio del vitigno e del suolo specifico, i vini mostrano spesso un bouquet erbaceo e floreale originale.

A seconda dell'annata e del vitigno, i vini della denominazione «Heuvellandse wijn» hanno un potenziale di invecchiamento che può andare da 2 a oltre 5 anni.

I vini spumanti sono abbastanza corposi, eleganti e complessi.

9.3. *Legame causale*

Il clima fresco e le notte fresche garantiscono un lungo periodo di maturazione. Si sviluppano quindi più aromi senza però un tenore di zuccheri troppo elevato. In questo modo si ottengono vini aromatici che mantengono sempre la loro freschezza. Il tenore alcolometrico è pertanto solitamente basso, ossia inferiore a 12,5 %.

L'arenaria ferrosa in superficie garantisce un microclima che permette alle uve di maturare sempre un po' meglio, producendo infine un vino con acidità e dolcezza in equilibrio.

I suoli secchi e magri consentono alle viti di entrare più velocemente nella fase di decelerazione o arresto della crescita. Questa fase permette una fotosintesi più efficace e la produzione di una maggiore quantità di polifenoli e di metaboliti secondari. In questo modo i vini acquisiscono più struttura, hanno un carattere aromatico e possono essere invecchiati più a lungo.

Grazie alle condizioni favorevoli descritte, il clima fresco permette di produrre vini bianchi e rossi, sebbene la loro produzione risulti più facile in alcuni anni rispetto ad altri. Questo tipo di clima non favorisce tuttavia l'accumulo di zuccheri e le uve restano sempre sufficientemente acide. Tali condizioni consentono di produrre vini spumanti molto fini nell'Heuvelland.

10. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Trasformazione delle uve in vino nelle immediate vicinanze della zona geografica

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

per ottenere la denominazione di origine protetta «Heuvellandse wijn», occorre presentare una domanda presso il segretariato della commissione di riconoscimento. Tutti i produttori della zona di produzione definita possono presentare un fascicolo completo al fine di ottenere il riconoscimento. Per poter presentare domanda è richiesta una produzione minima di 60 l per lotto.

La trasformazione delle uve in mosto e del mosto in vino avviene all'interno della zona geografica in cui sono state raccolte le uve o, previa espressa autorizzazione della commissione di riconoscimento, nelle immediate vicinanze della zona geografica.

Link al disciplinare del prodotto

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