C/2024/1487

2024 2 16

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/1487)

Šis pranešimas skelbiamas Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Heuvellandse wijn“

PDO-BE-A1426-AM04

Pranešimo data: 2023 11 24

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Vyno aprašymas**

Patobulintas ir iš dalies pakeistas vynų analitinių ir juslinių savybių aprašymas.

Pagrindimas. Ankstesnis aprašymas iš dalies keičiamas nustačius, kad jis pernelyg bendro pobūdžio ir nepakankamai konkretus.

2. **Vynininkystės metodai**

Aprašymo tekstas keičiamas iš dalies, tačiau esminių pakeitimų nepadaryta.

Pagrindimas. Visame dokumente žodžio „oënologisch“ (olandų kalba – vynininkystė) rašyba keičiama į „oenologisch“. Be to, išbraukiamos nereikalingos teksto dalys.

3. **Didžiausia išeiga iš hektaro**

Informacija atskirai apie didžiausią baltųjų, rožinių ir raudonųjų vynų išeigą atnaujinama pagal dabartinius standartus.

Pagrindimas. Informacija apie didžiausią išeigą atnaujinama atsižvelgiant į įvairių vynuogių veislių potencialą.

4. **Geografinės vietovės apibūdinimas**

Iš dalies keičiama viena formuluotė ir įrašomas paaiškinimas.

Pagrindimas. Ištaisoma korektūros klaida savivaldybės pavadinime: yra „Nieuwkerken“, turi būti „Nieuwkerke“. Be to, nurodoma, kad kilmės vietos nuorodos vietovei priskiriami ir tie kaimyninių savivaldybių sklypai, kurių vynmedžių eilės prasideda kilmės vietos nuorodos vietovėje esančioje savivaldybėje.

5. **Su vyninių vynuogių veislėmis susiję pakeitimai**

Vynuogių veislių sąrašo pakeitimas

Išbraukiamos tam tikros retai (arba visai) nenaudojamos vynuogių veislės: „riesling“, „cabernet-sauvignon“ ir „muscat“.

Įrašomos šios vynuogių veislės: „pinot blanc“, „phoenix“, „sauvignon blanc“, „solaris“, „souvignier gris“, „acolon“, „cabernet cortis“, „cabernet dorsa“, „gamay“, „pinot meunier“, „rondo syrah“ ir „zweigelt“.

Pagrindimas. Reikia atnaujinti ir pakoreguoti vynų gamybai Hevelando vietovėje naudojamų vynuogių veislių sąrašą, be kita ko, įtraukti naujas veisles, svarbias vietovėje gaminamiems vynams apibūdinti (žr. dalį „Priežastinis ryšys“).

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

6. **Papildomos sąlygos**

Sąlygos supaprastinamos. Išbraukiamos nereikalingos teksto dalys.

Pagrindimas. Išbraukus nereikalingas teksto dalis, dokumentas tampa aiškesnis.

7. **Informacija apie suinteresuotuosius subjektus (kontrolės įstaigas ir priežiūros institucijas)**

Pateikiama atnaujinta informacija.

Pagrindimas. Pasenę kontaktiniai duomenys pakeičiami aktualiais duomenimis. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad produkto specifikacija atitiktų galiojančius teisės aktus.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas**

Heuvellandse wijn

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Analitinės savybės

TRUMPAS APRAŠYMAS

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti 9 proc.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti bent 10 proc.

Visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais negali būti mažesnė kaip 9 proc. Jei natūrali alkoholio koncentracija didinama, visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais jokiu atveju negali būti didesnė kaip 13 proc.

Bendrasis rūgštingumas gramais (bendras rūgšties kiekis) turi būti bent 5 g/l vyno rūgšties.

Į šią dalį neįtraukti analitiniai parametrai turi atitikti ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

2. Juslinės savybės

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltieji vynai. Jie yra subtilaus, elegantiško, vaisiško ir (arba) gėlių, kartais minerališko aromato, rafinuoto arba sodraus kvapo. Vynų rūgštingumas yra geros struktūros, alkoholio koncentracija dažniausiai ne itin didelė. Tam tikrų vynų savybes galima pagerinti brandinant medinėse statinėse.

Rožiniai vynai. Jie yra subtilaus, elegantiško, vaisiško arba gėlių, kartais minerališko aromato, rafinuoto kvapo. Vynų rūgštingumas yra geros struktūros.

Raudonieji vynai. Jie yra vaisiško ir gaivaus arba tiesiog sodraus aromato. Šie vynai pasižymi visiems šiauriau pagamintiems raudoniesiems vynams būdingomis savybėmis. Vis dėlto, priklausomai nuo vynuogių veislės ir derliaus metų, gali būti juntama taninų struktūra. Tam tikrų vynų savybes galima pagerinti brandinant medinėse statinėse.

Juslinius spalvos, skaidrumo, kvapo ir skonio tyrimus atlieka Akreditacijos komitetas. Šio komiteto Darbo tvarkos taisyklių priede pateikiamas Vertinimo (degustavimo) lapas.

Juslinis tyrimas atliekamas, tik jei vyno analitinės savybės atitinka reikalavimus.

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Sodrinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Jei naudojamos šviežios vynuogės, rauginama vynuogių misa ar jaunas rauginamas vynas, natūralią alkoholio koncentraciją (tūrio procentais) galima didinti tik vynuogyne, pridedant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos arba rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos.

Vynų rūgštingumą galima (iš dalies) mažinti. Vynų rūgštingumą galima mažinti tik iki 1 g/l vyno rūgšties, t. y. iki 13,3 mekv/l.

2. Rūgštingumo mažinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Vynų rūgštingumą galima (iš dalies) mažinti. Vynų rūgštingumą galima mažinti tik iki 1 g/l vyno rūgšties, t. y. iki 13,3 mekv/l.

6. **Didžiausia išeiga**

1. Didžiausia vidutinė baltųjų ir raudonųjų vynų, gaminamų iš „chardonnay“, „chenin blanc“ ir „johanniter“ veislės vynuogių, išeiga per 3 metus

65 hektolitrai iš hektaro

2. Didžiausia vidutinė baltųjų ir raudonųjų vynų, gaminamų iš „kerner“, „müller-thurgau“ ir „pinot blanc“ veislės vynuogių, išeiga per 3 metus

65 hektolitrai iš hektaro

3. Didžiausia vidutinė baltųjų ir raudonųjų vynų, gaminamų iš „phoenix“, „sauvignon blanc“ ir „siegerrebe“ veislės vynuogių, išeiga per 3 metus

65 hektolitrai iš hektaro

4. Didžiausia vidutinė baltųjų ir raudonųjų vynų, gaminamų iš „solaris“, „cabernet cortis“ ir „cabernet dorsa“ veislės vynuogių, išeiga per 3 metus

65 hektolitrai iš hektaro

5. Didžiausia vidutinė baltųjų ir raudonųjų vynų, gaminamų iš „gamay“, „pinot meunier“, „regent“, „rondo“ ir „syrahir“ veislės vynuogių, išeiga per 3 metus

65 hektolitrai iš hektaro

6. Didžiausia vidutinė baltųjų ir raudonųjų vynų, gaminamų iš „pinot gris“ ir „pinot noir“ veislės vynuogių, išeiga per 3 metus

55 hektolitrai iš hektaro

7. Didžiausia vidutinė rožinių vynų, gaminamų iš „cabernet cortis“, „cabernet dorsa“ ir „gamay“ veislės vynuogių, išeiga per 3 metus

75 hektolitrai iš hektaro

8. Didžiausia vidutinė rožinių vynų, gaminamų iš „pinot meunier“, „pinot noir“, „regent“, „rondo“ ir „syrahir“ veislės vynuogių, išeiga per 3 metus

75 hektolitrai iš hektaro

9. Didžiausia vidutinė „acolon“, „auxerrois“, „dornfelder“, „souvignier gris“ ir „zweigelt“ veislės vynuogių išeiga per 3 metus

80 hektolitrų iš hektaro

7. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nuoroda „Heuvellandse wijn“ ženklinamų produktų gamybos regionas yra Hevelando vietovėje vynuogių auginimo zonoje A. Jam priskiriamos šios savivaldybės: De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate, Wulvergem.

Kilmės vietos nuorodos vietovei priskiriami ir tie kaimyninių savivaldybių sklypai, kurių vynmedžių eilės prasideda kilmės vietos nuorodos vietovėje esančioje savivaldybėje.

8. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

9.1. *Vietovė*

Hevelando vietovės vėsus klimatas, pasižymintis šaltomis naktimis, yra palankus auginti vynuoges.

Dėl netoliese esančios Šiaurės jūros poveikio žiemos yra švelnios ir išvengiama pernelyg žemos vynmedžiams galinčios pakenkti oro temperatūros.

Sklypai daugiausia yra į pietus orientuotuose kalvų šlaituose ir kalvose, kurių dirvožemis gerai sugeria vandenį, būtent pietiniuose Montebergo, Kemelbergo, Banebergeno, Videnbergo, Rodebergo, Zvartebergo ir Scherpenbergo kalvų šlaituose.

Hevelando vietovės skurdus, rūgštus, smėlingas priemolio dirvožemis labai gerai sugeria vandenį, nes jo sudėtyje yra geležies rūdos, o gruntinio vandens paviršius – giliai po žeme.

9.2. *Išsami informacija apie produktą*

Nuoroda „Heuvellandse wijn“ ženklinami vynai yra aromatingi, minerališko ir gaivaus kvapo, nuo gana švelnaus iki vidutinio sodrumo. Iš specifiniame vietovės dirvožemyje auginamų veislių vynuogių gaminami vynai paprastai pasižymi savita žolelių ir gėlių pokvapių puokšte.

Priklausomai nuo vynuogių derliaus metų ir veislės, nuoroda „Heuvellandse wijn“ ženklinami vynai gali būti sandėliuojami 2–5 metus.

Putojantys vynai yra gana sodrūs, elegantiški ir kompleksiški.

9.3. *Priežastinis ryšys*

Kadangi vietovės klimatas – vėsus, naktys – šaltos, vynuogės noksta ilgai ir todėl yra aromatingesnės, bet ne per saldžios. Dėl šios priežasties iš jų gaminami vynai yra aromatingi, nepraranda gaivumo, ir dažniausia yra mažos alkoholio koncentracijos (daugiausia 12,5 proc.).

Vietovės paviršiuje esanti geležies rūda sukuria šiltesnį mikroklimatą. Jo veikiamos vynuogės metai iš metų sunoksta vis labiau ir galiausia iš jų galima gaminti harmoninga saldumo ir rūgštingumo pusiausvyra pasižyminčius vynus.

Sausame ir nualintame vietovės dirvožemyje vynmedžiai auga lėčiau arba jų augimo etapas baigiasi anksčiau. Po to prasidedančiame etape fotosintezė vyksta veiksmingiau, susidaro daugiau polifenolių ir antrinių metabolitų. Taigi vynai tampa struktūriškesni, aromatingi ir gali būti ilgiau sandėliuojami.

Dėl vėsaus klimato ir minėtų palankių sąlygų galima gaminti baltuosius ir raudonuosius vynus, nors gamybos procesas ne kasmet yra paprastas. Kita vertus, tokiame klimate auginamų vynuogių cukraus kiekis – nedidelis, o rūgštingumas – visada pakankamas. Todėl Hevelando vietovėje galima gaminti puikius putojančius vynus.

10. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Vynuogių perdirbimas į vyną arčiausiai geografinės vietovės esančioje vietovėje

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Siekiant gauti teisę ženklinti produktus saugoma kilmės vietos nuoroda „Heuvellandse wijn“, reikia pateikti prašymą Akreditacijos komiteto sekretoriatui. Akreditacijos gali siekti visi nustatytos gamybos vietovės gamintojai, pateikę išsamią bylą. Akreditacijos prašymą galima teikti, jei vienos partijos išeiga yra bent 60 litrų.

Vynuoges perdirbti į vynuogių misą ir iš vynuogių misos gaminti vynus galima tik geografinėje vietovėje, kurioje nuimamas vynuogių derlius, arba, gavus aiškų išankstinį Akreditacijos komiteto leidimą, arčiausiai geografinės vietovės esančioje vietovėje.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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