C/2024/1487

16.2.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/1487)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Heuvellandse wijn”

PDO-BE-A1426-AM04

Paziņojuma datums: 24.11.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Vīna apraksts**

Vīnu analītisko un organoleptisko īpašību apraksts ir uzlabots un grozīts.

Pamatojums: tika konstatēts, ka iepriekšējais apraksts ir pārāk vispārīgs un nav pietiekami konkrēts, tāpēc tas ir grozīts.

2. **Vīndarības metode**

Grozīts apraksta formulējums, bet ne tā saturs.

Pamatojums: visā dokumentā vārda *oënologisch* [vīndarības] rakstība ir mainīta uz *oenologisch*. Svītroti arī liekie elementi.

3. **Maksimālais ražas iznākums no hektāra**

Informācija par maksimālo ražas iznākumu ir atjaunināta saskaņā ar spēkā esošajiem standartiem, un tā noteikta atsevišķi baltvīniem, sārtvīniem un sarkanvīniem.

Pamatojums: maksimālais ražas iznākums ir atjaunināts, ņemot vērā dažādo vīnogu šķirņu potenciālu.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala noteikšana**

Formulējuma grozīšana un precizējuma pievienošana

Pamatojums: pašvaldības *Nieuwkerken* nosaukuma rakstība ir labota uz *Nieuwkerke*. Turklāt ir norādīts, ka par šā apgabala daļu uzskata arī zemesgabalus, kuri atrodas blakus esošo pašvaldību teritorijā, bet kuru vīnogulāju rindas sākas tādas pašvaldības teritorijā, kas atrodas apgabalā, uz kuru attiecas nosaukums.

5. **Grozījums attiecībā uz vīna vīnogu šķirnēm**

Grozījums šķirņu sarakstā

Svītrotas vairākas vīnogu šķirnes, jo tās tiek izmantotas maz vai vispār netiek izmantotas, proti, šķirnes ‘Riesling’, ‘Cabernet Sauvignon’ un ‘Muscat’.

Iekļautas šādas šķirnes: ‘Pinot Blanc’, ‘Phoenix’, ‘Sauvignon Blanc’, ‘Solaris’, ‘Souvignier Gris’, ‘Acolon’, ‘Cabernet Cortis’, ‘Cabernet Dorsa’, ‘Gamay’, ‘Pinot Meunier’, ‘Rondo’, ‘Syrah’ un ‘Zweigelt’.

Pamatojums: vajadzība atjaunināt un grozīt to šķirņu sarakstu, kas noteiktas vīnu ražošanai *Heuvelland* apgabalā, iekļaujot jaunas šķirnes, kuras ir būtiskas reģiona vīnu raksturošanā (sk. iedaļu par cēlonisko saikni).

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

6. **Papildu nosacījumi**

Nosacījumi ir vienkāršoti. Liekie elementi ir svītroti.

Pamatojums: svītrojot liekos elementus, tiek uzlabota lasāmība.

7. **Informācija par ieinteresētajām personām — pārbaudes struktūrām un uzraudzības iestādēm**

Informācijas atjaunināšana.

Pamatojums: kontaktinformācija bija novecojusi un ir atjaunināta, lai atspoguļotu pašreizējo situāciju. Šis grozījums ir vajadzīgs, lai nodrošinātu, ka produkta specifikācija atbilst piemērojamajiem tiesību aktiem.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Heuvellandse wijn

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. Analītiskās īpašības

ĪSS APRAKSTS

Minimālajai dabiskajai spirta koncentrācijai jābūt 9 tilp %.

Faktiskajai spirta koncentrācijai jābūt vismaz 10 tilp. %.

Kopējā spirta koncentrācija nedrīkst būt zemāka par 9 tilp. %. Ja dabisko spirta koncentrāciju palielina, kopējā spirta koncentrācija nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt 13 tilp. %.

Kopējam skābumam gramos (kopējam skābju saturam), kas izteikts vīnskābē, jābūt vismaz 5 g/l.

Analītiskajām īpašībām, kas šajā iedaļā nav iekļautas, jāatbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. Organoleptiskās īpašības

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni: maigi, eleganti, augļaini un/vai ziedaini, dažkārt ar minerālus atgādinošu aromātu, izsmalcināti vai pilnmiesīgi. Labi strukturēts skābums un raksturīga ne pārāk augsta spirta koncentrācija. Izturēšana koka mucās noteiktus vīnus var uzlabot.

Sārtvīni: maigi, eleganti, augļaini vai ziedaini, dažkārt ar minerālus atgādinošu aromātu, izsmalcināti. Labi strukturēts skābums.

Sarkanvīni: augļaini, svaigi vai spēcīgi. Šiem vīniem piemīt "visu" ziemeļu sarkanvīnu īpašības. Tomēr atkarībā no vīnogu šķirnes un ražas gada tiem var būt tanīniem piesātināta struktūra. Izturēšana koka mucās noteiktus vīnus var uzlabot.

Organoleptiskās īpašības pārbauda akreditācijas komiteja, un pārbaude attiecas uz krāsu, dzidrumu, aromātu un garšu. Novērtējuma (degustācijas) lapa ir pievienota akreditācijas komitejas reglamentam.

Organoleptiskās īpašības pārbauda tikai vīniem, kuriem piemīt vajadzīgās analītiskās īpašības.

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Bagātināšana

Īpašā vīndarības metode

Svaigu vīnogu, daļēji norūgušas vīnogu misas vai rūgstoša jaunvīna dabisko spirta tilpumkoncentrāciju var palielināt tikai vīna darītavā, pievienojot saharozi, koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu.

Vīnu drīkst daļēji atskābināt. Vīnus drīkst atskābināt tikai līdz noteiktai robežvērtībai, proti, 1 gramam uz litru (izteikts vīnskābē) vai 13,3 miliekvivalentiem uz litru.

2. Atskābināšana

Īpašā vīndarības metode

Vīnu drīkst daļēji atskābināt. Vīnus drīkst atskābināt tikai līdz noteiktai robežvērtībai, proti, 1 gramam uz litru (izteikts vīnskābē) vai 13,3 miliekvivalentiem uz litru.

6. **Maksimālais ražas iznākums**

1. Vidējais maksimālais daudzums, kas noteikts 3 gadu periodā attiecībā uz baltvīniem un sarkanvīniem, kuri iegūti no šķirnēm 'Chardonnay', 'Chenin Blanc' un 'Johanniter'

65 hektolitri no hektāra

2. Vidējais maksimālais daudzums, kas noteikts 3 gadu periodā attiecībā uz baltvīniem un sarkanvīniem, kuri iegūti no šķirnēm 'Kerner', 'Müller-Thurgau' un 'Pinot Blanc'

65 hektolitri no hektāra

3. Vidējais maksimālais daudzums, kas noteikts 3 gadu periodā attiecībā uz baltvīniem un sarkanvīniem, kuri iegūti no šķirnēm 'Phoenix', 'Sauvignon Blanc' un 'Siegerrebe'

65 hektolitri no hektāra

4. Vidējais maksimālais daudzums, kas noteikts 3 gadu periodā attiecībā uz baltvīniem un sarkanvīniem, kuri iegūti no šķirnēm 'Solaris', 'Cabernet Cortis' un 'Cabernet Dorsa'

65 hektolitri no hektāra

5. Vidējais maksimālais daudzums, kas noteikts 3 gadu periodā attiecībā uz baltvīniem un sarkanvīniem, kuri iegūti no šķirnēm 'Gamay', 'Pinot Meunier', 'Regent', Rondo' un 'Syrah'

65 hektolitri no hektāra

6. Vidējais maksimālais daudzums, kas noteikts 3 gadu periodā attiecībā uz baltvīniem un sarkanvīniem, kuri iegūti no šķirnēm 'Pinot Gris' un 'Pinot Noir'

55 hektolitri no hektāra

7. Vidējais maksimālais daudzums, kas noteikts 3 gadu periodā attiecībā uz sarkanvīniem, kuri iegūti no šķirnēm 'Cabernet Cortis', 'Cabernet Dorsa' un 'Gamay'

75 hektolitri no hektāra

8. Vidējais maksimālais daudzums, kas noteikts 3 gadu periodā attiecībā uz sarkanvīniem, kuri iegūti no šķirnēm 'Pinot Meunier', 'Pinot Noir', 'Regent', 'Rondo' un 'Syrah'

75 hektolitri no hektāra

9. Vidējais maksimālais daudzums, kas noteikts 3 gadu periodā attiecībā uz šķirnēm 'Acolon', 'Auxerrois', 'Dornfelder', 'Souvignier Gris' un 'Zweigelt'

80 hektolitri no hektāra

7. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīna "Heuvellandse wijn" ražošanas noteiktais apgabals atrodas *Heuvellandse* A vīnkopības apgabalā, kurā ietilpst šādu pašvaldību teritorija: *De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate* un *Wulvergem*.

Par šā apgabala daļu uzskata arī zemesgabalus, kuri atrodas blakus esošo pašvaldību teritorijā, bet kuru vīnogulāju rindas sākas tādas pašvaldības teritorijā, kas atrodas apgabalā, uz kuru attiecas nosaukums.

8. **Vīna vīnogu šķirnes**

'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. **Saiknes apraksts**

9.1. *Vieta*

Heuvelland valda vēss klimats ar dzestrām naktīm, kas veicina vīnkopību.

Tuvumā esošā Ziemeļjūra ziemas padara maigākas un novērš pārmērīgi zemu temperatūru, kas kaitētu vīnogulājiem.

Zemesgabali atrodas galvenokārt uz dienvidiem vērstās nogāzēs, kurām ir laba dabiskā notece, un pakalnos, proti, *Monteberg*, *Kemmelberg*, *Baneberg*, *Vidaigneberg*, *Rodeberg*, *Zwarteberg* un *Scherpenberg* pakalnu dienvidu pusē.

Heuvelland apgabalā ir nabadzīga, skāba smilšmāla augsne ar ļoti labu drenāžu, jo augsne satur dzelzsrūdu un tajā ir zems gruntsūdens līmenis.

9.2. *Sīkas ziņas par produktu*

Heuvelland vīni ir aromātiski, minerāli un svaigi, no diezgan viegliem līdz mēreni pilnmiesīgiem. Vīniem raksturīga oriģināla augu un ziedu aromātu buķete, ko rada vīnogu šķirnes un specifiskās augsnes kombinācija.

Atkarībā no vīnogu ražas gada un vīnogu šķirnes *Heuvelland* vīnus var glabāt no 2 līdz vairāk nekā 5 gadiem.

Dzirkstošie vīni ir diezgan pilnmiesīgi, eleganti un sarežģīti.

9.3. *Cēloniskā saikne*

Vēsā klimata un dzestro nakšu dēļ vīnogas ilgi gatavojas. Tas nodrošina, ka vīnogās attīstās vairāk aromātu, bet neveidojas pārāk daudz cukuru, tādējādi no tām iegūst aromātiskus vīnus, kas vienmēr saglabā savu svaigumu. Tāpēc šo vīnu spirta koncentrācija parasti ir zema, t. i., 12,5 %.

Uz augsnes virsmas esošā dzelzsrūda nodrošina siltāku mikroklimatu, kas vīnogām ikreiz ļauj labāk nogatavoties, un galu galā rada vīnu ar vienmērīgu līdzsvaru starp saldumu un skābumu.

Sausā un nabadzīgā augsne paātrina vīnogulāju nonākšanu palēninātas vai apturētas augšanas fāzē. Šī ir fāze, kurā fotosintēze notiek efektīvāk un rodas vairāk polifenolu un sekundāro metabolītu. Tas vīnus padara strukturētākus, aromātiskus un ilgāk uzglabājamus.

Vēsais klimats un iepriekš aprakstītie labvēlīgie apstākļi ļauj ražot baltvīnus un sarkanvīnus, lai gan dažos gados to ražošana ir vieglāka nekā citos. Turklāt šādā klimatā audzētās vīnogās neveidojas tik daudz cukuru un vienmēr saglabājas pietiekami daudz skābuma. Tāpēc *Heuvelland* var ražot arī ļoti izsmalcinātus dzirkstošos vīnus.

10. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Vīnogu pārstrāde vīnā ģeogrāfiskā apgabala tiešā tuvumā

Tiesiskais regulējums

ES noteikumi

Papildu nosacījuma veids:

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

Lai iegūtu aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Heuvellandse wijn", jāiesniedz pieteikums akreditācijas komitejas sekretariātam. Akreditācijai var pieteikties visi noteiktā ražošanas apgabala ražotāji, iesniedzot pilnīgu dokumentāciju. Lai varētu iesniegt pieteikumu, tiem jāražo vismaz 60 litri vienā partijā.

Vīnogu pārstrādei vīnogu misā un misas pārstrādei vīnā jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā novākta vīnogu raža, vai, ja iepriekš saņemta akreditācijas komitejas atļauja, ģeogrāfiskā apgabala tiešā tuvumā.

Saite uz produkta specifikāciju

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