C/2024/1487

16.2.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33

(C/2024/1487)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Heuvellandse wijn"

PDO-BE-A1426-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 24.11.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Deskrizzjoni tal-inbid**

Id-deskrizzjoni tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-inbejjed ġiet imtejba u emendata.

Raġuni: id-deskrizzjoni preċedenti nstabet li hija ġenerali wisq u mhux speċifika biżżejjed, u għalhekk ġiet emendata.

2. **Prattika tal-produzzjoni tal-inbid**

Il-formulazzjoni tad-deskrizzjoni ġiet emendata, iżda mhux il-kontenut tagħha.

Raġuni: l-ortografija tal-kelma *oënologisch* [enoloġiku] inbidlet fid-dokument kollu għal *oenologisch*. Tħassru wkoll l-elementi żejda.

3. **Rendiment massimu għal kull ettaru**

Ir-rendiment massimu ġie aġġornat skont l-istandards attwali, separatament għall-inbejjed bojod, rożè u ħomor.

Raġuni: ir-rendimenti massimi ġew aġġornati, fejn tqies il-potenzjal tad-diversi varjetajiet ta' dwieli.

4. **Definizzjoni taż-żona ġeografika**

Emenda tal-formulazzjoni u żieda tal-kjarifika

Raġuni: l-ortografija tal-isem tal-muniċipalità ġiet ikkoreġuta minn "Nieuwkerken" għal "Nieuwkerke". Barra minn hekk, ġie ddikjarat li l-irqajja' li jinsabu fil-muniċipalitajiet ġirien, iżda li l-flanni tagħhom jibdew f'muniċipalità li tifforma parti miż-żona koperta mid-denominazzjoni, huma kkunsidrati wkoll bħala parti minn dik iż-żona.

5. **Emenda tal-varjetà ta' għeneb tal-inbid**

Emenda tal-lista tal-varjetajiet

Tħassar għadd ta' varjetajiet ta' dwieli minħabba li ftit li xejn jintużaw jew lanqas biss jintużaw: Riesling, Cabernet Sauvignon u Muscat.

Il-varjetajiet li ġejjin ġew introdotti: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah u Zweigelt.

Raġuni: il-ħtieġa li jiġu aġġornati u emendati l-varjetajiet iddefiniti għall-produzzjoni tal-inbejjed fiż-żona Heuvelland, inklużi varjetajiet ġodda rilevanti għall-karatterizzazzjoni tal-inbejjed fir-reġjun (ara "Rabta kawżali").

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

6. **Kundizzjonijiet ulterjuri**

Il-kundizzjonijiet ġew issimplifikati. Tħassru l-elementi żejda.

Raġuni: it-tħassir tal-elementi żejda jagħmel it-test jinqara aħjar.

7. **Informazzjoni dwar il-partijiet ikkonċernati – korpi ta' spezzjoni u awtoritajiet superviżorji**

Qed tiġi aġġornata l-informazzjoni.

Raġuni: id-dettalji ta' kuntatt ma kinux għadhom tajbin u ġew aġġornati biex jirriflettu s-sitwazzjoni attwali. Dan kien neċessarju biex jiġi żgurat li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mal-leġiżlazzjoni applikabbli.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Heuvellandse wijn

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Proprjetajiet analitiċi

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum hija ta' 9 %.

Il-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum trid tkun mill-inqas 10 %.

Il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ma tridx tkun inqas minn 9 % vol. Jekk tiżdied il-qawwa alkoħolika naturali, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ma tista' fl-ebda każ tkun ogħla minn 13 % vol.

L-aċidità totali fi grammi (kontenut totali ta' aċidu) trid tkun mill-inqas 5 grammi għal kull litru, espressa bħala aċidu tartariku.

Il-parametri analitiċi mhux inklużi f'din it-taqsima iridu jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. Karatteristiċi organolettiċi

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed bojod: delikati, eleganti, b'togħma tal-frott u/jew tal-fjuri, kultant b'aroma minerali, raffinati jew robusti. Aċidità strutturata tajjeb u kkaratterizzata minn qawwa alkoħolika mhux eċċessivament għolja. It-tqaddim fi btieti tal-injam jista' jtejjeb ċerti nbejjed.

Inbejjed rożè: delikati, eleganti, b'togħma tal-frott jew tal-fjuri, kultant b'aroma minerali, raffinati. Aċidità strutturata tajjeb.

Inbejjed ħomor: stil tal-frott, frisk jew sempliċement robust. Dawn l-inbejjed juru l-karatteristiċi tal-inbejjed ħomor "kollha" tat-Tramuntana. Skont il-varjetà tad-dwieli u l-vendemmji użati, madankollu, jista' jkollhom struttura tannika. It-tqaddim fi btieti tal-injam jista' jtejjeb ċerti nbejjed.

L-ittestjar organolettiku jitwettaq mill-kumitat ta' akkreditazzjoni u huwa relatat mal-kulur, iċ-ċarezza, l-aroma u t-togħma. L-iskeda tal-valutazzjoni (dewqan) żdiedet mar-regoli tal-proċedura tal-kumitat tal-akkreditazzjoni.

L-inbejjed li juru l-proprjetajiet analitiċi meħtieġa biss huma ttestjati għall-karatteristiċi organolettiċi.

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Arrikkiment

Prattika enoloġika speċifika

Fil-każ ta' għeneb frisk, most tal-għeneb parzjalment iffermentat jew inbid ġdid li jkun għadu qiegħed jiffermenta, il-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum tista' tiżdied, fil-vinja biss, biż-żieda ta' sukrożju, most tal-għeneb ikkonċentrat jew most tal-għeneb ikkonċentrat u rettifikat.

L-inbid jista' jkun parzjalment deaċidifikat. Id-deaċidifikazzjoni tal-inbejjed tista' sseħħ biss sal-limitu ta' 1 g/l espress bħala aċidu tartariku, jew 13,3-il milliekwivalent għal kull litru.

2. Deaċidifikazzjoni

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid jista' jkun parzjalment deaċidifikat. Id-deaċidifikazzjoni tal-inbejjed tista' sseħħ biss sal-limitu ta' 1 g/l espress bħala aċidu tartariku, jew 13,3-il milliekwivalent għal kull litru.

6. **Rendimenti massimi għal kull ettaru**

1. Massimu medju mkejjel fuq perjodu ta' 3 snin, għall-inbejjed bojod u ħomor għal: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 ettolitru għal kull ettaru

2. Massimu medju mkejjel fuq perjodu ta' 3 snin, għall-inbejjed bojod u ħomor għal: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 ettolitru għal kull ettaru

3. Massimu medju mkejjel fuq perjodu ta' 3 snin, għall-inbejjed bojod u ħomor għal: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 ettolitru għal kull ettaru

4. Massimu medju mkejjel fuq perjodu ta' 3 snin, għall-inbejjed bojod u ħomor għal: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 ettolitru għal kull ettaru

5. Massimu medju mkejjel fuq perjodu ta' 3 snin, għall-inbejjed bojod u ħomor għal: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 ettolitru għal kull ettaru

6. Massimu medju mkejjel fuq perjodu ta' 3 snin, għall-inbejjed bojod u ħomor għal: Pinot Gris, Pinot Noir

55 ettolitru għal kull ettaru

7. Massimu medju mkejjel fuq perjodu ta' 3 snin, għall-inbejjed rożè għal: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 ettolitru għal kull ettaru

8. Massimu medju mkejjel fuq perjodu ta' 3 snin, għall-inbejjed rożè għal: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 ettolitru għal kull ettaru

9. Massimu medju mkejjel fuq perjodu ta' 3 snin, għal: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 ettolitru għal kull ettaru

7. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-Heuvellandse wijn tinsab fiż-żona tal-vitikultura A f'Heuvelland, li tinkludi l-muniċipalitajiet ta' De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate u Wulvergem.

L-irqajja' li jinsabu fil-muniċipalitajiet ġirien, iżda li l-flanni tagħhom jibdew f'muniċipalità li tifforma parti miż-żona koperta mid-denominazzjoni, huma kkunsidrati wkoll bħala parti minn dik iż-żona.

8. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

9.1. *Post*

Heuvelland għandha klima friska bi ljieli kesħin, li tiffavorixxi l-vitikultura.

Il-prossimità tal-Baħar tat-Tramuntana tirriżulta fi xtiewi aktar moderati u tipprevjeni temperaturi eċċessivament baxxi li jkunu ta' detriment għad-dwieli.

L-irqajja' jinsabu prinċipalment fuq l-inklinazzjonijiet u l-għoljiet li jħarsu lejn in-Nofsinhar u li għandhom skular tajjeb, jiġifieri fuq l-uċuħ tan-Nofsinhar tal-għoljiet Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg u Scherpenberg.

Heuvelland għandha trab ġulġlieni ramli dgħajjef u aċiduż bi skular tajjeb ħafna, minħabba l-blat tal-ħadid fil-ħamrija u l-wiċċ tal-ilma ta' taħt l-art fond.

9.2. *Dettalji tal-prodott*

L-inbejjed ta' Heuvelland għandhom karattru aromatiku, minerali u frisk, li jvarja minn pjuttost ħafif sa moderatament robust. L-inbejjed normalment ikollhom fwieħa erbali u tal-fjuri oriġinali, minħabba t-taħlita tal-varjetà tad-dwieli u l-ħamrija speċifika.

Skont il-vendemmja u l-varjetà ta' dwieli, l-inbejjed Heuvelland jistgħu jżommu minn sentejn sa aktar minn 5 snin.

L-inbejjed spumanti huma pjuttost robusti, eleganti u kumplessi.

9.3. *Rabta kawżali*

Il-perjodu ta' sarjan huwa twil minħabba l-klima friska u l-iljieli kesħin. Dan jippermetti li jiżviluppaw aktar aromi mingħajr ma jiġi prodott wisq zokkor, li jirriżulta fi nbejjed aromatiċi li dejjem iżommu l-freskezza tagħhom. Il-qawwa alkoħolika għalhekk normalment tibqa' baxxa, jiġifieri 12,5 %.

Il-blat tal-ħadid fil-wiċċ jipprovdi mikroklima aktar sħuna li tippermetti li l-għeneb isir ftit aħjar kull darba, u eventwalment jipproduċi nbid b'bilanċ uniformi bejn il-ħlewwa u l-aċidità.

Il-ħamrija niexfa u dgħajfa tipprevċipita d-dħul tad-dwieli fil-fażi ta' tkabbir deċellerat jew imwaqqaf. Din hija l-fażi li fiha l-fotosintesi ssir aktar effiċjenti u jiġu prodotti aktar polifenoli u metaboliti sekondarji. Dan jagħti lill-inbejjed aktar struttura, jagħmilhom aromatiċi u jippermettilhom iżommu aktar fit-tul.

Il-klima friska u l-kundizzjonijiet favorevoli deskritti hawn fuq jippermettulna nagħmlu nbejjed bojod u ħomor, għalkemm il-produzzjoni tagħhom hija aktar faċli f'xi snin milli f'oħrajn. Barra minn hekk, l-għeneb imkabbar fi klima bħal din ma jipproduċix daqshekk zokkor u dejjem iżomm biżżejjed aċidità. Dan jippermetti li jsiru xi nbejjed spumanti fini ħafna f'Heuvelland.

10. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

L-ipproċessar tal-għeneb fi nbid fil-viċinanza immedjata taż-żona ġeografika

Qafas legali

Regoli tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali :

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika ddefinita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit :

Sabiex tinkiseb id-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Heuvellandse wijn", għandha tiġi ppreżentata applikazzjoni lis-segretarjat tal-kumitat ta' akkreditazzjoni. Il-produtturi kollha miż-żona ta' produzzjoni ddefinita jistgħu japplikaw għall-akkreditazzjoni billi jissottomettu fajl komplut. Huma jridu jipproduċu minimu ta' 60 litru għal kull lott sabiex ikunu jistgħu japplikaw.

L-ipproċessar tal-għeneb f'most tal-għeneb u tal-most fi nbid irid isir fiż-żona ġeografika fejn inħasad l-għeneb, jew, soġġett għal awtorizzazzjoni espliċita minn qabel mill-kumitat tal-akkreditazzjoni, fil-viċinanza immedjata taż-żona ġeografika.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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