Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/1487)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Heuvellandse wijn»

PDO-BE-A1426-AM04

Data da comunicação: 24.11.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição do vinho**

A descrição dos vinhos foi melhorada e modificada no que respeita às características analíticas e organoléticas.

Motivos: a descrição precedente não era suficientemente precisa, tendo, por conseguinte, sido adaptada.

2. **Processo de vinificação**

A descrição foi modificada em termos formais, mas não a nível do conteúdo.

Motivos: o termo *oënologisch* foi corrigido, em todo o documento, para *oenologisch* (enológico). Além disso, os elementos supérfluos foram eliminados.

3. **Rendimento máximo por hectare**

O rendimento máximo foi atualizado em função das normas atuais, de forma distinta para os vinhos brancos, rosados e tintos.

Motivos: os rendimentos máximos foram atualizados em função do potencial das diferentes castas.

4. **Descrição da área geográfica**

Adaptação da redação e clarificação.

Motivos: A ortografia da vila de Nieuwkerken foi corrigida para Nieuwkerke. Foi igualmente clarificado que as parcelas situadas em vilas vizinhas, cujas videiras começam numa vila que faz parte da área geográfica, são igualmente consideradas como fazendo parte da área geográfica.

5. **Adaptação das castas de uva de vinho**

Alteração da lista de castas.

São suprimidas algumas castas pois não são (muito) utilizadas: Riesling, Cabernet-sauvignon e Muscat.

As seguintes castas são adicionadas à lista: Pinot-blanc, Phoenix, Sauvignon-blanc, Solaris, Souvignier-gris, Acolon, Cabernet-cortis, Cabernet-dorsa, Gamay, Pinot-meunier, Rondo, Syrah e Zweigelt.

Motivos: a necessidade de atualizar e adaptar as castas definidas para a produção dos vinhos na área geográfica de Heuvelland, nomeadamente através da inclusão de novas variedades pertinentes para a caracterização dos vinhos na região (ver relação causal).

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

6. **Condições adicionais:**

As condições são simplificadas. Os elementos supérfluos são eliminados.

Motivos: A supressão dos elementos supérfluos melhora a legibilidade.

7. **Informações sobre as partes interessadas - organismos de controlo e autoridades de supervisão**

Atualização das informações.

Motivos: os dados de contacto estão obsoletos e são atualizados em função da situação atual. Esta atualização é essencial para garantir a conformidade do caderno de encargos com a legislação aplicável.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Heuvellandse wijn

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP - Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Características analíticas

BREVE DESCRIÇÃO

O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 9 %.

O título alcoométrico adquirido deve ser, pelo menos, 10 %.

O título alcoométrico volúmico total não pode ser inferior a 9 %. Caso o título alcoométrico volúmico natural aumente, o título alcoométrico volúmico total não pode ser superior a 13 %.

A acidez total deve ser, pelo menos, 5 gramas por litro expressa em ácido tartárico.

Os parâmetros analíticos que não são indicados nesta secção cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. Características organoléticas

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos brancos: delicados, elegantes, frutados e/ou florais, aroma por vezes mineral com delicadeza ou força. Bela acidez estruturada e caracterizada por um título alcoométrico não muito elevado. O envelhecimento em barril de madeira pode trazer valor acrescentado a certos vinhos.

Vinhos rosados: delicados, elegantes, frutados ou florais, aroma por vezes mineral com delicadeza. Bela acidez estruturada.

Vinhos tintos: estilo frutado, fresco ou simplesmente potente. Trata-se de vinhos que apresentam as características de «todos» os vinhos tintos do norte. No entanto, em função da casta e do ano de colheita, a estrutura também pode ser tânica. O envelhecimento em barril de madeira pode trazer valor acrescentado a certos vinhos.

O exame organolético é feito pela comissão de autorização e incide na cor, na limpidez, no aroma e no paladar. A ficha de avaliação (ficha de prova) foi introduzida no regulamento interno da comissão de autorização.

Só os vinhos que possuem as características analíticas são sujeitos a um exame organolético.

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Enriquecimento

Prática enológica específica

No que respeita às uvas frescas, o mosto de uvas parcialmente fermentado ou o vinho novo ainda em fermentação, e exclusivamente na adega: o título alcoométrico volúmico natural pode ser aumentado com a adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado retificado.

Pode ser feita uma desacidificação parcial. A desacidificação dos vinhos só pode ser efetuada dentro do limite máximo de 1 grama por litro, expressa em ácido tartárico, ou 13,3 miliequivalentes por litro.

2. Desacidificação

Prática enológica específica

Pode ser feita uma desacidificação parcial. A desacidificação dos vinhos só pode ser efetuada dentro do limite máximo de 1 grama por litro, expressa em ácido tartárico, ou 13,3 miliequivalentes por litro.

6. **Rendimentos máximos**

1. Rendimento máximo médio medido ao longo de um período de três anos para os vinhos brancos e tintos para as castas: Chardonnay, Chenin-blanc, Johanniter

65 hectolitros por hectare

2. Rendimento máximo médio medido ao longo de um período de três anos para os vinhos brancos e tintos para as castas: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot-blanc

65 hectolitros por hectare

3. Rendimento máximo médio medido ao longo de um período de três anos para os vinhos brancos e tintos para as castas: Phoenix, Sauvignon-blanc, Siegerrebe

65 hectolitros por hectare

4. Rendimento máximo médio medido ao longo de um período de três anos para os vinhos brancos e tintos para as castas: Solaris, Cabernet-cortis, Cabernet-dorsa

65 hectolitros por hectare

5. Rendimento máximo médio medido ao longo de um período de três anos para os vinhos brancos e tintos para as castas: Gamay, Pinot-meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hectolitros por hectare

6. Rendimento máximo médio medido ao longo de um período de três anos para os vinhos brancos e tintos para as castas: Pinot-gris, Pinot-noir

55 hectolitros por hectare

7. Rendimento máximo médio medido ao longo de um período de três anos para os vinhos rosados para as castas: Cabernet-cortis, Cabernet-dorsa, Gamay

75 hectolitros por hectare

8. Rendimento máximo médio medido ao longo de um período de três anos para os vinhos rosados para as castas: Pinot-meunier, Pinot-noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hectolitros por hectare

9. Rendimento máximo médio medido ao longo de um período de três anos para as castas: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier-gris, Zweigelt

80 hectolitros por hectare

7. **Área geográfica delimitada**

A área delimitada para a produção do vinho com a denominação «Heuvellandse wijn» está situada na área vitícola A de Heuvelland, constituída pelas seguintes vilas: De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate, Wulvergem.

As parcelas situadas em vilas vizinhas, mas cujas videiras começam numa vila que faz parte da área geográfica, são igualmente consideradas como fazendo parte da área geográfica.

8. **Castas de uva de vinho**

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 – Précoce de Looz

Regent N

Rondo

Sauvignon-blanc

Siegerrebe Rs – Sieger

Solaris

Souvignier-gris

Syrah

Zweigelt

9. **Descrição da(s) relação(ões)**

9.1. *Localização geográfica*

A região de Heuvelland beneficia de um clima fresco, com noites frescas propícias à viticultura.

A proximidade do mar do Norte torna os invernos mais amenos, o que permite evitar temperaturas demasiado baixas, nocivas para as uvas.

As parcelas situam-se principalmente em encostas e colinas viradas a sul e com boa drenagem, a saber, as encostas meridionais das colinas de Monteberg, Kemmelberg, Banebergen, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg e Scherpenberg.

A região de Heuvelland é constituída por areia pouco ácida (limo) que garante uma boa drenagem graças ao grés ferruginoso presente no solo e às águas subterrâneas profundas.

9.2. *Características do produto*

Os vinhos de Heuvelland têm um caráter aromático, mineral e fresco. Tanto podem ser relativamente ligeiros como moderadamente potentes. Graças à combinação de uma casta e de um solo específicos, os vinhos possuem frequentemente um aroma original, com notas florais e de especiarias.

Em função do ano de colheita e da casta, os vinhos com a denominação «Heuvellandse wijn» têm um potencial de conservação que varia entre dois anos e mais de cinco anos.

Os vinhos espumantes são bastante potentes, elegantes e complexos.

9.3. *Relação causal*

A frescura do clima e das noites assegura um longo período de maturação. Os vinhos são, por conseguinte, mais aromáticos, sem que o teor de açúcar seja demasiado elevado. Obtêm-se assim vinhos aromáticos que permanecem frescos. O título alcoométrico é geralmente baixo, ou seja, inferior a 12,5 %.

O grés ferruginoso à superfície assegura um microclima mais quente, que permite amadurecer melhor as uvas a fim de obter um vinho com um bom equilíbrio entre a doçura e a acidez.

Os solos secos e permitem que as uvas transitem mais rapidamente para a fase de abrandamento ou interrupção do crescimento. Trata-se de uma fase que permite melhor a eficácia da foto síntese e produzir mais polifenóis e metabolitos secundários. Assim, os vinhos são mais estruturados, aromáticos e conservam-se durante mais tempo.

O clima fresco permite produzir vinhos brancos e tintos graças às características acima mencionadas, com um grau de facilidade que varia consoante os anos. Além disso, as uvas que beneficiam desse clima não produzem tanto açúcar e mantêm-se suficientemente ácidas. Tal permite produzir vinhos espumantes muito delicados na região de Heuvelland.

10. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outras exigências)**

Transformação das unhas em vinho na proximidade imediata da área geográfica

Quadro jurídico

Legislação da UE.

Tipo de condição adicional

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição

Para obter a denominação de origem controlada «Heuvellandse wijn», é necessário efetuar um pedido ao secretariado da comissão de autorização. Qualquer produtor da área de produção pode apresentar um processo completo para obter a autorização. Para introduzir um pedido de autorização, é necessária uma produção mínima de 60 litros por lote.

A transformação das uvas em mosto e do mosto em vinho é feita no interior da área geográfica onde as uvas são colhidas ou, sob reserva de autorização prévia expressa da comissão de autorização, na proximidade imediata da área geográfica.

Hiperligação para o caderno de especificações

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