C/2024/1487

16.2.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/1487)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Heuvellandse wijn”

PDO-BE-A1426-AM04

Data comunicării: 24.11.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Descrierea vinului/vinurilor**

Descrierea vinurilor este îmbunătățită și modificată în ceea ce privește caracteristicile analitice și organoleptice.

Motivul: întrucât a fost considerată prea generală și insuficient de specifică, descrierea anterioară a fost adaptată.

2. **Practici oenologice**

Descrierea a fost modificată din punctul de vedere al redactării, nu la nivel de conținut.

Motivul: cuvântul „oënologisch” a fost înlocuit în tot documentul cu cuvântul „oenologisch”. De asemenea, au fost eliminate fragmentele redundante.

3. **Randamentul maxim la hectar**

Randamentul maxim este actualizat în conformitate cu standardele actuale, separat pentru vinurile albe, roze și roșii.

Motivul: randamentele maxime sunt actualizate, ținându-se seama de potențialul diferitelor soiuri de struguri.

4. **Delimitarea arealului geografic**

Modificare a redactării și adăugare a unei clarificări

Motivul: din cauza unei erori de tipar, denumirea municipalității Nieuwkerken a fost înlocuită cu Nieuwkerke. De asemenea, se precizează că, atunci când parcelele se află în municipalități învecinate, dar rândurile lor de viță-de-vie încep într-o municipalitate care face parte din arealul DOP, parcelele respective sunt considerate la rândul lor ca făcând parte din arealul DOP.

5. **Adaptarea soiurilor de struguri de vinificație**

Modificarea listei soiurilor.

Sunt eliminate o serie de soiuri de struguri deoarece acestea nu se folosesc (mult): Riesling, Cabernet-Sauvignon și Muscat.

Se introduc următoarele soiuri de struguri: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo Syrah și Zweigelt.

Motivul: necesitatea de a actualiza și a adapta soiurile stabilite pentru producția de vinuri din vecinătatea Heuvelland, inclusiv soiurile noi care erau relevante pentru caracterizarea vinurilor din regiune (a se vedea legătura cauzală).

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

6. **Condiții suplimentare**

Condițiile sunt simplificate. Elementele redundante se elimină.

Motivul: prin eliminarea elementelor redundante, se îmbunătățește lizibilitatea.

7. **Informații privind părțile interesate – organisme de control și autorități de supraveghere**

Actualizarea informațiilor.

Motivul: Datele de contact erau depășite și sunt actualizate conform situației curente. Acest lucru este necesar pentru a se asigura conformitatea caietului de sarcini cu legislația în vigoare

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Heuvellandse wijn

2. **Tipul de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Caracteristici analitice

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Tăria alcoolică naturală minimă în volume trebuie să ajungă la 9 % vol.

Tăria alcoolică dobândită în volume trebuie să fie de minimum 10 % vol.

Tăria alcoolică totală în volume nu trebuie să fie mai mică de 9 % vol. În cazul unei creșteri a tăriei alcoolice naturale, tăria alcoolică totală în volume nu poate în niciun caz să fie mai mare de 13 % vol.

Aciditatea totală în grame (conținutul total de aciditate) trebuie să fie de minimum 5 grame per litru, exprimată în acid tartric.

Parametrii analitici care nu sunt cuprinși în această rubrică respectă limitele prevăzute de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	9
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

2. Caracteristici organoleptice

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Vinurile albe: fine, elegante, fructate și/sau florale, uneori cu o aromă minerală fină sau corpolentă. Aciditate bine structurată și caracterizată printr-o tărie alcoolică nu prea mare. Pentru anumite vinuri, învechirea în recipiente de lemn poate fi o valoare adăugată.

Vinurile roze: fine, elegante, fructate sau florale, uneori cu o aromă minerală fină. Aciditate bine structurată.

Vinurile roșii: un stil fructat și proaspăt sau corpolent. Acestea sunt vinuri care prezintă caracteristicile „tuturor" vinurilor roșii nordice. În funcție de soiul de struguri și de anul producției, poate fi prezentă și o structură taninică. Pentru anumite vinuri, învechirea în recipiente de lemn poate fi o valoare adăugată.

Testul organoleptic este efectuat de Comisia de acreditare și vizează culoarea, limpezimea, aroma și gustul. Fișa de evaluare (fișa de degustare) este anexată la regulamentul intern al Comisiei de acreditare.

Toate vinurile care îndeplinesc cerințele analitice sunt supuse unui test organoleptic.

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Îmbogățirea

Practică oenologică specifică

Pentru strugurii proaspeți, mustul parțial fermentat sau vinul nou aflat încă în fermentație, numai în unitatea de vinificație, este permisă: o creștere a tăriei alcoolice naturale în volume realizată prin adaosul de zaharoză, de must concentrat sau de must concentrat rectificat.

Vinul poate fi parțial dezacidificat. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

2. Dezacidificarea

Practică oenologică specifică

Vinul poate fi parțial dezacidificat. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

6. **Producții maxime**

1. O medie maximă măsurată pe o perioadă de trei ani pentru vinurile albe și roșii pentru: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 de hectolitri la hectar

2. O medie maximă măsurată pe o perioadă de trei ani pentru vinurile albe și roșii pentru: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 de hectolitri la hectar

3. O medie maximă măsurată pe o perioadă de trei ani pentru vinurile albe și roșii pentru: Phoenix Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 de hectolitri la hectar

4. O medie maximă măsurată pe o perioadă de trei ani pentru vinurile albe și roșii pentru: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 de hectolitri la hectar

5. O medie maximă măsurată pe o perioadă de trei ani pentru vinurile albe și roșii pentru: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 de hectolitri la hectar

6. O medie maximă măsurată pe o perioadă de trei ani pentru vinurile albe și roșii pentru: Pinot Gris, Pinot Noir

55 de hectolitri la hectar

7. O medie maximă măsurată pe o perioadă de trei ani pentru vinurile roze pentru: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 de hectolitri la hectar

8. O medie maximă măsurată pe o perioadă de trei ani pentru vinurile roze pentru: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 de hectolitri la hectar

9. O medie maximă măsurată pe o perioadă de trei ani pentru: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 de hectolitri la hectar

7. **Arealul geografic delimitat**

Arealul delimitat pentru producția de „Heuvellandse wijn" este situat în zona viticolă A în Heuvelland, și anume municipalitățile: De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate, Wulvergem.

Parcelele care se află în municipalități învecinate, dar ale căror rânduri de viță-de-vie încep într-o municipalitate care face parte din arealul DOP sunt considerate la rândul lor ca făcând parte din arealul DOP.

8. **Soiul (soiurile) de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

9.1. *Localizare*

Heuvelland are un climat puțin rece, cu nopți răcoroase – un factor propice pentru viticultură.

Datorită vecinătății Mării Nordului, iernile sunt mai blânde și sunt excluse temperaturile prea scăzute care ar fi nocive viței-de-vie.

Parcelele sunt situate în principal pe versanții și dealurile orientate către sud, care au o drenare bună, și anume pe versanții sudici ai dealurilor Monteberg, Kemmelberg, Banebergen Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg și Scherpenberg.

Heuvelland are un sol nisipos sărac și acid - sol lutos cu drenare foarte bună datorită sedimentelor de fier din sol și unei pânze freatice adânci.

9.2. *Detalii despre produs*

Vinurile din Heuvelland au un caracter aromat, mineral și proaspăt. Pot fi vinuri de la relativ ușoare până la relativ corpolente. Datorită combinației dintre soiul de struguri și solul specific, vinurile au în general un buchet de plante aromatice și floral tipic.

În funcție de anul de recoltă și de soiul de struguri, vinurile din Heuvelland pot fi păstrate între 2 și peste 5 ani.

Vinurile spumante sunt destul de corpolente, elegante și complexe.

9.3. *Legătura cauzală*

Climatul puțin rece și nopțile răcoroase asigură o perioadă de coacere lungă. Se produc astfel mai multe arome fără a se produce prea mult zahăr. Se obțin în acest fel vinuri aromate care rămân mereu proaspete. Tăria alcoolică se menține în general scăzută, și anume < 12,5 %.

Sedimentele de fier de la suprafață creează un microclimat mai cald datorită căruia strugurii se coc de fiecare dată un pic mai bine, pentru a se obține apoi un vin cu un bun echilibru între dulceață și aciditate.

Grație solului uscat și aspru, vița-de-vie ajunge mai repede în etapa de încetinire a creșterii. Aceasta este etapa în care fotosinteza acționează mai eficient și se produc mai mulți polifenoli și metaboliți secundari. Vinurile dobândesc astfel o structură mai bună, sunt aromate și pot fi păstrate mai mult timp.

Clima răcoroasă ne oferă posibilitatea de a produce vinuri albe și roșii datorită atuurilor sus-menționate, chiar dacă în unii ani acest lucru este mai ușor de obținut decât în alții. Pe de altă parte, în acest climat, strugurii nu produc atât de mult zahăr și își păstrează întotdeauna destulă aciditate. Se produc astfel în Heuvelland vinuri spumante foarte fine.

10. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Prelucrarea strugurilor în vin în imediata apropiere a arealului geografic

Cadrul juridic:

Reglementările UE

Tipul condiției suplimentare:

Excepția privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Pentru a beneficia de denumirea de origine protejată „Heuvelland”, trebuie depusă o cerere la secretariatul Comisiei de acreditare. Fiecare producător din arealul de producție delimitat poate depune un dosar complet în vederea obținerii acreditării. Pentru a se putea depune o cerere de acreditare, este obligatorie o producție minimă de 60 de litri pe lot.

Prelucrarea strugurilor în must și apoi din must în vin are loc în arealul geografic în care sunt recoltați strugurii sau, după aprobarea scrisă prealabilă a Comisiei de acreditare, în imediata apropiere a arealului geografic.

Link către caietul de sarcini al produsului

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