C/2024/1487

16.2.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1487)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Heuvellandse wijn“

PDO-BE-A1426-AM04

Dátum oznámenia: 24. 11. 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis vína**

Opis analytických a organoleptických vlastností vín bol vylepšený a zmenený.

Dôvod: Predchádzajúci opis sa považoval za príliš všeobecný a nedostatočne špecifický, preto bol zmenený.

2. **Vinársky výrobný postup**

Zmenené bolo znenie opisu, ale nie jeho obsah.

Dôvod: Pravopis slova *oënologisch* [enologický] bol v celom dokumente zmenený na *oenologisch*. Zároveň boli vypustené nadbytočné prvky.

3. **Maximálny hektárový výnos**

Maximálny výnos bol aktualizovaný v súlade s platnými normami osobitne pre biele, ružové a červené vína.

Dôvod: Maximálne výnosy boli aktualizované s ohľadom na potenciál rôznych muštových odrôd.

4. **Vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zmena znenia a doplnenie objasnenia

Dôvod: Pravopis názvu obce bol opravený z „Nieuwkerken“ na „Nieuwkerke“. Ďalej bola doplnená informácia, že pozemky nachádzajúce sa v susedných obciach, ktorých rady viniča však začínajú v obci, ktorá je súčasťou oblasti zahrnutej v rámci označenia, sa takisto považujú za súčasť tejto oblasti.

5. **Zmena muštových odrôd**

Zmena zoznamu odrôd

Bolo vypustených niekoľko muštových odrôd, pretože sa používajú len málo alebo sa vôbec nepoužívajú: Riesling, Cabernet Sauvignon a Muscat.

Zaviedli sa tieto odrody: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah a Zweigelt.

Dôvod: Potreba aktualizovať a zmeniť odrody vymedzené na výrobu vín v regióne Heuvelland vrátane nových odrôd relevantných pre charakterizáciu vín v tomto regióne (pozri oddiel „Príčinná súvislosť“).

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

6. **Ďalšie podmienky**

Podmienky sa zjednodušili. Nadbytočné prvky sa vypustili.

Dôvod: Vypustenie nadbytočných prvkov zlepšuje čitateľnosť.

7. **Informácie o zainteresovaných stranách – kontrolných a dozorných orgánoch**

Aktualizácia informácií.

Dôvod: Kontaktné údaje boli zastarané a aktualizovali sa tak, aby odrážali súčasnú situáciu. Je to potrebné na zabezpečenie súladu špecifikácie výrobku s platnými právnymi predpismi.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Heuvellandse wijn

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Analytické vlastnosti

STRUČNÝ OPIS

Minimálny prirodzený obsah alkoholu v obj. % musí byť 9 obj. %.

Skutočný obsah alkoholu v obj. % musí byť najmenej 10 obj. %.

Celkový obsah alkoholu v obj. % nesmie byť nižší ako 9 obj. %. Ak sa zvýši prirodzený obsah alkoholu, celkový obsah alkoholu v obj. % nesmie byť v žiadnom prípade vyšší ako 13 obj. %.

Celková kyslosť v gramoch (celkový obsah kyselín) musí byť najmenej 5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna.

Analytické parametre, ktoré nie sú zahrnuté v tomto bode, musia zodpovedať limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ OPIS

Biele vína: delikátna, elegantná, ovocná a/alebo kvetinová, miestami minerálna aróma, jemná či plná chuť. Dobre štruktúrovaná kyslosť charakterizovaná nie nadmerne vysokým obsahom alkoholu. Vyzrievanie v drevených sudoch môže zlepšiť určité vína.

Ružové vína: delikátna, elegantná, ovocná alebo kvetinová, miestami minerálna aróma, jemná chuť. Dobre štruktúrovaná kyslosť.

Červené vína: ovocný, svieži štýl alebo jednoducho výrazný. Tieto vína majú vlastnosti „všetkých" červených vín zo severu. V závislosti od muštovej odrody a ročníka však môžu mať tanínovú štruktúru. Vyzrievanie v drevených sudoch môže zlepšiť určité vína.

Organoleptické skúšky vykonáva akreditačný výbor a týkajú sa farby, čírosti, arómy a chuti. Do poriadku akreditačného výboru bol doplnený hodnotiaci (skúšobný) hárok.

Organoleptické skúšky sa vykonávajú iba na vínach vykazujúcich požadované analytické vlastnosti.

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Obohacovanie

Osobitný enologický postup

V prípade čerstvého hrozna, čiastočne prekvaseného hroznového muštu alebo ešte kvasiaceho mladého vína sa prirodzený obsah alkoholu v obj. % môže zvýšiť výlučne vo vinohrade pridaním sacharózy, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu.

Obsah kyselín vo víne možno čiastočne znížiť. Deacidifikáciu vín možno vykonávať iba do hodnoty 1 g/l vyjadrenej ako kyselina vínna alebo 13,3 miliekvivalentu na liter.

2. Deacidifikácia

Osobitný enologický postup

Obsah kyselín vo víne možno čiastočne znížiť. Deacidifikáciu vín možno vykonávať iba do hodnoty 1 g/l vyjadrenej ako kyselina vínna alebo 13,3 miliekvivalentu na liter.

6. **Maximálne výnosy**

1. Priemerné maximum merané za obdobie troch rokov pre biele a červené vína v prípade týchto odrôd: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 hektolitrov na hektár

2. Priemerné maximum merané za obdobie troch rokov pre biele a červené vína v prípade týchto odrôd: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 hektolitrov na hektár

3. Priemerné maximum merané za obdobie troch rokov pre biele a červené vína v prípade týchto odrôd: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 hektolitrov na hektár

4. Priemerné maximum merané za obdobie troch rokov pre biele a červené vína v prípade týchto odrôd: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 hektolitrov na hektár

5. Priemerné maximum merané za obdobie troch rokov pre biele a červené vína v prípade týchto odrôd: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hektolitrov na hektár

6. Priemerné maximum merané za obdobie troch rokov pre biele a červené vína v prípade týchto odrôd: Pinot Gris, Pinot Noir

55 hektolitrov na hektár

7. Priemerné maximum merané za obdobie troch rokov pre ružové vína v prípade týchto odrôd: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 hektolitrov na hektár

8. Priemerné maximum merané za obdobie troch rokov pre ružové vína v prípade týchto odrôd: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hektolitrov na hektár

9. Priemerné maximum merané za obdobie troch rokov v prípade týchto odrôd: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier Gris, Zweigelt

80 hektolitrov na hektár

7. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená oblasť výroby „Heuvellandse wijn“ sa nachádza vo vinohradníckej oblasti A v regióne Heuvelland a tvoria ju obce De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate a Wulvergem.

Pozemky nachádzajúce sa v susedných obciach, ktorých rady viniča však začínajú v obci, ktorá je súčasťou oblasti zahrnutej v rámci označenia, sa takisto považujú za súčasť tejto oblasti.

8. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

9.1. *Poloha*

Heuvelland má chladné podnebie so studenými nocami, ktoré je vhodné na pestovanie viniča.

Blízkosť Severného mora má za následok miernejšie zimy a bráni príliš nízkym teplotám, ktoré by boli škodlivé pre vinič.

Pozemky sa nachádzajú hlavne na dobre odvodnených svahoch a kopcoch orientovaných na juh, konkrétne na južných stranách kopcov Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg a Scherpenberg.

Heuvelland má zlú kyslú piesčito-hlinitú pôdu s veľmi dobrým odvodnením vďaka prítomnosti pelosideritu v pôde a hlbokej hladine podzemnej vody.

9.2. *Podrobnosti o výrobku*

Vína z regiónu Heuvelland majú aromatický, minerálny a svieži charakter, sú pomerne ľahké až mierne telnaté. Vína majú vďaka kombinácii muštových odrôd a špecifickej pôde zvyčajne originálny bylinkový a kvetinový buket.

V závislosti od ročníka a muštovej odrody sa vína z regiónu Heuvelland môžu uchovávať od dvoch do vyše piatich rokov.

Šumivé vína sú pomerne telnaté, elegantné a komplexné.

9.3. *Príčinná súvislosť*

Obdobie dozrievania je dlhé v dôsledku chladného podnebia a studených nocí. To umožňuje rozvoj viacerých arómbez toho, aby vznikalo priveľa cukru, čoho výsledkom sú aromatické vína, ktoré si vždy udržiavajú sviežosť. Obsah alkoholu preto zvyčajne zostáva nízky, t. j. 12,5 obj. %.

V dôsledku prítomnosti pelosideritu na povrchu sa tvorí teplejšia mikroklíma, ktorá viniču umožňuje zakaždým dozrieť o niečo lepšie, čo napokon vedie k výrobe vína s rovnomernou vyváženosťou medzi sladkou a kyslou chuťou.

Suchá a chudobná pôda urýchľuje vstup viniča do fázy spomaleného alebo zastaveného rastu. Toto je fáza, v ktorej sa fotosyntéza stáva efektívnejšou a vzniká viac polyfenolov a sekundárnych metabolitov. To vínam dodáva viac štruktúry, robí ich aromatickými a umožňuje ich dlhšie uchovávanie.

Chladné podnebie a priaznivé podmienky opísané v predchádzajúcom texte nám umožňujú vyrábať biele a červené vína, hoci ich výroba je v niektorých rokoch jednoduchšia ako v iných. Hrozno pestované v takomto podnebí navyše neprodukuje toľko cukru a vždy si zachováva dostatočnú kyslosť. To umožňuje výrobu veľmi jemných šumivých vín v regióne Heuvelland.

10. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Spracovanie hrozna na víno v bezprostrednej blízkosti zemepisnej oblasti

Právny rámec

pravidlá EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Na získanie chráneného označenia pôvodu „Heuvellandse wijn“ treba podať žiadosť sekretariátu akreditačného výboru. O akreditáciu môžu predložením kompletnej dokumentácie požiadať všetci výrobcovia z vymedzenej výrobnej oblasti. Podmienkou žiadosti je, že musia vyrábať minimálne 60 l na jednu šaržu.

Spracovanie hrozna na hroznový mušt a muštu na víno sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti, v ktorej bolo hrozno zozbierané, alebo pod podmienkou výslovného predchádzajúceho povolenia akreditačným výborom v bezprostrednej blízkosti zemepisnej oblasti.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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