C/2024/1487

16.2.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1487)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Heuvellandse wijn“

PDO-BE-A1426-AM04

Datum obvestila: 24. november 2023

OPIS ODOBRENE SPREMEMBE IN RAZLOGI ZANJO

1. **Opis vina**

Opis analitskih in organoleptičnih lastnosti vin je bil izboljšan in spremenjen.

Razlog: ugotovljeno je bilo, da je bil prejšnji opis presplošen in premalo natančen, zato je bil spremenjen.

2. **Enološki postopek**

Spremenjeno je bilo besedilo opisa, ne pa tudi njegova vsebina.

Razlog: zapis besede *oënologisch* (enološko) je bil v celotnem dokumentu spremenjen v *oenologisch*. Prav tako so bili črtani odvečni elementi.

3. **Največji donos na hektar**

Največji donos je bil posodobljen v skladu z veljavnimi standardi, in sicer posebej za bela vina, vina rosé in rdeča vina.

Razlog: največji donosi so bili posodobljeni ob upoštevanju potenciala različnih sort vinske trte.

4. **Opredelitev geografskega območja**

Sprememba besedila in vključitev pojasnila.

Razlog: zapis imena občine je bil popravljen iz „Nieuwkerken“ v „Nieuwkerke“. Poleg tega je bilo dodano, da se za del tega območja štejejo tudi parcele v sosednjih občinah, katerih vrste vinske trte se začenjajo v občini, ki je del območja označbe.

5. **Sprememba sort vinske trte**

Sprememba trsnega izbora

Več sort vinske trte je bilo črtanih, ker se uporabljajo malo ali sploh ne: riesling, cabernet sauvignon in muscat.

Vključene so bile naslednje sorte: pinot blanc, phoenix, sauvignon blanc, solaris, souvignier gris, acolon, cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay, pinot meunier, rondo, syrah in zweigelt.

Razlog: potreba po posodobitvi in spremembi trsnega izbora za proizvodnjo vin na območju Heuvelland, vključno z novimi sortami, pomembnimi za značilnostno opredelitev vin v regiji (glej oddelek Vzročna povezava).

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

6. **Dodatni pogoji**

Pogoji so bili poenostavljeni. Odvečni elementi so bili črtani.

Razlog: s črtanjem odvečnih elementov se izboljša berljivost.

7. **Informacije o deležnikih – inšpekcijski in nadzorni organi**

Posodobitev informacij.

Razlog: kontaktni podatki so bili zastareli, zato so bili posodobljeni, da bi odražali trenutno stanje. To je potrebno za zagotovitev skladnosti specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Heuvellandse wijn

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin**

1. Analitske lastnosti

KRATEK OPIS

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola mora biti 9 vol. %.

Volumenski delež dejanskega alkohola mora biti najmanj 10 vol. %.

Volumenski delež skupnega alkohola ne sme biti manjši od 9 vol. %. Če se delež naravnega alkohola poveča, volumenski delež skupnega alkohola v nobenem primeru ne sme biti večji od 13 vol. %.

Vsebnost skupnih kislin v gramih mora znašati najmanj 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

Analitski parametri, ki niso vključeni v ta oddelek, morajo biti skladni z omejitvami iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Organoleptične lastnosti

KRATEK OPIS

Bela vina: nežna, elegantna, sadna in/ali cvetlična, včasih mineralna aroma, prefinjena ali polnega telesa. Dobro strukturirana vsebnost kislin, za katero je značilen nepreveliki delež alkohola. S staranjem v lesenih sodih se lahko nekatera vina še izboljšajo.

Vina rosé: nežna, elegantna, sadna ali cvetlična, včasih mineralna aroma, prefinjena. Dobro strukturirana vsebnost kislin.

Rdeča vina: sadna, sveža ali preprosto intenzivna. Ta vina imajo lastnosti „vseh“ severnih rdečih vin. Glede na sorto vinske trte in letnik pa imajo lahko tudi taninsko strukturo. S staranjem v lesenih sodih se lahko nekatera vina še izboljšajo.

Organoleptične preskuse izvaja akreditacijski odbor, zajemajo pa preskuse barve, bistrosti, vonja in okusa. Ocenjevalni (degustacijski) list je bil vključen v poslovnik akreditacijskega odbora.

Organoleptični preskusi se izvajajo samo pri vinih z zahtevanimi analitskimi lastnostmi.

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Obogatitev

Posebni enološki postopek

Pri svežem grozdju, delno prevretem grozdnem moštu ali mladem vinu, ki je še v vrenju, se lahko volumenski delež naravnega alkohola poveča samo v vinogradu, in sicer tako, da se dodajo saharoza, zgoščeni grozdni mošt ali rektificirani zgoščeni grozdni mošt.

Vino se lahko delno razkisa. Razkisanje vina je dovoljeno le do vrednosti 1 g/l, izraženega kot vinska kislina, ali 13,3 miliekvivalenta na liter.

2. Razkisanje

Posebni enološki postopek

Vino se lahko delno razkisa. Razkisanje vina je dovoljeno le do vrednosti 1 g/l, izraženega kot vinska kislina, ali 13,3 miliekvivalenta na liter.

6. **Največji donosi**

1. Povprečna najvišja vrednost, izmerjena v obdobju treh let, za bela in rdeča vina za: chardonnay, chenin blanc, johanniter

65 hektolitrov na hektar

2. Povprečna najvišja vrednost, izmerjena v obdobju treh let, za bela in rdeča vina za: kerner, müller-thurgau, pinot blanc

65 hektolitrov na hektar

3. Povprečna najvišja vrednost, izmerjena v obdobju treh let, za bela in rdeča vina za: phoenix, sauvignon blanc, siegerrebe

65 hektolitrov na hektar

4. Povprečna najvišja vrednost, izmerjena v obdobju treh let, za bela in rdeča vina za: solaris, cabernet cortis, cabernet dorsa

65 hektolitrov na hektar

5. Povprečna najvišja vrednost, izmerjena v obdobju treh let, za bela in rdeča vina za: gamay, pinot meunier, regent, rondo, syrah

65 hektolitrov na hektar

6. Povprečna najvišja vrednost, izmerjena v obdobju treh let, za bela in rdeča vina za: pinot gris, pinot noir

55 hektolitrov na hektar

7. Povprečna najvišja vrednost, izmerjena v obdobju treh let, za vina rosé za: cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay

75 hektolitrov na hektar

8. Povprečna najvišja vrednost, izmerjena v obdobju treh let, za vina rosé za: pinot meunier, pinot noir, regent, rondo, syrah

75 hektolitrov na hektar

9. Povprečna najvišja vrednost, izmerjena v obdobju treh let, za: acolon, auxerrois, dornfelder, souvignier gris, zweigelt

80 hektolitrov na hektar

7. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje proizvodnje vina „Heuvellandse wijn“ leži na vinorodnem območju A v Heuvellandu, ki zajema občine De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate in Wulvergem.

Za del tega območja se štejejo tudi parcele v sosednjih občinah, katerih vrste vinske trte se začenjajo v občini, ki je del območja označbe.

8. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

9.1. *Lokacija*

Območje Heuvelland ima hladno podnebje s hladnimi nočmi, kar je ugodno za vinogradništvo.

Zaradi bližine Severnega morja so zime milejše, temperature pa ne prenizke, da bi lahko škodovale vinski trti.

Parcele ležijo predvsem na proti jugu obrnjenih, dobro odcednih pobočjih in gričih, in sicer na južnih straneh gričevij Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg in Scherpenberg.

Heuvelland ima revna, kisla peščeno ilovnata tla z zelo dobro odcednostjo zaradi železove rude v tleh in globokega nivoja podzemne vode.

9.2. *Podrobnosti o proizvodu*

Vina iz Heuvellanda so aromatična, mineralna in sveža ter segajo od precej lahkega do zmerno polnega telesa. Zaradi kombinacije sorte vinske trte in posebnih tal imajo običajno izvirno rastlinsko in cvetlično cvetico.

Vina iz Heuvellanda se lahko hranijo dve do pet let in več, odvisno od letnika in sorte vinske trte.

Peneča vina so precej polnega telesa, elegantna in kompleksna.

9.3. *Vzročna povezava*

Zaradi hladnega podnebja in hladnih noči je obdobje zorenja dolgo. Tako se lahko razvije več arom, ne da bi se tvorilo preveč sladkorja, zaradi česar so vina aromatična in vedno sveža. Delež alkohola zato običajno ostane majhen, tj. 12,5 %.

Železova ruda na površju ustvarja toplejšo mikroklimo, ki omogoča, da grozdje vsakokrat nekoliko bolje zori, tako da na koncu dobimo vino z uravnoteženo vsebnostjo sladkorja in kislin.

Zaradi suhih in skopih tal vinska trta hitreje preide v fazo upočasnjene ali zaustavljene rasti. V tej fazi fotosinteza postane učinkovitejša ter tvori se več polifenolov in sekundarnih metabolitov. Tako so vina bolj strukturirana, aromatična in mogoče jih je hraniti dlje.

Hladno podnebje in opisane ugodne razmere omogočajo proizvodnjo belih in rdečih vin, čeprav je proizvodnja v nekaterih letih enostavnejša kot v drugih. Poleg tega se v grozdju, pridelanem v takem podnebju, ne tvori preveč sladkorja in vedno ohrani zadostno vsebnost kislin. Tako je mogoče v Heuvellandu proizvesti nekatera zelo prefinjena peneča vina.

10. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Predelava grozdja v vino v neposredni bližini geografskega območja

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Za pridobitev zaščitene označbe porekla „Heuvellandse wijn“ je treba pri sekretariatu akreditacijskega odbora vložiti vlogo. Vsi proizvajalci z opredeljenega proizvodnega območja lahko vložijo za akreditacijo, tako da predložijo popolno dokumentacijo. Da lahko vložijo vlogo, morajo proizvesti najmanj 60 litrov na serijo.

Predelava grozdja v grozdni mošt in mošta v vino mora potekati na geografskem območju, na katerem je bilo grozdje potrgano, ali v neposredni bližini geografskega območja, če je to predhodno izrecno odobril akreditacijski odbor.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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