C/2024/1487
16.2.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/1487)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Heuvellandse wijn”

PDO-BE-A1426-AM04

Datum för meddelandet: den 24 november 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Beskrivning av vinet**

Beskrivningen av vinernas analytiska och organoleptiska egenskaper har förbättrats och ändrats.

Motivering: Den tidigare beskrivningen befanns vara för allmän och inte tillräckligt specifik och har därför ändrats.

2. **Vinframställningsmetod**

Beskrivningens ordalydelse har ändrats, men inte dess innehåll.

Motivering: Stavningen av ordet *oënologisch* [oenologisk] har ändrats i hela dokumentet till *oenologisch*. Överflödiga delar har också tagits bort.

3. **Högsta avkastning per hektar**

Den högsta avkastningen har uppdaterats i enlighet med gällande standarder, separat för vita viner, roséviner och röda viner.

Motivering: De högsta avkastningarna har uppdaterats med hänsyn till potentialen hos de olika druvsorterna.

4. **Definition av det geografiska området**

Ändring av ordalydelsen och tillägg av förtydligande

Motivering: Stavningen av kommunens namn har korrigerats från ”Nieuwkerken” till ”Nieuwkerke”. Vidare har anförts att även skiften som ligger i angränsande kommuner, men vars rader av vinrankor börjar inom en kommun som ingår i det område som omfattas av beteckningen, anses ingå i det området.

5. **Ändring av druvsorter**

Ändring av förteckningen över druvsorter

Ett antal druvsorter har tagits bort eftersom de används lite eller inte alls: riesling, cabernet sauvignon och muscat.

Följande druvsorter har införts: pinot blanc, phoenix, sauvignon blanc, solaris, souvignier gris, acolon, cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay, pinot meunier, rondo, syrah och zweigelt.

Motivering: behovet av att uppdatera och ändra de sorter som fastställs för produktion av viner i Heuvellandområdet, inklusive nya sorter som är relevanta för karakteriseringen av vinerna i regionen (se ”Orsakssamband”).

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

6. **Ytterligare villkor**

Villkoren har förenklats. Överflödiga delar har tagits bort.

Motivering: Borttagandet av överflödiga delar förbättrar läsbarheten.

7. **Information om berörda parter – inspektionsorgan och tillsynsmyndigheter**

Uppdatering av information

Motivering: kontaktuppgifterna var inaktuella och har uppdaterats för att återspegla den aktuella situationen. Ändringen behöver göras för att se till att produktspecifikationen överensstämmer med gällande lagstiftning.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Heuvellandse wijn

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Analytiska egenskaper

KORTFATTAD BESKRIVNING

Lägsta naturliga alkoholhalt ska vara 9 volymprocent.

Den verkliga alkoholhalten ska vara minst 10 volymprocent.

Den totala alkoholhalten ska inte vara lägre än 9 volymprocent. Om den naturliga alkoholhalten höjs får den totala alkoholhalten inte i något fall överstiga 13 volymprocent.

Den totala syrahalten i gram (totalt syrainnehåll) måste vara minst 5 gram per liter, uttryckt som vinsyra.

Analytiska parametrar som inte ingår i det här avsnittet måste följa de gränser som anges i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Organoleptiska egenskaper

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner: utsökt, elegant, fruktig och/eller blommig, ibland en mineraldoft, raffinerad eller fyllig. Välstrukturerad syrlighet; kännetecknas av en inte alltför hög alkoholhalt. Lagring på träfat kan förbättra vissa viner.

Roséviner: utsökt, elegant, fruktig eller blommig, ibland en mineralisk doft; förfinad. Välstrukturerad syrlighet.

Röda viner: en fruktig, frisk stil eller enkelt rättfram. Dessa viner uppvisar egenskaperna hos ”alla” nordliga röda viner. Beroende på druvsort och årgång kan de dock ha en tanninstruktur. Lagring på träfat kan förbättra vissa viner.

Den organoleptiska testningen utförs av ackrediteringskommittén och avser färg, klarhet, doft och smak. Bedömningsbladet/provningsbladet har lagts till i ackrediteringskommitténs arbetsordning.

Endast viner som uppvisar de nödvändiga analytiska egenskaperna testas organoleptiskt.

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Berikning

Särskilda oenologiska metoder

När det gäller färska druvor, delvis jäst druvmust eller nya ännu jäsande viner får den naturliga alkoholhalten i volymprocent endast höjas på vingården genom tillsats av sackaros, koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad must.

Vinet får genomgå delvis avsyrning. Avsyrning av vin får endast ske inom en gräns på 1 g/l uttryckt som vinsyra, eller 13,3 milliekvivalenter/l.

2. Avsyrning

Särskilda oenologiska metoder

Vinet får genomgå delvis avsyrning. Avsyrning av vin får endast ske inom en gräns på 1 g/l uttryckt som vinsyra, eller 13,3 milliekvivalenter/l.

6. **Högsta avkastning**

1. Ett genomsnittligt maximum uppmätt under en period av tre år för vita och röda viner för: chardonnay, chenin blanc, johanniter

65 hektoliter per hektar

2. Ett genomsnittligt maximum uppmätt under en period av tre år för vita och röda viner för: kerner, müller-thurgau, pinot blanc

65 hektoliter per hektar

3. Ett genomsnittligt maximum uppmätt under en period av tre år för vita och röda viner för: phoenix, sauvignon blanc, siegerrebe

65 hektoliter per hektar

4. Ett genomsnittligt maximum uppmätt under en period av tre år för vita och röda viner för: solaris, cabernet cortis, cabernet dorsa

65 hektoliter per hektar

5. Ett genomsnittligt maximum uppmätt under en period av tre år för vita och röda viner för: gamay, pinot meunier, regent, rondo, syrah

65 hektoliter per hektar

6. Ett genomsnittligt maximum uppmätt under en period av tre år för vita och röda viner för: pinot gris, pinot noir

55 hektoliter per hektar

7. Ett genomsnittligt maximum uppmätt under en period av tre år för roséviner för: cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay

75 hektoliter per hektar

8. Ett genomsnittligt maximum uppmätt under en period av tre år för roséviner för: pinot meunier, pinot noir, regent, rondo, syrah

75 hektoliter per hektar

9. Ett genomsnittligt maximum uppmätt under en period av tre år för: acolon, auxerrois, dornfelder, souvignier gris, zweigelt

80 hektoliter per hektar

7. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området för produktion av Heuvellandse wijn ligger i vinodlingsområde A i Heuvelland, som omfattar kommunerna De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate och Wulvergem.

Skiften som ligger i angränsande kommuner, men vars rader av vinrankor börjar inom en kommun som ingår i det område som omfattas av beteckningen, anses ingå i det området.

8. **Huvudsakliga druvsorter**

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 B

Pinot meunier N

Pinot noir N – vroege loonse

Regent N

Rondo

Sauvignon blanc

Siegerrebe Rs – sieger

Solaris

Souvignier gris

Syrah

Zweigelt

9. **Beskrivning av samband**

9.1. *Geografiskt läge*

Heuvelland har ett svalt klimat med kyliga nätter, vilket är gynnsamt för vinodling.

Närheten till Nordsjön resulterar i mildare vintrar och förhindrar alltför låga temperaturer som skulle vara skadligt för vinstockarna.

Skiftena är huvudsakligen belägna på södervända, väldränerade sluttningar och kullar, dvs. på södra sidan av kullarna Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg och Scherpenberg.

Heuvelland har mager, sur sandig lerjord med mycket god dränering på grund av järnmalmen i jorden och en djup grundvattennivå.

9.2. *Uppgifter om produkten*

Heuvellandviner har en aromatisk, mineralisk och frisk karaktär, allt från ganska lätt till lagom fyllig. Vinerna har ofta en originell doft av örter och blommor, på grund av kombinationen av druvsorten och den specifika jordmånen.

Beroende på årgång och druvsort kan Heuvellandviner lagras från två till över fem år.

De mousserande vinerna är ganska fylliga, eleganta och komplexa.

9.3. *Orsakssamband*

Mognadsperioden är lång på grund av det svala klimatet och de kyliga nätterna. Detta gör att fler aromer kan utvecklas utan att producera för mycket socker, vilket resulterar i aromatiska viner som alltid behåller sin friskhet. Alkoholhalten förblir därför vanligtvis låg, dvs 12,5 %.

Järnmalmen på ytan ger ett varmare mikroklimat som gör att druvorna mognar något bättre varje gång, vilket så småningom ger ett vin med en jämn balans mellan sötma och syra.

Den torra och magra jorden gör att vinstockarna inträder i en fas av bromsad eller stoppad tillväxt. I den fasen blir fotosyntesen mer effektiv och fler polyfenoler och sekundära metaboliter produceras. Det ger vinerna mer struktur, gör dem aromatiska och gör att de kan lagras längre.

Det svala klimatet och de gynnsamma förhållandena som beskrivs ovan gör att vi kan framställa vita och röda viner, även om det är lättare att framställa dem vissa år än andra. Dessutom producerar druvor som odlas i ett sådant klimat inte så mycket socker och behåller alltid tillräckligt med syra. Det innebär att det går att framställa mycket fina mousserande viner i Heuvelland.

10. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Bearbetning av druvor till vin i omedelbar närhet till det geografiska området

Rättslig ram

EU:s regler

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

För att få den skyddade ursprungsbeteckningen ”Heuvellandse wijn” måste en ansökan lämnas in till ackrediteringskommitténs sekretariat. Alla producenter från det avgränsade produktionsområdet kan ansöka om ackreditering genom att lämna in en komplett ansökan. De måste producera minst 60 liter per parti för att kunna ansöka.

Bearbetningen av druvorna till druvmust och av musten till vin måste ske inom det geografiska område där druvorna skördades, eller, med uttryckligt förhandstillstånd från ackrediteringskommittén, i omedelbar närhet till det geografiska området.

Länk till produktspecifikationen

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