C/2024/1485

16.2.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор, както е посочено в член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1485)

Настоящото съобщение е публикувано в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Haspengouwse wijn“

PDO-BE-A1492-AM04

Дата на съобщението: 24.11.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Определение на географския район**

Добавяне на две по-рано независими общини

Основание: обхванатият от наименованието за произход район е разширен, така че да включва две по-рано независими общини, които административно не са изцяло част от Haspengouw, но които имат сходни подпочвени характеристики. В тези общини са разположени лозя, чиито собственици възнамеряват своевременно да кандидатстват за ЗНП. Това засяга следните по-рано независими общини в Zoutleeuw: Halle-Booienhoven и Ossenweg.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Haspengouwse wijn

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Аналитични свойства

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде 8 % об. Общото алкохолно съдържание в обемни проценти не трябва да бъде по-ниско от 9 % об. Ако естественото алкохолно съдържание се увеличи, общото алкохолно съдържание в обемни проценти в никакъв случай не трябва да надвишава 13,5 % об. Общата киселинност в g H_2SO_4/l (общо киселинно съдържание) трябва да бъде най-малко 3,5 g/l, изразено като винена киселина, или 46,6 meq/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в този раздел, трябва да бъдат в съответствие с пределните стойности, определени в законодателството на ЕС.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	8,5
Минимална обща киселинност	3,5 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Органолептични свойства

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина: деликатни, елегантни, плодови или флорални, понякога с лек минерален аромат. По-скоро фини, отколкото плътни. Те се отличават с добре структурирана киселинност, като алкохолното им съдържание не е прекалено високо (11 % об. до 12 % об.). Стареенето в дървени бъчви може да подобри качествата на някои вина. Горното важи и за вината розе. Червени вина: плодов, свеж стил. Тези вина се отличават с характеристиките на „всички“ северни червени вина. В зависимост от сорта и годината на реколтата те обаче могат да имат танинова структура. Стареенето в дървени бъчви се използва сравнително често. Алкохолното съдържание не е много високо (11 % до 12,5 % об). За предпочитане е температурата на сервиране да не е твърде висока (15 °C до 17 °C). Органолептичното изследване се извършва от акредитирана комисия и обхваща цвета, бистротата, аромата и вкуса. За да бъде предоставено наименование за произход, трябва да се добият минимален брой точки. На органолептично изследване се подлагат единствено винata, които притежават необходимите аналитични свойства. Начинът на работа на комисията по акредитация се управлява от вътрешен правилник за дейността.

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Обогатяване

Специфична енологична практика

В случай на прясно грозде, частично ферментирала гроздова мъст или младо вино, което все още е в процес на ферментация, естественото алкохолно съдържание в обемни проценти може да се увеличава единствено на лозето чрез добавяне на захароза, концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст.

2. Откисляване

Специфична енологична практика

Виното може да се откислява частично. Откисляването на винata може да се извършва единствено при максимална гранична стойност от 1 g/l, изразено като винена киселина, или 13,3 meq/l.

5.2. *Максимални добиви*

1. Среден максимален добив за сортовете Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer и Dornfelder

   80 хектолитра от хектар

2. За другите сортове

   55 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район на производство на Haspengouwse wijn е разположен в лозарски район A в Haspengouw, който включва градовете и/или общините Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren и Wellen.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

Auxerrois B

Bacchus B

Bianca B

Chardonnay B

Domina N

Dornfelder N

Kerner B

Müller Thurgau B

Optima B

Ortega B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N – Vroege Loonse

Regent N

Riesling B

Schönburger Rs – Rosa Muscat

Siegerrebe Rs – Sieger

Würzer B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Местоположение*

Почвите и подпочвите в Haspengouw са глинесто-песъкливо-праховити и мергелни. Климатичните условия в Haspengouw са оптимални. Благодарение на северното му местоположение периодът на зреене протича при наличие на продължителна дневна светлина. Освен това хълмовете Haspengouw осигуряват добър дренаж и оптимална слънчева светлина. Южните склонове се отличават с характерен микроклимат.

8.2. *Данни за продукта*

Вина с изключителна комплексност: плътно и минерално вино с достатъчна киселинност.

8.3. *Причинно-следствена връзка*

Качеството и характеристиките на Haspengouwse wijn се дължат предимно на специфичните свойства на почвите, подпочвите и ландшафта, както и на оптималните климатични условия (микроклимата по южните склонове).

Свойствата на глинесто-песъкливо-праховитите почви в Haspengouw придават на виното неговата плътност, а мергелът осигурява минералност, вследствие на което вината се отличават с изключителна комплексност. Виното обаче проявява тези свойства само ако концентрацията му на минерали от почвата е достатъчно висока. Следователно добивът на хектар за Haspengouwse wijn е умишлено ограничен до не повече от 55 hl/ha. Този нисък добив осигурява и достатъчна зрялост (концентрация на захар) на гроздето.

Благодарение на северното местоположение периодът на зреене протича при наличие на по-продължителни часове дневна светлина в сравнение с южните лозарски райони и се постига достатъчна киселинност. (Тази особеност се превръща в проблем в по-южните региони поради глобалното затопляне.)

Вината Haspengouw са резултат от единствен по рода си тероар и не могат да се сравняват с никой друг продукт.

9. **Допълнителни съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Преработка на грозде във вино в непосредствена близост до географския район

Правна рамка

Правила на ЕС

Вид допълнително условие

Дерогация по отношение на производството в определения географски район

Описание на условието

Преработката на гроздето в гроздова мъст и на мъстта във вино трябва да се извършва в географския район, където е събрано гроздето, или — при изрично предварително разрешение от комисията по акредитация — в непосредствена близост до географския район. За да се произведе „Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming“ [Haspengouwse wijn с регистрирано наименование за произход], гроздето трябва да произхожда изцяло от акредитирания район на производство.

Връзка към спецификацията на продукта

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