C/2024/1485

16.2.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/1485)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Haspengouwse wijn“

PDO-BE-A1492-AM04

Datum oznámení: 24.11.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Vymezení zeměpisné oblasti**

Doplnění dvou místních částí

Důvod: Oblast označení se rozšiřuje o místní části, které administrativně nejsou součástí oblasti Haspengouw, ale které mají srovnatelné podloží. V těchto místních částech se nacházejí vinice, jejichž majitelé chtějí v příhodné době požádat o CHOP. Jedná se o tyto dvě místní části města Zoutleeuw: Halle-Booienhoven a Ossenweg.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Haspengouwse wijn

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Analytické vlastnosti

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu musí být 8 % objemových. Celkový obsah alkoholu nesmí být nižší než 9 % objemových. V případě zvýšení přirozeného obsahu alkoholu nesmí celkový obsah alkoholu v žádném případě překročit 13,5 % objemových. Celková kyselost v g H_2SO_4/l (celkový obsah kyselin) nesmí být nižší než 3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná, nebo 46,6 miliekvivalentu na litr.

Analytické parametry, které nejsou zahrnuty v tomto oddíle, splňují mezní hodnoty stanovené v právních předpisech EU.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	8,5
Minimální celková kyselost	3,5 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

2. Organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína: jemná, elegantní, ovocná nebo květinová, někdy s poněkud minerálním aromatem. Spíše rafinovanější než plná. Dobře strukturovaná kyselost vyznačující se nepříliš vysokým obsahem alkoholu (11 až 12 % objemových). Některým vínům může prospět zrání v dřevěných sudech. To platí i pro růžová vína. Červená vína: ovocná, svěží. V těchto vínech se snoubí vlastnosti „všech" červených vín ze severu. V závislosti na odrůdě a ročníku se však mohou vyznačovat určitou strukturou tříslovin. Častěji se používá zrání v dřevěných sudech. Mírný obsah alkoholu (11–12,5 % objemových). Vína by neměla být servírována příliš teplá (o teplotě15–17 °C). Organoleptická zkouška se týká barvy, čistoty, vůně a chuti a provádí ji akreditační výbor. Pro uznání označení původu je nutno získat minimální počet bodů. Organoleptické zkoušce se podrobují pouze vína splňující požadavky na analytické vlastnosti. Způsob fungování akreditačního výboru se řídí vnitřním jednacím řádem.

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Obohacování

Zvláštní enologický postup

V případě čerstvých vinných hroznů, částečně zkvašeného hroznového moštu nebo mladého vína v procesu kvašení a výhradně ve vinařství lze zvýšit přirozený obsah alkoholu přidáním sacharózy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu.

2. Odkyselování

Zvláštní enologický postup

Víno může být částečně odkyseleno. Odkyselení vína lze provést až do výše 1 gramu na litr, vyjádřeno jako kyselina vinná, nebo 13,3 miliekvivalentů na litr.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Průměrný maximální výnos odrůd Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer a Dornfelder

   80 hektolitrů na hektar

2. U ostatních odrůd

   55 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro výrobu „Haspengouwse Wijn“ se nachází ve vinařské zóně A v Haspengouw, již tvoří města a/nebo obce Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren, Wellen.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1. *Poloha*

Půdu a podloží v oblasti Haspengouw tvoří místně typická hlína a slín. Oblast Haspengouw má optimální klimatické podmínky, neboť se díky severní poloze v období zrání těší dennímu světlu po dobu mnoha hodin. Kopce v oblasti Haspengouw jsou navíc dobře odvodňovány a správně na ně dopadají sluneční paprsky. Pro jižní svahy je příznačné mikroklima.

8.2. *Podrobnosti o produktu*

Vína výjimečné komplexnosti: krémové a minerální víno s dostatečným obsahem kyselin.

8.3. *Příčinná souvislost*

Jakost a charakteristika produktu „Haspengouwse wijn“ jsou dány především specifickými vlastnostmi půdy, podloží, krajiny a ideálními klimatickými podmínkami (jižní svahy s mikroklimatem).

Hlinitá půda oblasti Haspengouw propůjčuje vínu jeho krémovost, zatímco slín mu dodává mineralitu, čímž vznikají vína výjimečné komplexnosti. Tyto vlastnosti má však víno pouze tehdy, je-li jeho koncentrace minerálů z půdy dostatečně vysoká. Proto je hektarový výnos vína „Haspengouwse wijn“ záměrně omezen na maximálně 55 hl/h. Tento nízký výnos u hroznů rovněž zajišťuje dostatečnou zralost (koncentraci cukru).

Díky severní poloze se víno v období zrání těší dennímu světlu po více hodin než ve vinařských oblastech na jihu, a je tak zajištěna i jeho dostatečná kyselost (v jižních oblastech to je problematické kvůli oteplování).

Vína „Haspengouwse wijn“ jsou výsledkem jedinečného terroiru a nelze je srovnávat s žádným jiným produktem.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Zpracování hroznů na víno v bezprostřední blízkosti zeměpisné oblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ další podmínky:

výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Zpracování hroznů za účelem výroby hroznového moštu a hroznového moštu k výrobě vína se provádí v zeměpisné oblasti, kde jsou hrozny sklizeny, nebo s předchozím souhlasem akreditačního výboru v bezprostřední blízkosti zeměpisné oblasti. K výrobě produktu „Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming“ (víno z oblasti Haspengouw s kontrolovaným označením původu) musí hrozny pocházet ze 100 % z akreditované oblasti produkce.

Odkaz na specifikaci výrobku

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