C/2024/1485

16.2.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/1485)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

"Haspengouwse wijn"

PDO-BE-A1492-AM04

Meddelelsesdato: 24.11.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Afgrænsning af det geografiske område**

Tilføjelse af to tidligere uafhængige kommuner

Begrundelse: Det område, som betegnelsen dækker, er blevet udvidet til at omfatte to tidligere uafhængige kommuner, som administrativt set ikke helt er en del af Haspengouw, men som har samme type undergrund. I disse kommuner ligger der vindyrkningsarealer, for hvilke ejerne ønsker at ansøge om BOB'en på et senere tidspunkt. Dette vedrører følgende to tidligere uafhængige kommuner i Zoutleeuw: Halle-Booienhoven og Ossenweg.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Haspengouwse wijn

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Analytiske kendetegn

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Det minimale naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen skal være 8 % vol. Det totale alkoholindhold må ikke være lavere end 9 % vol. Hvis det naturlige alkoholindhold forøges, må det totale alkoholindhold under ingen omstændigheder være højere end 13,5 % vol. Det totale syreindhold i g H_2SO_4/l (totalt syreindhold) skal være mindst 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre eller 46,6 meq/l.

De analyseparametre, der ikke er medtaget nedenfor, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

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

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	8,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Organoleptiske kendetegn

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine: delikate, elegante, frugtagtige eller blomsteragtige, undertiden med en vis mineralsk aroma. Mere raffinerede end fyldige. De har et velstruktureret syreindhold og kendetegnes ved et ikke alt for højt alkoholindhold (11 % til 12 % vol.). Lagring på træfade kan forbedre visse vine. Ovenstående gælder også for rosévine. Rødvine: en frugtagtig og frisk karakter. Disse vine har "alle" nordlige rødvines kendetegn. Alt efter druesorten og årgangen kan de dog have en tanninstruktur. Lagring på træfade anvendes forholdsvis ofte. Alkoholindholdet er ikke særlig højt (11 % til 12,5 % vol.). De skal helst serveres ved en ikke alt for høj temperatur (15 °C til 17 °C). De organoleptiske test foretages af akkrediteringsudvalget og vedrører farve, klarhed, duft og smag. For at oprindelsesbetegnelsen kan bevilges, skal der opnås et minimalt antal point. Der foretages kun organoleptiske test af vine med de nødvendige analytiske kendetegn. Den måde, som akkrediteringsudvalget arbejder på, er fastlagt i den interne forretningsorden.

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Berigelse

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Såfremt der er tale om friske druer, delvis gæret druemost eller ny vin, som ikke er færdiggæret, kan det naturlige alkoholindhold i volumen forøges (dog kun på vingården) ved at tilsætte saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost.

2. Afsyring

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Vinen kan afsyres delvist. Vin må kun afsyres med højst 1 g/l udtrykt i vinsyre eller 13,3 milliækvivalenter/l.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Gennemsnitligt maksimalt udbytte for sorterne Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer og Dornfelder

   80 hektoliter pr. hektar

2. For de andre sorter

   55 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede produktionsområde for "Haspengouwse wijn" er beliggende i vindyrkningsareal A i Haspengouw og omfatter byerne og/eller kommunerne Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren og Wellen.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Beliggenhed*

Jordbunden og undergrunden i Haspengouw består af Haspengouw-ler og -mergel. Haspengouw har optimale klimaforhold. Den nordlige beliggenhed betyder, at der er mange timer med dagslys i modningsperioden. Desuden sikrer bakkerne i Haspengouw en god dræning og en passende eksponering for sollyset. De sydlige skråninger har et mikroklima.

8.2. *Oplysninger om produktet*

Der er tale om vine med en usædvanlig kompleksitet. Det er cremede og mineralske vine med et tilstrækkeligt syreindhold.

8.3. *Årsagssammenhæng*

Kvaliteten og kendetegnene ved "Haspengouwse wijn" skyldes hovedsagelig jordbundens, undergrundens og landskabets særlige egenskaber samt de optimale klimaforhold (mikroklimaet på de sydlige skråninger).

Haspengouw-lerets egenskaber giver vinen en cremet karakter, og mergelen tilfører mineralitet, hvilket skaber vine med en usædvanlig kompleksitet. Vinen får dog kun disse egenskaber, hvis koncentrationen af mineraler fra jordbunden er tilstrækkeligt høj. Derfor er udbyttet pr. hektar for "Haspengouwse wijn" bevidst blevet begrænset til højst 55 hl/ha. Det lave udbytte sikrer også en tilstrækkelig modenhed (sukkerkoncentration) i druerne.

Desuden betyder den nordlige beliggenhed, at der er flere timer med dagslys i modningsperioden end i sydlige vindyrkningsområder, og det sikrer et tilstrækkeligt syreindhold (dette er ved at blive et problem i de mere sydlige regioner på grund af den globale opvarmning).

"Haspengouwse wijn" er resultatet af et enestående vindyrkningsareal og kan ikke sammenlignes med noget andet produkt.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Forarbejdning af druer til vin i umiddelbar nærhed af det geografiske område

Retsgrundlag

EU-bestemmelser

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Forarbejdningen af druer til druemost og af mosten til vin skal finde sted i det geografiske område, hvor druerne er høstet, eller, efter udtrykkelig forudgående tilladelse fra akkrediteringsudvalget, i umiddelbar nærhed af det geografiske område. Ved fremstilling af "Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming" ["Haspengouwse wijn" med kontrolleret oprindelsesbetegnelse] skal alle druer stamme fra det akkrediterede produktionsområde.

Link til produktspecifikationen

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