C/2024/1485

16.2.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/1485)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Haspengouwse wijn“

PDO-BE-A1492-AM04

Datum der Mitteilung: 24.11.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Hinzufügung von 2 Teilgemeinden.

Begründung: Das Gebiet der Ursprungsbezeichnung wird um zwei Teilgemeinden erweitert, die nicht zum Hespengau gehören, aber in Bezug auf die Bodenbeschaffenheit ähnlich sind. In diesen Gemeinden gibt es Rebflächen, für die die Eigentümer langfristig die g. U. beantragen möchten. Es handelt sich um die beiden folgenden Teilgemeinden von Zoutleeuw: Halle-Booienhoven und Ossenweg.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Haspengouwse wijn

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. Analytische Eigenschaften

KURZBESCHREIBUNG

Der Mindestgehalt an natürlichem Alkohol muss 8 % vol betragen. Der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 9 % vol betragen. Im Falle einer Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf der Gesamtalkoholgehalt 13,5 % vol nicht überschreiten. Der Gesamtsäuregehalt in g H2SO4/1 (Gesamtsäuregehalt) muss mindestens 3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, bzw. 46,6 Milliäquivalent je Liter betragen.

Analyseparameter, die nicht in diesem Abschnitt enthalten sind, entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	8,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

2. Organoleptische Eigenschaften

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine: zart, elegant, fruchtig oder blumig, gelegentlich mit etwas mineralischem Aroma. Eher fein als kräftig. Gut strukturierte Säure und gekennzeichnet durch einen mäßigen Alkoholgehalt (11 bis 12 % vol). Die Reifung in Holzfässern kann bestimmten Weinen zugute kommen. Dies gilt auch für die Roséweine. Rotweine: fruchtiger, frischer Stil. Diese Weine weisen die Eigenschaften „aller" nördlichen Rotweine auf. Je nach Rebsorte und Jahrgang können sie jedoch eine gewisse Tanninstruktur aufweisen. Die Reifung in Holzfässern wird häufiger genutzt. Mäßiger Alkoholgehalt (11-12,5 % vol). Sie werden am besten nicht zu warm serviert (15-17 °C). Die organoleptische Prüfung wird vom Akkreditierungsausschuss durchgeführt und erstreckt sich auf Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack. Für die Anerkennung bis zur Ursprungsbezeichnung muss eine Mindestpunktzahl erreicht werden. Nur Weine, die die analytischen Eigenschaften erfüllen, werden organoleptisch geprüft. Die Arbeitsweise des Akkreditierungsausschusses wird durch eine Geschäftsordnung geregelt.

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Der natürliche Alkoholgehalt der frischen Trauben, des teilvergorenen Traubenmosts oder des noch gärenden neuen Weins darf ausschließlich im Erzeugerbetrieb durch die Zugabe von Saccharose, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden.

2. Entsäuerung

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Wein kann teilweise entsäuert werden. Die Entsäuerung von Wein darf nur bis zur Höchstmenge von 1 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d. h. von 13,3 Milliäquivalent je Liter, durchgeführt werden.

5.2. *Höchsterträge*

1. Durchschnittshöchstertrag für die Sorten Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer und Dornfelder

   80 Hektoliter je Hektar

2. Für die übrigen Sorten

   55 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das für die Erzeugung von „Haspengouwse wijn“ abgegrenzte Gebiet liegt in der Weinbauzone A im Hespengau, d. h. den Städten und/oder Gemeinden Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren, Wellen.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Lage*

Der Boden und der Untergrund im Hespengau bestehen aus hespengauischem Ton und Mergel. Die klimatischen Bedingungen im Hespengau sind ideal, da die nördliche Lage während der Reifezeit längere Tageslichtzeiten mit sich bringt. Darüber hinaus gewährleisten Hanglagen eine gute Entwässerung und einen optimalen Sonneneinstrahlungswinkel. Die Südhänge zeichnen sich durch ein Mikroklima aus.

8.2. *Einzelheiten des Erzeugnisses*

Weine mit außergewöhnlicher Komplexität: cremig und mineralisch mit ausreichendem Säuregehalt.

8.3. *Ursächlicher Zusammenhang*

Die Qualität und die Eigenschaften von „Haspengouwse wijn“ sind in erster Linie auf die besonderen Eigenschaften des Bodens, des Untergrunds, der Landschaft und der idealen klimatischen Bedingungen (die Südhänge sind durch ein Microklima geprägt) zurückzuführen.

Der Lehm des Hespengau verleiht dem Wein seine Cremigkeit, während der Mergel für die Mineralität verantwortlich zeichnet, wodurch Weine mit außergewöhnlicher Komplexität entstehen. Diese Eigenschaften findet man nur im Wein, wenn seine Mineralkonzentration aus dem Boden ausreichend hoch ist. Daher wird der Hektarertrag des „Haspengouwse wijn“ bewusst auf maximal 55 hl/ha begrenzt. Dieser niedrige Ertrag gewährleistet auch eine ausreichende Reife (Zuckerkonzentration) der Trauben.

Die nördliche Lage bedingt darüber hinaus mehr Tageslichtstunden während der Reifezeit als in den südlichen Weinbaugebieten und gewährleistet auch einen ausreichenden Säuregehalt (in den südlichen Gebieten ist dies aufgrund der Wärme problematisch).

Weine aus dem Hespengau sind das Ergebnis eines einzigartigen Terroirs und können nicht mit anderen Erzeugnissen verglichen werden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Verarbeitung von Trauben zu Wein in unmittelbarer Nähe des geografischen Gebiets

Rechtsrahmen:

EU-Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verarbeitung der Trauben zu Traubenmost und des Traubenmostes zu Wein erfolgt in dem geografischen Gebiet, in dem die Trauben geerntet werden, oder – nach vorheriger Genehmigung durch den Akkreditierungsausschuss – in unmittelbarer Nähe des geografischen Gebiets. Für die Erzeugung von „Haspengouwse wijn“ mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung müssen die Trauben zu 100 % aus dem zugelassenen Erzeugungsgebiet stammen.

Link zur Produktspezifikation

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