C/2024/1485

16.2.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1485)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Haspengouwse wijn»

PDO-BE-A1492-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 24.11.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Προσθήκη δύο πρώην ανεξάρτητων δήμων

Αιτιολόγηση: η περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία επεκτείνεται προκειμένου να συμπεριληφθούν δύο πρώην ανεξάρτητοι δήμοι, οι οποίοι από διοικητική άποψη δεν υπάγονται στο Haspengouw, αλλά έχουν παρόμοιο υπέδαφος. Στους εν λόγω δήμους υπάρχουν αμπελώνες για τους οποίους οι ιδιοκτήτες προτίθενται να υποβάλουν αίτημα καταχώρισης ΠΟΠ σε εύθετο χρόνο. Αυτό αφορά τους εξής δύο πρώην ανεξάρτητους δήμους του Zoutleeuw: Halle-Booienhoven και Ossenweg.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Haspengouwse wijn

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Αναλυτικά χαρακτηριστικά

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι 8 % vol. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι τουλάχιστον 9 % vol. Σε περίπτωση αύξησης του φυσικού αλκοολικού τίτλου, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει επ' ουδενί να υπερβαίνει το 13,5 % vol. Η ολική οξύτητα σε g H_2SO_4/l (ολική περιεκτικότητα σε οξέα) πρέπει να είναι τουλάχιστον 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, ή 46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται σε αυτήν την ενότητα πρέπει να τηρούν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	8,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι: άρωμα εκλεπτυσμένο, κομψό, φρουτώδες ή ανθώδες, ενίοτε ελαφρώς ορυκτώδες. Σώμα περισσότερο εξευγενισμένο παρά γεμάτο. Καλά δομημένη οξύτητα που χαρακτηρίζεται από όχι υπερβολικά υψηλό αλκοολικό τίτλο (11 % έως 12 % κατ' όγκο). Η παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια μπορεί να ενισχύσει ορισμένους οίνους. Τα παραπάνω ισχύουν και για τους ερυθρωπούς οίνους. Ερυθροί οίνοι: ύφος φρουτώδες και δροσερό. Οι οίνοι αυτοί παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά «όλων» των ερυθρών οίνων του Βορρά. Ωστόσο, ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την εσοδεία, μπορούν να έχουν τανική δομή. Η παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια είναι μια μέθοδος που χρησιμοποιείται σχετικά συχνά. Ο αλκοολικός τίτλος δεν είναι πολύ υψηλός (11 % έως 12,5 % κατ' όγκο). Κατά προτίμηση σερβίρεται σε όχι πολύ υψηλή θερμοκρασία (15 °C έως 17 °C). Οι οργανοληπτικές δοκιμές διενεργούνται από την επιτροπή διαπίστευσης και αφορούν το χρώμα, τη διαύγεια, το άρωμα και τη γεύση. Για τη χορήγηση της ονομασίας προέλευσης απαιτείται η επίτευξη ελάχιστης βαθμολογίας. Μόνο οι οίνοι που επιδεικνύουν τις απαιτούμενες αναλυτικές ιδιότητες υποβάλλονται σε οργανοληπτική δοκιμή. Η λειτουργία της επιτροπής διαπίστευσης διέπεται από εσωτερικό κανονισμό.

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Όσον αφορά τα νωπά σταφύλια, το μερικώς ζυμωμένο γλεύκος σταφυλιών ή τον νεαρό οίνο που βρίσκεται ακόμη σε κατάσταση ζύμωσης, ο φυσικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο μπορεί να αυξηθεί, μόνον στον αμπελώνα, με την προσθήκη σακχαρόζης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών.

2. Μείωση της οξύτητας

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος μπορεί να υποβληθεί σε μερική μείωση της οξύτητας. Η μείωση της οξύτητας των οίνων μπορεί να πραγματοποιείται μόνο μέχρι το ανώτατο όριο του 1 g/l, εκφραζόμενο σε τρυγικό οξύ, ή 13,3 χιλιοστοϊσοδυνάμων ανά λίτρο.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Μέση μέγιστη απόδοση για τις ποικιλίες Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer και Dornfelder

   80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Για τις άλλες ποικιλίες

   55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής του Haspengouwse wijn βρίσκεται στην αμπελουργική περιοχή A του Haspengouw και περιλαμβάνει τις πόλεις και/ή τους δήμους Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren και Wellen.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Γεωγραφική θέση*

Το έδαφος και το υπέδαφος του Haspengouw αποτελούνται από πηλό και μάργα, χαρακτηριστικά της περιοχής. Στο Haspengouw επικρατούν ιδανικές κλιματικές συνθήκες. Χάρη στη βόρεια γεωγραφική θέση της, η περιοχή επωφελείται από πολλές ώρες ηλιοφάνειας κατά τη διάρκεια της περιόδου ωρίμασης. Επιπλέον, χάρη στους λόφους του Haspengouw, διασφαλίζεται η καλή αποστράγγιση και η κατάλληλη επαφή με την ηλιακή ακτινοβολία. Στις νότιες πλαγιές επικρατεί μικροκλίμα.

8.2. *Λεπτομερή στοιχεία του προϊόντος*

Οίνοι εξαιρετικής πολυπλοκότητας: οίνος κρεμώδους και ορυκτώδους γεύσης με επαρκή οξύτητα.

8.3. *Αιτιώδης σχέση*

Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του Haspengouwse wijn οφείλονται κυρίως στα ειδικά χαρακτηριστικά του εδάφους, του υπεδάφους και του φυσικού τοπίου, καθώς και στις ιδανικές κλιματικές συνθήκες (μικροκλίμα στις νότιες πλαγιές).

Οι ιδιότητες του πηλώδους εδάφους και υπεδάφους του Haspengouw προσδίδουν στον οίνο την κρεμώδη του υφή, ενώ η μάργα παρέχει ορυκτώδη γεύση, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων εξαιρετικής πολυπλοκότητας. Ωστόσο, ο οίνος παρουσιάζει αυτές τις ιδιότητες μόνον εάν έχει αρκετά υψηλή συγκέντρωση σε ανόργανα στοιχεία προερχόμενα από το έδαφος. Ως εκ τούτου, η απόδοση ανά εκτάριο για τον Haspengouwse wijn περιορίζεται σκοπίμως σε 55 hl/ha κατ' ανώτατο όριο. Αυτή η χαμηλή απόδοση εξασφαλίζει και την επαρκή ωρίμαση (περιεκτικότητα σε σάκχαρα) των σταφυλιών.

Η βόρεια γεωγραφική θέση της περιοχής συνεπάγεται επίσης ότι οι ώρες ηλιοφάνειας κατά την περίοδο ωρίμασης είναι περισσότερες από ό,τι στις νότιες αμπελουργικές περιοχές, γεγονός που διασφαλίζει επαρκή οξύτητα (αυτό αποτελεί πλέον πρόβλημα στις νοτιότερες περιοχές λόγω της υπερθέρμανσης του πλανήτη).

Οι οίνοι Haspengouw είναι αποτέλεσμα ενός μοναδικού οινοπεδίου και δεν μπορούν να συγκριθούν με κανένα άλλο προϊόν.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Μεταποίηση των σταφυλιών σε οίνο σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με τη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Κανόνες ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος σταφυλιών και η μεταποίηση του γλεύκους σε οίνο πρέπει να πραγματοποιείται εντός της γεωγραφικής περιοχής στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια ή, με την επιφύλαξη ρητής προηγούμενης έγκρισης από την επιτροπή διαπίστευσης, σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με τη γεωγραφική περιοχή. Για την παραγωγή του «Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming» [«Haspengouwse wijn με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης»], όλα τα σταφύλια πρέπει να προέρχονται από τη διαπιστευμένη περιοχή παραγωγής.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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