C/2024/1485

16.2.2024

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(C/2024/1485)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**«Haspengouwse wijn»**

**PDO-BE-A1492-AM04**

**Fecha de comunicación: 24.11.2023**

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

1. **Delimitación de la zona geográfica**

Adición de dos municipios anteriormente independientes

Motivo: la zona cubierta por la denominación se ha ampliado para incluir a dos municipios anteriormente independientes que, desde el punto de vista administrativo, no forman parte integrante de Haspengouw, pero tienen subsuelos similares. Estos municipios cuentan con viñedos cuyos propietarios tienen la intención de solicitar la DOP a su debido tiempo. Esto afecta a dos municipios de Zoutleeuw anteriormente independientes: Halle-Booienhoven y Ossenweg.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Haspengouwse wijn

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del vino o vinos**

1. Propiedades analíticas

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo deberá ser del 8 % vol. El grado alcohólico volumétrico total no deberá ser inferior al 9 % vol. Si se aumenta el grado alcohólico volumétrico natural, el grado alcohólico volumétrico total no deberá en ningún caso ser superior al 13,5 % vol. La acidez total en g $H_2SO_4$/l (contenido total de ácido) deberá ser, como mínimo, de 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico, o 46,6 miliequivalentes por litro.

Los parámetros analíticos no incluidos en este apartado deben cumplir los límites establecidos en la legislación de la UE.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.) | 8,5 |
| Acidez total mínima | 3,5 miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | |

2. Propiedades organolépticas

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Vinos blancos: aroma delicado, elegante, afrutado o floral, a veces ligeramente mineral. Más refinados que con cuerpo. Acidez bien estructurada y caracterizada por un grado alcohólico no excesivamente alto (entre 11 % y 12 % vol.). El envejecimiento en barricas de madera puede mejorar determinados vinos. Lo anterior también se aplica a los vinos rosados. Vinos tintos: estilo afrutado y fresco. Estos vinos presentan las características de «todos» los vinos tintos del norte. No obstante, en función de la variedad de uva y de la añada, pueden tener estructura tanina. El envejecimiento en barricas de madera se utiliza con relativa frecuencia. Grado alcohólico no muy alto (entre 11 % y 12,5 % vol.). Es preferible que la temperatura a la que se debe servir no sea demasiado elevada (de 15 °C a 17 °C). El examen organoléptico es realizado por el comité de acreditación y se refiere al color, la claridad, el aroma y el sabor. Para la concesión de la denominación de origen debe obtenerse un número mínimo de puntos. Solo se someten al examen organoléptico los vinos que presentan las propiedades analíticas requeridas. El funcionamiento del comité de acreditación se rige por un reglamento interno.

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

En el caso de las uvas frescas, el mosto de uvas parcialmente fermentado o el vino nuevo aún en fase de fermentación, el grado alcohólico volumétrico natural puede incrementarse, únicamente en el viñedo, mediante la adición de sacarosa, mosto de uvas concentrado o mosto de uvas concentrado rectificado.

2. Desacidificación

Práctica enológica específica

El vino puede ser parcialmente desacidificado. La desacidificación de los vinos solo podrá efectuarse hasta el límite máximo de 1 gramo por litro, expresado en ácido tartárico o 13,3 miliequivalentes por litro.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Rendimiento máximo medio de las variedades Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer y Dornfelder

   80 hectolitros por hectárea

2. Para las demás variedades

   55 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada para la producción del Haspengouwse wijn está situada en la zona vitícola A de Haspengouw, que comprende las localidades o municipios de Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren y Wellen.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. *Localización*

El suelo y el subsuelo de Haspengouw está compuesto de arcilla y caliza. Haspengouw presenta unas condiciones climáticas óptimas. Al estar situada al norte, la región recibe muchas horas de luz durante el período de maduración. Además, las colinas de Haspengouw garantizan un buen drenaje y una adecuada incidencia de los rayos solares. Las laderas meridionales tienen un microclima.

8.2. *Datos del producto*

Son vinos de excepcional complejidad: cremosos y minerales con suficiente acidez.

8.3. *Vínculo causal*

La calidad y las características del Haspengouwse wijn se deben principalmente a las propiedades específicas del suelo, el subsuelo, el paisaje y las condiciones climáticas óptimas (el microclima de las laderas meridionales).

Las propiedades de la arcilla de Haspengouw confieren al vino su cremosidad y la caliza le aporta mineralidad, con lo que el resultado son vinos de una complejidad excepcional. Sin embargo, el vino solo presenta estas propiedades si su concentración en minerales del suelo es suficientemente elevada. Por lo tanto, el rendimiento por hectárea de Haspengouwse wijn se ha limitado deliberadamente a un máximo de 55 hl/ha. Este bajo rendimiento también garantiza la suficiente madurez (concentración de azúcar) de las uvas.

La ubicación norte también implica que hay más horas de luz durante el período de maduración que en las zonas vitícolas meridionales, lo que garantiza una acidez suficiente. (Esto se está convirtiendo en un problema en las regiones más meridionales debido al calentamiento global).

Los vinos de Haspengouw son el resultado de una tierra única y no pueden compararse con ningún otro producto.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

*Transformación de la uva en vino en las inmediaciones de la zona geográfica*

Marco jurídico

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La transformación de la uva en mosto de uva y del mosto en vino debe tener lugar dentro de la zona geográfica en la que se haya vendimiado la uva o, previa autorización expresa del comité de acreditación, en las inmediaciones de la zona geográfica. Para producir «Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming» [Haspengouwse wijn con denominación de origen controlada], todas las uvas deben proceder de la zona de producción acreditada.

**Enlace al pliego de condiciones**

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