C/2024/1485

16.2.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/1485)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Haspengouwse wijn“

PDO-BE-A1492-AM04

Teate esitamise kuupäev: 24.11.2023

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Geograafilise piirkonna määratlus**

Kahe varasemalt iseseisva omavalitsusüksuse lisamine.

Põhjendus: päritolunimetusega hõlmatud piirkonda on laiendatud, et kaasata kaks varem iseseisvat omavalitsusüksust, mis ei kuulu küll Haspengouwi piirkonda, kuid millel on sarnane aluspinnas. Nendes omavalitsusüksustes asuvad viinamarjaistandused, mille omanikel on kavas taotleda oma veinidele kaitstud päritolunimetust. See puudutab kahte varem iseseisvat omavalitsüksust (Halle–Booienhoven ja Ossenweg), mis nüüd kuuluvad Zoutleeuwi omavalitsusüksuse alla.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Haspengouwse wijn

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Analüütilised omadused

LÜHIKIRJELDUS

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus peab olema 8 mahuprotsenti. Üldalkoholisisaldus peab olema vähemalt 9 mahuprotsenti. Kui naturaalset alkoholisisaldust on suurendatud, ei tohi üldalkoholisisaldus olla mingil juhul üle 13,5 mahuprotsendi. Üldhappesus (H_2SO_4 g/l) (üldhappesisaldus) peab olema vähemalt 3,5 grammi liitri kohta, väljendatuna viinhappena, või 46,6 milliekvivalenti liitri kohta.

Analüütilised parameetrid, mida käesolevas punktis ei käsitleta, peavad vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	8,5
Minimaalne üldhappesus	3,5 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. Organoleptilised omadused

LÜHIKIRJELDUS

Valge vein: õrn, elegantne, puuviljane või lilleline, mõnikord teatava mineraalse aroomiga. Pigem rafineeritud kui täidlane. Hästi struktureeritud happesus, millele on iseloomulik mitte liiga suur alkoholisisaldus (11–12 mahuprotsenti). Laagerdamine puidust vaatides võib parandada teatavate veinide omadusi. Eelöeldu kehtib ka roosa veini kohta. Punane vein: puuviljane, värske. Veinil on põhjapoolsete punaste veinide omadused. Sõltuvalt viinamarjasordist ja aastakäigust võib veinil siiski olla tanniinine struktuur. Sageli laagerdatakse veini puidust vaatides. Alkoholisisaldus ei ole väga suur (11–12,5 mahuprotsenti). Serveerimistemperatuur on eelistatavalt jahe (15–17 °C). Organoleptilise kontrolli värvuse, läbipaistvuse, lõhna ja maitse kohta teeb akrediteerimiskomitee. Päritolunimetuse saamiseks tuleb saada vähemalt miinimumarv punkte. Organoleptiliselt kontrollitakse ainult veine, millel on nõutavad analüütilised omadused. Akrediteerimiskomitee töökorraldust reguleeritakse kodukorraga.

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Rikastamine

Veinivalmistuse eritava

Värskete viinamarjade, osaliselt kääritatud viinamarjavirde või noore alles kääritamisprotsessis oleva veini naturaalse alkoholisisalduse osakaalu suurendamiseks võib lisada sahharoosi, kontsentreeritud viinamarjavirret või puhastatud viinamarjavirret. Seda võib teha ainult tootjaettevõttes.

2. Happesuse vähendamine

Veinivalmistuse eritava

Vein võib olla osaliselt hapetustatud. Veini võib hapetustada ainult 1 grammini liitri kohta viinhappes väljendatuna või 13,3 milliekvivalendini.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Sortide 'Müller–Thurgau', 'Kerner, Ortega', 'Bacchus', 'Würzer' ja 'Dornfelder' keskmine maksimaalne saagikus on

   80 hektoliitrit hektari kohta

2. Muude sortide puhul on maksimaalne saagikus

   55 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Toote „Haspengouwse wijn“ määratletud tootmispiirkond asub Haspengouwi viinamarjakasvatuspiirkonnas A, kuhu kuuluvad järgmised linnad ja/või omavalitsusüksused: Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren ja Wellen.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Asukoht*

Haspengouwi piirkonna mullastik ja aluspinnas koosneb Haspengouwi liivsavist ja merglist. Piirkonna kliimatingimused on optimaalsed. Tänu põhjapoolsele asukohale on päevavalgust rohkelt ajal, mil viinamarjad küpsevad. Lisaks tagavad Haspengouwi küngaste nõlvad pinnase kiire kuivamise ja istanduste avatuse päikesele. Lõunapoolsetel nõlvadel on eriline mikrokliima.

8.2. *Tootekirjeldus*

Veinid on erakordselt komplekssed: kreemjad ja mineraalsed, piisava happesusega.

8.3. *Põhjuslik seos*

Toote „Haspengouwse wijn“ kvaliteet ja omadused on peamiselt seotud mulla, aluspinnase, maastiku ja optimaalsete ilmastikutingimustega (mikrokliima lõunapoolsetel nõlvadel).

Haspengouwi liivsavi annab veinile kreemisuse ja mergel mineraalsuse. Tulemuseks on erakordselt komplekssed veinid. Siiski ilmnevad need omadused veinidel ainult siis, kui mineraalainete kontsentratsioon mullas on piisavalt suur. Toote „Haspengouwse wijn“ saagikust hektari kohta on seega tahtlikult piiratud: 55 hektoliitrit hektari kohta. Väike saagikus tagab ka viinamarjade piisava küpsuse (sh suhkrute kontsentratsiooni).

Piirkonna põhjapoolne asukoht tähendab ka seda, et viinamarjade valmimise ajal on päevavalgust rohkem kui lõunapoolsetes viinamarjakasvatuspiirkondades, see tagab viinamarjade piisava happesuse. (Globaalse soojenemise tõttu muutub piisava happesuse saavutamine lõunapoolsemates piirkondades üha probleemsemaks.)

Haspengouwi piirkonna veinid on ainulaadsed ja neid ei saa võrrelda ühegi teise tootega.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Viinamarjade töötlemine veiniks geograafilise piirkonna vahetus läheduses

Õigusraamistik

ELi eeskirjad

Lisatingimuse liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Viinamarjade töötlemine viinamarjavirdeks ja viinamarjavirde töötlemine veiniks peab toimuma geograafilises piirkonnas, kus viinamarjad korjati, või akrediteerimiskomitee eelneval loal geograafilise piirkonna vahetus läheduses. Toote „Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming“ (kaitstud päritolunimetusega „Haspengouwse wijn“) tootmiseks peavad kõik viinamarjad pärinema määratletud tootmispiirkonnast.

Link tootespetsifikaadile

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