C/2024/1485

16.2.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/1485)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Haspengouwse wijn”

PDO-BE-A1492-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 24.11.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Maantieteellisen alueen rajaaminen**

Maantieteelliseen alueeseen on lisätty kaksi aiemmin itsenäistä kuntaa.

Perustelu: Nimityksen kattamaa aluetta on laajennettu koskemaan kahta aiemmin itsenäistä kuntaa, jotka eivät hallinnollisesti aivan kuulu Haspengouwin alueeseen mutta joilla on samankaltaiset alustat. Näissä kunnissa on viinitarhoja, joiden osalta omistajat aikovat hakea suojattua alkuperänimitystä myöhempänä ajankohtana. Tämä koskee kahta seuraavaa aiemmin itsenäistä Zoutleeuwin kuntaa: Halle-Booienhoven ja Ossenweg.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Haspengouwse wijn

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Analyyttiset ominaisuudet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 8 tilavuusprosenttia. Kokonaisalkoholipitoisuus ei saa olla vähemmän kuin 9 tilavuusprosenttia. Jos luonnollinen alkoholipitoisuus nousee, kokonaisalkoholipitoisuus ei saa missään tapauksessa olla suurempi kuin 13,5 tilavuusprosenttia. Kokonaishappopitoisuuden ilmaistuna grammoina H_2SO_4/l on oltava vähintään 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna tai 46,6 milliekvivalenttia litrassa.

Analyyttisten parametrien, jotka eivät sisälly tähän jaksoon, on oltava EU:n lainsäädännössä säädettyjen raja-arvojen mukaisia.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	8,5
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 milliekvivalenttia litrassa
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Aistinvaraiset ominaisuudet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit: vivahteikas, elegantti, hedelmäinen tai kukkainen, joskus jokseenkin mineraalinen aromi. Enemmän hienostunut kuin täyteläinen. Hyvärakenteinen hapokkuus, ja alkoholipitoisuus ei ole liian korkea (11–12 tilavuusprosenttia). Vanhentaminen puutynnyreissä voi parantaa tiettyjä viinejä. Edellä mainittu koskee myös roseeviinejä. Punaviinit: hedelmäinen ja raikas luonne. Viineillä on kaikille pohjoisille punaviineille tyypillisiä ominaisuuksia. Rypälelajikkeesta ja vuosikerrasta riippuen niillä voi kuitenkin olla tanniinirakenne. Puutynnyreitä käytetään vanhentamiseen suhteellisen usein. Alkoholipitoisuus ei ole kovin korkea (11–12,5 tilavuusprosenttia). Tarjoilulämpötila ei mieluiten saisi olla liian korkea (15–17 °C). Akkreditointikomitea suorittaa aistinvaraisen tutkimuksen, jossa arvioidaan väriä, kirkkautta, tuoksua ja makua. Alkuperänimityksen myöntämiseksi tutkimuksesta on saatava vähimmäismäärä pisteitä. Ainoastaan viinit, joilla on vaaditut analyyttiset ominaisuudet, tutkitaan aistinvaraisesti. Akkreditointikomitean toimintaa säännellään sisäisillä menettelysäännöillä.

5. **VIININVALMISTUSMENETELMÄT**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Väkevöiminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tuoreiden rypäleiden, osittain käyneen rypälemehun ja uuden, yhä käymistilassa olevan viinin luonnollista alkoholipitoisuutta tilavuusprosentteina mitattuna voidaan nostaa lisäämällä sakkaroosia, tiivistettyä rypäleen puristemehua tai puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua. Tämä voidaan tehdä ainoastaan viinitarhalla.

2. Happamuuden vähentäminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinien happamuutta voidaan osittain vähentää. Viinien happamuutta saa vähentää enintään 1 grammaa litraa kohti viinihappona ilmaistuna, eli 13,3 milliekvivalenttia litraa kohti.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Keskimääräinen enimmäistuotos lajikkeiden Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer ja Dornfelder osalta

   80 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Muiden lajikkeiden osalta

   55 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Haspengouwse wijn -viinin määritelty tuotantoalue sijaitsee Haspengouwissa A-viininviljelyalueella, johon kuuluvat seuraavat kaupungit ja/tai kunnat: Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren ja Wellen.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Sijainti*

Haspengouwin alueen maaperä ja alusta koostuvat hiuemaasta ja merkelistä. Haspengouwin ilmasto-olosuhteet ovat ihanteelliset, sillä pohjoisen sijainnin ansiosta alueella on useita tunteja päivänvaloa kypsymiskauden aikana. Lisäksi Haspengouwin kukkulat varmistavat hyvät vedenläpäisyominaisuudet ja auringon säteiden sopivan osumisen. Eteläisillä rinteillä on oma mikroilmasto.

8.2. *Tuotteen tiedot*

Alueen viinit ovat poikkeuksellisen monivivahteisia – kermaisia ja mineraalisia viinejä, joiden happopitoisuus on riittävä.

8.3. *Syy-yhteys*

Haspengouwse wijn -viinin laatu ja ominaispiirteet johtuvat pääasiassa maaperän, alustan, maiseman ja ihanteellisten ilmasto-olosuhteiden erityisominaisuuksista (eteläisten rinteiden mikroilmasto).

Haspengouwin hiuemaan ominaisuudet antavat viinille sen kermaisuuden, merkeli taas mineraalisuuden. Näin saadaan poikkeuksellisen monivivahteisia viinejä. Viinillä on kuitenkin nämä ominaisuudet ainoastaan silloin, kun maaperästä saatujen mineraalien pitoisuudet ovat riittävän suuria. Haspengouwse wijn -viinin hehtaarikohtainen tuotos on näin ollen tarkoituksellisesti rajoitettu enintään 55 hehtolitraan hehtaaria kohden. Tämä alhainen tuotos takaa myös rypäleiden riittävän kypsyyden (sokeripitoisuus).

Pohjoinen sijainti tarkoittaa myös sitä, että kypsymiskauden aikana päivänvaloa saadaan enemmän kuin eteläisillä viininviljelyalueilla, ja tämä takaa riittävän happopitoisuuden. (Tästä on tulossa ongelma eteläisemmillä alueilla ilmaston lämpenemisen vuoksi.)

Haspengouwse wijn -viinit ovat ainutlaatuisen maaston seurausta, eivätkä ne ole verrattavissa mihinkään muuhun tuotteeseen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Rypäleiden jalostaminen viiniksi maantieteellisen alueen välittömässä läheisyydessä

Oikeudellinen kehys

EU:n sääntely

Lisäedellytyksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus

Jalostuksen rypäleistä rypälemehuksi ja rypälemehusta viiniksi on tapahduttava maantieteellisellä alueella, jossa rypäleet on korjattu, tai akkreditointikomitean etukäteen antamalla erityisellä luvalla maantieteellisen alueen välittömässä läheisyydessä. Jotta voidaan valmistaa merkinnän ”Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” ('Haspengouwse wijn -viini, jolla on rekisteröity alkuperänimitys') saanutta viiniä, kaikkien rypäleiden on oltava peräisin akkreditoidulta tuotantoalueelta.

Linkki tuote-eritelmään

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