C/2024/1485

16.2.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1485)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Haspengouwse wijn”

PDO-BE-A1492-AM04

Datum obavijesti: 24.11.2023.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Definicija zemljopisnog područja**

Dodavanje dviju bivših neovisnih općina

Razlog: područje obuhvaćeno oznakom prošireno je na dvije bivše neovisne općine koje administrativno ne pripadaju regiji Haspengouw, ali imaju sličan sastav tla. U tim se općinama nalaze vinogradi čiji vlasnici namjeravaju podnijeti zahtjev za ZOI. To se odnosi na sljedeće dvije općine Zoutleeuwa koje su prije bile neovisne: Halle-Booienhoven i Ossenweg.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Haspengouwse wijn

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. Analitička svojstva

KRATAK OPIS

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost mora biti 8 % vol. Ukupna volumna alkoholna jakost ne smije biti manja od 9 % vol. Ako se prirodna alkoholna jakost povećava, ukupna volumna alkoholna jakost u svakom slučaju ne smije premašiti 13,5 % vol. Ukupna kiselost u g H_2SO_4/l (ukupni sadržaj kiseline) mora iznositi najmanje 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina, ili 46.6 miliekvivalenata po litri.

Analitički parametri koji nisu uključeni u ovaj odjeljak moraju biti u skladu s graničnim vrijednostima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	8,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Organoleptička svojstva

KRATAK OPIS

Bijela vina: nježna, elegantna, voćna ili cvjetna, katkad s nešto mineralne arome. Više profinjena nego punog tijela. Dobro strukturirana kiselost i umjerena alkoholna jakost (od 11 do 12 % vol.). Odležavanje u drvenim bačvama može poboljšati određena vina. Navedeno vrijedi i za ružičasta vina. Crna vina: voćna, svježa. Ta vina pokazuju svojstva „svih" sjevernih crnih vina. Međutim, ovisno o sorti grožđa i berbi, mogu imati taninsku strukturu. Odležavanje u drvenim bačvama relativno se često primjenjuje. Alkoholna jakost nije visoka (od 11 do 12,5 % vol.). Poželjno je da temperatura posluživanja ne bude previsoka (15° C – 17° C). Organoleptičko ispitivanje provodi akreditacijski odbor, a odnosi se na boju, bistrinu, aromu i okus. Za dodjelu oznake izvornosti vino mora dobiti minimalni broj bodova. Organoleptičko ispitivanje provodi se samo za vina koja imaju propisana analitička svojstva. Rad akreditacijskog odbora uređen je poslovnikom.

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Pojačavanje

Poseban enološki postupak

Za svježe grožđe, djelomično fermentirani mošt ili mlado vino u fermentaciji prirodna volumna alkoholna jakost može se povećati, i to samo u vinogradu, dodavanjem saharoze, koncentriranog mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta.

2. Otkiseljavanje

Poseban enološki postupak

Vino može biti djelomično otkiseljeno. Otkiseljavanje vina može se provoditi samo do granice od 1 g/l, izraženo kao vinska kiselina, ili 13,3 miliekvivalenta po litri.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Prosječni maksimalni prinos za sorte Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer i Dornfelder

   80 hektolitara po hektaru

2. Za ostale sorte

   55 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Definirano područje proizvodnje vina „Haspengouwse wijn” nalazi se na vinogradarskom području A u Haspengouwu, koje obuhvaća gradove i/ili općine Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren i Wellen.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Položaj*

Tlo i niži slojevi tla u Haspengouwu sastoje se od ilovače i lapora. Haspengouw ima optimalne klimatske uvjete. Zahvaljujući sjevernom položaju uživa obilje dnevne svjetlosti u vrijeme zriobe. Osim toga, brežuljci Haspengouwa osiguravaju dobru drenažu i odgovarajuću osunčanost. Južne padine imaju posebnu mikroklimu.

8.2. *Pojedinosti o proizvodu*

Izuzetno kompleksna vina: kremasta i mineralna s dovoljno kiselosti.

8.3. *Uzročna povezanost*

Kvaliteta i svojstva vina „Haspengouwse wijn” uglavnom se mogu zahvaliti specifičnim svojstvima tla, krajoliku i optimalnim klimatskim uvjetima (mikroklima na južnim padinama).

Ilovača tipična za to područje daje vinu kremastu teksturu, a lapor mu daje mineralne note, što vino čini izuzetno kompleksnim. Međutim, vino će ta svojstva imati samo ako je koncentracija minerala u tlu dovoljno visoka. Stoga je prinos po hektaru za vino „Haspengouwse wijn” ograničen na maksimalno 55 hl/ha. Nizak prinos jamči i dostatnu zrelost grožđa (koncentriranje šećera).

Osim toga, sjeverni položaj znači i veći broj sati dnevnog svjetla u razdoblju zriobe nego u južnim vinogradarskim područjima te osigurava potrebnu kiselost. (To je sve veći problem u južnijim regijama zbog globalnog zatopljenja.)

Vina iz Haspengouwa proizvod su jedinstvenog teroara i ne mogu se usporediti ni s jednim drugim proizvodom.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Prerada grožđa u vino u neposrednoj blizini zemljopisnog područja

Pravni okvir

Pravila EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta

Odstupanje u pogledu proizvodnje na definiranom zemljopisnom području

Opis uvjeta

Prerada grožđa u mošt i mošta u vino mora se odvijati na zemljopisnom području na kojem je grožđe ubrano ili, uz izričito prethodno odobrenje odbora za akreditaciju, u neposrednoj blizini zemljopisnog područja. Sve grožđe za proizvodnju vina „Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming" („Haspengouwse wijn s registriranom oznakom izvornosti") mora potjecati s akreditiranog proizvodnog područja.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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