C/2024/1485

2024.2.16.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/1485)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Haspengouwse wijn”

PDO-BE-A1492-AM04

Az értesítés időpontja: 2023.11.24.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A földrajzi terület meghatározása**

A szöveg kiegészítése két korábban független településsel

Indokolás: a megjelölés által lefedett területet kiterjesztették két olyan korábban független településre, amelyek közigazgatásilag nem igazán képezik Haspengouw részét, viszont amelyeknek hasonló az altalajuk. Ezeken a településeken olyan szőlőültetvények találhatók, amelyekre vonatkozóan a birtokosok kellő időben az OEM iránti kérelmet szándékoznak benyújtani. Ez Zoutleeuw következő két, korábban független települését érinti: Halle-Booienhoven és Ossenweg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Haspengouwse wijn

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Analitikai tulajdonságok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 8 térfogatszázalék. A térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom nem lehet alacsonyabb 9 térfogatszázaléknál. Amennyiben a természetes alkoholtartalom növelt, az összes alkoholtartalom semmi esetre sem haladhatja meg a 13,5 térfogatszázalékot. A g H_2SO_4/literben kifejezett összes savtartalomnak (összes savtartalom) legalább 3,5 gramm/liternek kell lennie borkősavban kifejezve, vagy 46,6 milliekvivalens/liternek.

Az ebben a szakaszban nem szereplő analitikai paramétereknek az uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek kell megfelelniük.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	8,5
Minimális összes savtartalom	3,5 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Érzékszervi tulajdonságok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: finom, elegáns, gyümölcsös vagy virágos, olykor némileg ásványos aroma. Inkább elegánsabb, semmint testes bor. Jól strukturált savtartalom, amelyet nem túlzottan magas alkoholtartalom jellemez (11–12 térfogatszázalék). A fahordós érleléssel egyes borok jellemzői erősödhetnek. A fentiek a rozé borokra is érvényesek. Vörösborok: gyümölcsös, friss stílus. Ezek a borok az „összes" északi vörösbor jellemzőivel rendelkeznek. A szőlőfajtától és az évjárattól függően előfordulhat azonban, hogy tanninstruktúrával rendelkeznek. Viszonylag gyakran alkalmazzák a fahordós érlelést. Az alkoholtartalom nem túl magas (11–12,5 térfogatszázalék). A szervírozási hőmérséklet inkább nem túl magas (15–17 °C). Az érzékszervi vizsgálatot az akkreditáló bizottság végzi, és a vizsgálat a színre, a tisztaságra, az aromára és az ízre irányul. Egy bizonyos minimális pontszámot el kell érni ahhoz, hogy a bor megkapja az oltalom alatt álló eredetmegjelölést. Kizárólag az előírt analitikai tulajdonságokkal rendelkező borokat tesztelik érzékszervi úton. Az akkreditációs bizottság működési módját belső eljárási szabályzat szabályozza.

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Alkoholtartalom növelése

Konkrét borászati eljárás

Friss szőlő, részben erjedt szőlőmust és még erjedésben lévő újbor esetében a térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom kizárólag a szőlőültetvénynél növelhető szacharóz, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustsűrítmény hozzáadásával.

2. Savtompítás

Konkrét borászati eljárás

A bor savtartalma részlegesen csökkenthető. A borok savtompítása csak 1 g/l felső határig (borkősavban kifejezve) vagy literenkénti 13,3 milliekvivalensig történhet.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Átlagos maximális hozam a Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer és Dornfelder fajták esetében

   80 hektoliter hektáronként

2. A többi fajta esetében

   55 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Haspengouwse wijn előállításának körülhatárolt földrajzi területe Haspengouw A. szőlőtermesztő övezetben található, és Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren és Wellen városokat és/vagy településeket foglalja magában.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Helyszín*

Haspengouw talaja és altalaja haspengouw-i agyagból és márgából áll. Haspengouw optimális éghajlati feltételekkel bír. Északi fekvésének köszönhetően az érési időszak alatt a nappali órák hosszúak. A haspengouw-i dombok továbbá jó vízelvezetést és a napsugarak számára megfelelő beesési szöget biztosítanak. A déli lejtők mikroklímával rendelkeznek.

8.2. *A termék részletei*

Kivételesen összetett borok: krémes és ásványos borok, kellő savtartalommal.

8.3. *Ok-okozati összefüggés*

A Haspengouwse wijn minősége és jellemzői elsősorban a talaj, az altalaj, a domborzat sajátos tulajdonságainak és az optimális éghajlati feltételeknek (a déli lejtők mikroklímája) tudható be.

A haspengouw-i agyag tulajdonságai kölcsönözik a bornak a krémességet, a márga pedig ásványosságot biztosít, és ezek kivételesen összetett borokat eredményeznek. A bor ezeket a tulajdonságokat mutatja, azonban csak akkor, ha a talajból eredő ásványianyag-koncentrációja kellően magas. A Haspengouwse wijn hektáronkénti hozamát ezért szándékosan legfeljebb 55 hl/ha-ra korlátozták. Ez az alacsony hozam a szőlők megfelelő érettségét (cukorkoncentrációját) is biztosítja.

Az északi fekvés egyben azt is jelenti, hogy az érési időszakban a nappali órák hosszabbak, mint a déli szőlőtermesztő területeken, és ez a fekvés megfelelő savasságot biztosít. (Ez a globális felmelegedés miatt egyre inkább problémává válik a déli régiókban.)

A Haspengouw borok egyedi terroir eredményei, és nem hasonlíthatók semmilyen más termékhez.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A szőlők feldolgozása borrá a földrajzi terület közvetlen szomszédságában

Jogi keret

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel ismertetése

A szőlő szőlőmusttá és a must borrá történő feldolgozását azon a földrajzi területen kell elvégezni, ahol a szőlőt szüretelték, vagy – az akkreditációs bizottság kifejezett előzetes engedélyével – a földrajzi terület közvetlen közelében. A „Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” („ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott Haspengouwse wijn”) előállításához felhasznált valamennyi szőlőnek az akkreditált termőhelyről kell származnia.

A termékleíráshoz vezető link

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