C/2024/1485

16.2.2024

# Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1485)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**"Haspengouwse wijn"**

**PDO-BE-A1492-AM04**

**Data della comunicazione: 24.11.2023**

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Definizione della zona geografica**

Aggiunta di due frazioni

Motivo: la zona interessata dalla denominazione è stata ampliata per includere due frazioni (precedentemente comuni autonomi) che, pur non rientrando amministrativamente nell'Haspengouw, presentano un suolo simile. In questi comuni si trovano vigneti per i quali i proprietari intendono richiedere la DOP a tempo debito. Si tratta delle due frazioni seguenti di Zoutleeuw: Halle-Booienhoven e Ossenweg.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Haspengouwse wijn

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Caratteristiche analitiche

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 8 % vol. Il titolo alcolometrico volumico totale non deve essere inferiore a 9 % vol. In caso di aumento del titolo alcolometrico naturale, il titolo alcolometrico volumico totale non può mai superare i 13,5 % vol. L'acidità totale espressa in g $H_2SO_4$/l (acidità totale) deve essere almeno di 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico, o 46,6 milliequivalenti per litro.

I parametri analitici, che non figurano in questa sezione, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 8,5 |
| Acidità totale minima | 3,5 milliequivalenti per litro |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

2. Caratteristiche organolettiche

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi: delicati, eleganti, fruttati o florali, talvolta con un aroma alquanto minerale. Più fini che corposi. Acidità ben strutturata e caratterizzati da un titolo alcolometrico non troppo elevato (11-12 % vol). L'invecchiamento in botti di legno può apportare un valore aggiunto a determinati vini. Ciò vale anche per i vini rosati. Vini rossi: stile fruttato e fresco. Si tratta di vini che mostrano le caratteristiche di "tutti" i vini rossi settentrionali. A seconda della varietà e dell'annata, possono tuttavia presentare una struttura tannica. L'invecchiamento in botti di legno è più frequente. Il titolo alcolometrico non è molto elevato (11-12,5 % vol). I vini devono essere serviti preferibilmente a una temperatura non troppo alta (15-17 °C). L'esame organolettico è effettuato da una commissione di riconoscimento e verte su colore, limpidezza, aroma e sapore. Occorre ottenere un punteggio minimo per il riconoscimento della denominazione di origine. Soltanto i vini che presentano le caratteristiche analitiche richieste sono sottoposti all'esame organolettico. La commissione di riconoscimento opera secondo uno statuto interno.

## 5. **Pratiche di vinificazione**

### 5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Arricchimento

Pratica enologica specifica

Per quanto riguarda le uve fresche, il mosto di uve parzialmente fermentato e il vino nuovo ancora in fermentazione, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può essere ottenuto, esclusivamente presso l'azienda vitivinicola, mediante l'aggiunta di saccarosio, mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato.

2. Disacidificazione

Pratica enologica specifica

Il vino può esser parzialmente disacidificato. La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l, ossia di 13,3 milliequivalenti per litro.

### 5.2. *Rese massime*

1. Resa massima media delle varietà Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer e Dornfelder

   80 hl/ha

2. Per le altre varietà

   55 hl/ha

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata per la produzione dell'"Haspengouwse wijn" è situata nella zona vitivinicola A dell'Haspengouw, ossia le città e/o i comuni di Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren e Wellen.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Posizione*

Il suolo e il sottosuolo dell'Haspengouw sono costituiti da limo e marna dell'Haspengouw. L'Haspengouw gode di condizioni climatiche ottimali. Grazie alla sua posizione settentrionale, beneficia di molte ore di luce durante il periodo della maturazione. Le colline dell'Haspengouw garantiscono inoltre un buon drenaggio e un'insolazione adeguata. Le colline meridionali presentano un microclima.

8.2. *Caratteristiche del prodotto*

I vini presentano una complessità eccezionale: grassezza e mineralità con un'acidità sufficiente.

8.3. *Legame causale*

La qualità e le caratteristiche dell'"Haspengouwse wijn" sono dovute soprattutto alle specificità del suolo e del sottosuolo, al paesaggio e alle condizioni climatiche ottimali (le colline meridionali presentano un microclima).

Le specificità del limo dell'Haspengouw conferiscono al vino grassezza e la marna apporta mineralità, per cui si producono vini di una complessità eccezionale. Tuttavia queste specificità si riscontrano nei vini soltanto se la concentrazione di minerali nel suolo è sufficientemente elevata. Pertanto la resa per ettaro dell'"Haspengouwse wijn" non può superare 55 hl/ha. Questa resa bassa garantisce inoltre una maturazione sufficiente (concentrazione di zuccheri).

La posizione settentrionale si traduce in un maggiore numero di ore di luce durante il periodo della maturazione rispetto alle zone vitivinicole meridionali e garantisce un'acidità sufficiente (nelle regioni più meridionali ciò diviene problematico a causa del riscaldamento globale).

I vini della denominazione "Haspengouwse wijn" sono il risultato di un terroir unico e non possono essere paragonati ad alcun altro prodotto.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

*Trasformazione delle uve in vino nelle immediate vicinanze della zona geografica*

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la trasformazione delle uve in mosto e del mosto in vino avviene all'interno della zona geografica in cui sono state raccolte le uve o, previa espressa autorizzazione della commissione di riconoscimento, nelle immediate vicinanze della zona geografica. Per la produzione dell'"Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming" ["Haspengouwse wijn a denominazione di origine controllata"] tutte le uve devono provenire dalla zona di produzione riconosciuta.

**Link al disciplinare del prodotto**

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