C/2024/1485

2024 2 16

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/1485)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

”Haspengouwse wijn”

PDO-BE-A1492-AM04

Pranešimo data: 2023 11 24

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovei priskirtos dvi apylinkės (nyderl. *deelgemeente*).

Pagrindimas. Išplečiama kilmės vietos nuorodos vietovė – jai priskiriamos dvi apylinkės, kurios administraciniu požiūriu nepriklauso Haspengau vietovei, bet kurių podirvis panašus į tos vietovės podirvį. Tose dviejose apylinkėse, t. y. Halės-Bojėnhoveno ir Osenvego (Zautleuvo savivaldybė), yra vynuogynų, kurių savininkai per tinkamą laiką ketina prašyti leidimo ženklinti savo produkciją saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN).

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas**

Haspengouwse wijn

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Analitinės savybės

TRUMPAS APRAŠYMAS

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti 8 proc. Visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais negali būti mažesnė kaip 9 proc. Jei natūrali alkoholio koncentracija didinama, visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais jokiu atveju negali būti didesnė kaip 13,5 proc. Bendrasis rūgštingumas gramais H2SO4/l (bendras rūgšties kiekis) turi būti bent 3,5 g/l vyno rūgšties arba 46,6 mekv/l.

Į šią dalį neįtraukti analitiniai parametrai turi atitikti ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	8,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 miliekvivalento litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

2. Juslinės savybės

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltieji vynai. Jie yra subtilaus, elegantiško, vaisiško arba gėlių, kartais šiek tiek minerališko aromato. Kvapas yra labiau rafinuotas nei sodrus. Vynų rūgštingumas yra geros struktūros, alkoholio koncentracija dažniausiai ne itin didelė (11–12 tūrio procentų). Tam tikrų vynų savybes galima pagerinti brandinant medinėse statinėse. Taip brandinant galima pagerinti ir rožinių vynų savybes. Raudonieji vynai. Jie yra vaisiško ir gaivaus aromato. Šie vynai pasižymi visiems šiauriau pagamintiems raudoniesiems vynams būdingomis savybėmis. Vis dėlto, priklausomai nuo vynuogių veislės ir derliaus metų, gali būti juntama taninų struktūra. Jie gana dažnai brandinami medinėse statinėse. Alkoholio koncentracija nėra labai didelė (11–12,5 tūrio procentų). Šių vynų patiekimo temperatūra turėtų būti ne per didelė (15–17 °C). Juslinius spalvos, skaidrumo, kvapo ir skonio tyrimus atlieka Akreditacijos komitetas. Kilmės vietos nuoroda leidžiama ženklinti tik vynus, kuriems skiriamas bent minimalus balų skaičius. Juslinis tyrimas atliekamas, tik jei vyno analitinės savybės atitinka reikalavimus. Akreditacijos komitetas veikia pagal vidaus darbo tvarkos taisykles.

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Sodrinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Jei naudojamos šviežios vynuogės, rauginama vynuogių misa ar jaunas rauginamas vynas, natūralią alkoholio koncentraciją (tūrio procentais) galima didinti tik vynuogyne, pridedant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos arba rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos.

2. Rūgštingumo mažinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Vynų rūgštingumą galima (iš dalies) mažinti. Vynų rūgštingumą galima mažinti tik iki 1 g/l vyno rūgšties, t. y. iki 13,3 mekv/l.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Didžiausia vidutinė veislių ‘Müller-Thurgau’, ‘Kerner’, ‘Ortega’, ‘Bacchus’, ‘Würzer’ ir ‘Dornfelder’ išeiga

   80 hektolitrų iš hektaro

2. Didžiausia vidutinė kitų veislių išeiga

   55 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nuoroda „Haspengouwse wijn“ ženklinamų produktų gamybos regionas yra Haspengau vietovėje vynuogių auginimo zonoje A. Jam priskiriamos šios savivaldybės ir (arba) miestai: Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren, Wellen.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Vietovė*

Haspengau vietovės dirvožemis ir podirvis sudarytas iš Haspengau molio ir mergelio. Šios vietovės klimato sąlygos yra optimalios – dėl šiaurinės geografinės padėties šviesus paros metas nokimo laikotarpiu yra ilgesnis. Haspengau vietovės kalvos gerai sugeria vandenį, be to, saulės spinduliai ant jų šlaitų krenta tinkamu kampu. Pietiniuose šlaituose susidaro mikroklimatas.

8.2. *Išsami informacija apie produktą*

Vietovėje gaminami išskirtinio kompleksiškumo vynai: kreminiai, minerališki ir pakankamai rūgštūs.

8.3. *Priežastinis ryšys*

SKVN „Haspengouwse wijn“ ženklinamų vynų kokybę ir savybes daugiausia lemia specifinės dirvožemio, podirvio ir vietovės savybės ir optimalios klimato sąlygos (pietiniuose kalvų šlaituose susidaro mikroklimatas).

Molingas Haspengau vietovės dirvožemis vynams suteikia kremiškumo, o mergelis – minerališkumo, todėl vynai yra išskirtinai kompleksiški. Vis dėlto šiomis savybėmis vynai pasižymi tik tuo atveju, jei jų sudėtyje yra pakankamai didelė dirvožemio mineralinių medžiagų koncentracija. Todėl, gaminant SKVN „Haspengouwse wijn“ ženklinamus vynus, didžiausia išeiga iš hektaro tikslingai apribota iki 55 hl/ha. Nustačius tokią nedidelę išeigą taip pat užtikrinama, kad vynuogės būtų pakankamai sunokusios, t. y. užtikrinama pakankama cukraus koncentracija.

Be to, dėl vietovės šiaurinės geografinės padėties šviesus paros metas nokimo laikotarpiu yra ilgesnis, palyginti su pietiniais vynuogių auginimo regionais, o gaminami vynai – pakankamai rūgštūs (piečiau esančiuose regionuose gaminti tokius vynus vis sudėtingiau dėl pasaulio klimato atšilimo).

SKVN „Haspengouwse wijn“ ženklinamų vynų savybes lemia unikalios vietovės sąlygos, todėl, palyginti su kitais produktais, jie yra išskirtiniai.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Vynuogių perdirbimas į vyną arčiausiai geografinės vietovės esančioje vietovėje

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Vynuoges perdirbti į vynuogių misą ir iš vynuogių misos gaminti vynus galima tik geografinėje vietovėje, kurioje nuimamas vynuogių derlius, arba, gavus aiškų išankstinį Akreditacijos komiteto leidimą, arčiausiai geografinės vietovės esančioje vietovėje. Vynus ženklinti registruota kilmės vietos nuoroda „Haspengouwse Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming“ galima, tik jei 100 proc. gaminant naudojamų vynuogių užauginta patvirtintoje gamybos vietovėje.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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