C/2024/1485

16.2.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. Punktu

(C/2024/1485)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Haspengouwse wijn”

PDO-BE-A1492-AM04

Paziņojuma datums: 24.11.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Ģeogrāfiskā apgabala noteikšana**

Divu iepriekš neatkarīgu pašvaldību teritorijas pievienošana

Pamatojums: apgabals, uz kuru attiecas nosaukums, ir paplašināts, iekļaujot tādu divu iepriekš neatkarīgu pašvaldību teritoriju, kuras administratīvi neietilpst *Haspengouw* apgabalā, bet kurās ir līdzīga augsnes apakškārta. Šo pašvaldību teritorijā atrodas vīndārzi, kuru īpašnieki pienācīgā laikā plāno iesniegt pieteikumu ACVN izmantošanai. Tas attiecas uz šādām divām iepriekš neatkarīgām *Zoutleeuw* pašvaldībām: *Halle-Booienhoven* un *Ossenweg*.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Haspengouwse wijn

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. Analītiskās īpašības

ĪSS APRAKSTS

Minimālajai dabiskajai spirta koncentrācijai jābūt 8 tilp. %. Kopējā spirta koncentrācija nedrīkst būt zemāka par 9 tilp. %. Ja dabisko spirta koncentrāciju palielina, kopējā spirta koncentrācija nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt 13,5 tilp. %. Kopējam skābumam gramos H_2SO_4/l (kopējam skābju saturam), kas izteikts vīnskābē, jābūt vismaz 3,5 gramiem uz litru vai 46,6 miliekvivalentiem uz litru.

Analītiskajām īpašībām, kas šajā iedaļā nav iekļautas, jāatbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	8,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. Organoleptiskās īpašības

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni: maigi, eleganti, augļaini vai ziedaini, to aromāts dažkārt nedaudz atgādina minerālus. Vairāk izsmalcināti nekā pilnmiesīgi. Labi strukturēts skābums un raksturīga ne pārāk augsta spirta koncentrācija (11–12 tilp. %). Izturēšana koka mucās noteiktus vīnus var uzlabot. Iepriekš izklāstītais attiecas arī uz sārtvīniem. Sarkanvīni: augļaini un svaigi. Šiem vīniem piemīt "visu" ziemeļu sarkanvīnu īpašības. Tomēr atkarībā no vīnogu šķirnes un ražas gada tiem var būt tanīniem piesātināta struktūra. Tie diezgan bieži tiek izturēti koka mucās. Spirta koncentrācija nav ļoti augsta (11–12,5 tilp. %). Vēlams, lai vīna pasniegšanas laikā tā temperatūra nebūtu pārāk augsta (15–17 °C). Organoleptiskās īpašības pārbauda akreditācijas komiteja, un pārbaude attiecas uz krāsu, dzidrumu, aromātu un garšu. Lai tiktu piešķirts cilmes vietas nosaukums, jāiegūst minimālais punktu skaits. Organoleptiskās īpašības pārbauda tikai vīniem, kuriem piemīt vajadzīgās analītiskās īpašības. Akreditācijas komitejas darbību nosaka iekšējais reglaments.

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Bagātināšana

Īpašā vīndarības metode

Svaigu vīnogu, daļēji norūgušas vīnogu misas vai rūgstoša jaunvīna dabisko spirta tilpumkoncentrāciju var palielināt tikai vīna darītavā, pievienojot saharozi, koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu.

2. Atskābināšana

Īpašā vīndarības metode

Vīnu drīkst daļēji atskābināt. Vīnus drīkst atskābināt tikai līdz noteiktai robežvērtībai, proti, 1 gramam uz litru (izteikts vīnskābē) vai 13,3 miliekvivalentiem uz litru.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Šķirņu 'Müller-Thurgau', 'Kerner', 'Ortega', 'Bacchus', 'Würzer' un 'Dornfelder' vidējais maksimālais ražas iznākums

   80 hektolitri no hektāra

2. Citas šķirnes

   55 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīna "Haspengouwse wijn" ražošanas noteiktais apgabals atrodas *Haspengouw* A vīnkopības apgabalā, kurā ietilpst šādu pilsētu un/vai pašvaldību teritorija: *Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren* un *Wellen*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

'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. **Saiknes apraksts**

8.1. *Vieta*

Haspengouw augsne un augsnes apakškārta sastāv no *Haspengouw* smilšmāla un merģeļa. *Haspengouw* valda optimāli klimatiskie apstākļi. Tā kā apgabals atrodas ziemeļos, nogatavošanās laikā tajā ir liels dienasgaismas stundu skaits. Turklāt *Haspengouw* pakalni nodrošina labu drenāžu un piemērotu vērsumu pret saules stariem. Dienvidu nogāzēm raksturīgs savs mikroklimats.

8.2. *Sīkas ziņas par produktu*

Vīni ir īpaši sarežģīti: krēmīgi, minerāli un pietiekami skābi.

8.3. *Cēloniskā saikne*

Vīna "Haspengouwse wijn" kvalitāti un īpašības galvenokārt nosaka augsnes, augsnes apakškārtas, ainavas un optimālu klimatisko apstākļu (mikroklimata dienvidu nogāzēs) specifiskās īpašības.

Haspengouw smilšmāla īpašības vīnam piešķir krēmīgumu, bet merģelis nodrošina mineralitāti, radot ārkārtīgi sarežģītus vīnus. Tomēr minētās īpašības vīnam piemīt tikai tad, ja tajā ir pietiekami augsta minerālvielu koncentrācija, ko tas ieguvis no augsnes. Tāpēc "Haspengouwse wijn" ražas iznākums no hektāra ir apzināti ierobežots līdz ne vairāk kā 55 hl/ha. Šis zemais ražas iznākums nodrošina arī vīnogu pietiekamu gatavību (cukuru koncentrāciju).

Tā kā apgabals atrodas ziemeļos, vīnogu gatavošanās laikā dienasgaismas stundu skaits tajā ir lielāks nekā dienvidu vīnkopības apgabalos, un tas vīniem nodrošina pietiekamu skābumu. (Globālās sasilšanas dēļ tā kļūst par problēmu tālākajos dienvidu reģionos.)

Haspengouw vīni ir unikāla augsnes un klimatisko apstākļu kopuma rezultāts, un tos nevar salīdzināt ar citiem produktiem.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Vīnogu pārstrāde vīnā ģeogrāfiskā apgabala tiešā tuvumā

Tiesiskais regulējums

ES noteikumi

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Vīnogu pārstrādei vīnogu misā un misas pārstrādei vīnā jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā novākta vīnogu raža, vai, ja iepriekš saņemta akreditācijas komitejas atļauja, ģeogrāfiskā apgabala tiešā tuvumā. Lai ražotu "Haspengouwse wijn met gecontroleerde Oorsprongsbenaming" ["Haspengouwse wijn" ar reģistrētu cilmes vietas nosaukumu"], visām vīnogām jābūt iegūtām akreditētajā ražošanas apgabalā.

Saite uz produkta specifikāciju

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