C/2024/1485

16.2.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33

(C/2024/1485)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Haspengouwse wijn"

PDO-BE-A1492-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 24.11.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Definizzjoni taż-żona ġeografika**

Iż-żieda ta' żewġ muniċipalitajiet li qabel kienu indipendenti

Raġuni: iż-żona koperta mid-denominazzjoni ġiet estiża biex tinkludi żewġ muniċipalitajiet li qabel kienu indipendenti, li fil-livell amministrattiv ma humiex daqstant parti minn Haspengouw, iżda li għandhom sottoswoli simili. Dawn il-muniċipalitajiet fihom vinji li fir-rigward tagħhom is-sidien beħsiebhom japplikaw għad-DOP fil-futur. Dan jikkonċerna ż-żewġ muniċipalitajiet li qabel kienu indipendenti ta' Zoutleeuw: Halle-Booienhoven u Ossenweg.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Haspengouwse wijn

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Proprjetajiet analitiċi

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum trid tkun ta' 8 % vol. Il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ma tridx tkun inqas minn 9 % vol. Jekk tiżdied il-qawwa alkoħolika naturali, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ma tista' fl-ebda każ tkun ogħla minn 13,5 % vol. L-aċidità totali fi g H_2SO_4/l (kontenut totali tal-aċidu) trid tkun mill-inqas 3,5 grammi għal kull litru, espressa bħala aċidu tartariku, jew 46,6 milliekwivalenti għal kull litru.

Il-parametri analitiċi mhux inklużi f'din it-taqsima iridu jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	8,5
Aċidità totali minima	3,5 milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. Karatteristiċi organolettiċi

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed bojod: aroma delikata, eleganti, tal-frott jew tal-fjuri, kultant kemxejn minerali. Aktar raffinati milli robusti. Aċidità strutturata tajjeb u kkaratterizzata minn qawwa alkoħolika mhux eċċessivament għolja (11 % sa 12 % skont il-volum). It-tqaddim fi btieti tal-injam jista' jtejjeb ċerti nbejjed. Dan ta' hawn fuq japplika wkoll għall-inbejjed rożè. Inbejjed ħomor: bi stil tal-frott u frisk. Dawn l-inbejjed juru l-karatteristiċi tal-inbejjed ħomor "kollha" tat-Tramuntana. Skont il-varjetà tad-dwieli u l-vendemmji użati, madankollu, jista' jkollhom struttura tannika. It-tqaddim fi btieti tal-injam jintuża relattivament ta' spiss. Qawwa alkoħolika mhux għolja ħafna (11 % sa 12,5 % skont il-volum). It-temperatura li fiha jisserva preferibbilment ma tkunx għolja wisq (bejn 15-il °C u 17-il °C). L-ittestjar organolettiku jitwettaq mill-kumitat ta' akkreditazzjoni u huwa relatat mal-kulur, iċ-ċarezza, l-aroma u t-togħma. Irid jinkiseb numru minimu ta' punti sabiex tingħata d-denominazzjoni ta' oriġini. L-inbejjed li juru l-proprjetajiet analitiċi meħtieġa biss huma ttestjati għall-karatteristiċi organolettiċi. Il-mod kif jopera l-kumitat ta' akkreditazzjoni huwa rregolat minn regoli ta' proċedura interni.

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Arrikkiment

Prattika enoloġika speċifika

Fil-każ ta' għeneb frisk, most tal-għeneb parzjalment iffermentat jew inbid ġdid li jkun għadu qiegħed jiffermenta, il-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum tista' tiżdied, fil-vinja biss, biż-żieda ta' sukrożju, most tal-għeneb ikkonċentrat jew most tal-għeneb ikkonċentrat u rettifikat.

2. Deaċidifikazzjoni

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid jista' jkun parzjalment deaċidifikat. Id-deaċidifikazzjoni tal-inbejjed tista' sseħħ biss sal-limitu ta' 1 g/l espress bħala aċiduu tartariku, jew 13,3-il milliekwivalent għal kull litru.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Rendiment massimu medju għall-varjetajiet Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer u Dornfelder

   80 ettolitru għal kull ettaru

2. Għall-varjetajiet l-oħra

   55 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-Haspengouwse wijn tinsab fiż-żona tal-vitikultura A f'Haspengouw, li tinkludi l-bliet u/jew il-muniċipalitajiet ta' Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren u Wellen.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Post*

Il-ħamrija u s-sottoswol f'Haspengouw jikkonsistu minn trab ġulġlieni u lom ta' Haspengouw. Haspengouw għandu kundizzjonijiet klimatiċi ottimali. Il-post tiegħu fit-Tamuntana jfisser li jgawdi sigħat twal ta' dawl matul il-perjodu ta' sajran. Barra minn hekk, l-għoljiet ta' Haspengouw jiżguraw skular tajjeb u inċidenza xierqa tar-raġġi tax-xemx. L-inklinazzjonijiet tan-Nofsinhar għandhom mikroklima.

8.2. *Dettalji tal-prodott*

Inbejjed ta' kumplessità eċċezzjonali: inbid krema u minerali b'aċidità suffiċjenti.

8.3. *Rabta kawżali*

Il-kwalità u l-karatteristiċi tal-Haspengouwse wijn huma prinċipalment dovuti għall-proprjetajiet speċifiċi tal-ħamrija, is-sottoswol, il-pajsaġġ u l-kundizzjonijiet klimatiċi ottimali (il-mikroklima fuq l-inklinazzjonijiet tan-Nofsinhar).

Il-proprjetajiet tat-trab ġulġlieni ta' Haspengouw jagħtu lill-inbid il-kremożità tiegħu u l-lom jipprovdi mineralità, li tipproduċi nbejjed ta' kumplessità eċċezzjonali. Madankollu, l-inbid juri dawn il-proprjetajiet biss jekk il-konċentrazzjoni tiegħu ta' minerali mill-ħamrija tkun għolja biżżejjed. Ir-rendiment għal kull ettaru għall-Haspengouwse wijn għalhekk ġie limitat deliberatament għal massimu ta' 55 hl/ha. Dan ir-rendiment baxx jiżgura wkoll biżżejjed sajran (konċentrazzjoni taz-zokkor) tal-għeneb.

Il-post fejn jinsab fit-Tramuntana jfisser ukoll li s-sigħat ta' dawl matul il-perjodu ta' sajran huma itwal minn dawk fiż-żoni ta' vitikultura fin-Nofsinhar u jiżgura aċidità suffiċjenti. (Dan qed isir problema fir-reġjuni aktar fin-Nofsinhar minħabba t-tisħin globali.)

L-inbejjed ta' Haspengouw huma r-riżultat ta' terroir uniku u ma jistgħux jitqabblu mal-ebda prodott ieħor.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

L-ipproċessar tal-għeneb fi nbid fil-viċinanza immedjata taż-żona ġeografika

Qafas legali

Regoli tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika ddefinita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-ipproċessar tal-għeneb f'most tal-għeneb u tal-most fi nbid irid isir fiż-żona ġeografika fejn inħasad l-għeneb, jew, soġġett għal awtorizzazzjoni espliċita minn qabel mill-kumitat tal-akkreditazzjoni, fil-viċinanza immedjata taż-żona ġeografika. Sabiex jiġi prodott il-Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming [Haspengouwse wijn b'denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata], l-għeneb kollu jrid jiġi miż-żona tal-produzzjoni akkreditata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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