C/2024/1485

16.2.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/1485)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Haspengouwse wijn»

PDO-BE-A1492-AM04

Data da comunicação: 24.11.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição da área geográfica**

Aditamento de duas localidades.

Motivos: a área geográfica passa a incluir duas localidades que não fazem parte de Haspengouw a nível administrativo, mas que são comparáveis em termos de subsolo. Estas vilas integram vinhas cujos proprietários tencionam solicitar eventualmente a DOP. Trata-se de duas localidades de Zoutleeuw: Halle-Booienhoven e Ossenweg.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Haspengouwse wijn

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP - Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Características analíticas

BREVE DESCRIÇÃO

O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 8 %. O título alcoométrico volúmico total não pode ser inferior a 9 %. Caso o título alcoométrico volúmico natural aumente, o título alcoométrico volúmico total não pode ser superior a 13,5 %. A acidez total (em g de H2SO4/1) deve ser, pelo menos, 3,5 gramas por litro expressa em ácido tartárico ou 46,6 miliequivalentes por litro.

Os parâmetros analíticos que não são indicados nesta secção cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	8,5
Acidez total mínima	3,5 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. Características organoléticas

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos brancos: delicados, elegantes, frutados ou florais, com um aroma por vezes um pouco mineral. A delicadeza prima sobre a força. Bela acidez estruturada e caracterizada por um título alcoométrico não muito elevado (de 11 a 12 % vol.). O envelhecimento em barril de madeira pode trazer valor acrescentado a certos vinhos. Tal aplica-se igualmente aos vinhos rosados. Vinhos tintos: estilo frutado e fresco. Trata-se de vinhos que apresentam as características de «todos» os vinhos tintos do norte. No entanto, em função da casta e do ano de colheita, a estrutura também pode ser tânica. O envelhecimento em barril de madeira é mais frequentemente utilizado. Título alcoométrico pouco elevado (11-12,5 % vol.). De preferência, os vinhos não devem ser servidos a uma temperatura demasiado elevada (15 a 17 °C). O exame organolético é feito pela comissão de autorização e incide na cor, na limpidez, no aroma e no paladar. É necessário obter um número mínimo de pontos para obter o reconhecimento da denominação de origem. Só os vinhos que possuem as características analíticas são sujeitos a um exame organolético. O funcionamento da comissão de autorização é regido por um regulamento interno.

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Enriquecimento

Prática enológica específica

No que respeita às uvas frescas, o mosto de uvas parcialmente fermentado ou o vinho novo ainda em fermentação e, exclusivamente na adega: o título alcoométrico volúmico natural pode ser aumentado com a adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado retificado.

2. Desacidificação

Prática enológica específica

Pode ser feita uma desacidificação parcial. A desacidificação dos vinhos só pode ser efetuada dentro do limite máximo de 1 grama por litro, expressa em ácido tartárico, ou 13,3 miliequivalentes por litro.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimento máximo médio para as castas Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer et Dornfelder

   80 hectolitros por hectare

2. Para as outras castas

   55 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área delimitada para a produção do «Haspengouwse wijn» está situada na área vitícola A de Haspengouw, constituída pelas vilas de Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herck-la-Ville, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkkensen, Ossenweg, Riemst, Saint-Trond, Tongres e Wellen.

7. **Castas de uva de vinho**

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 – Précoce de Looz

Regent N

Riesling B

Schönburger Rs – Rosa Muscat

Siegerrebe Rs – Sieger

Würzer B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Localização geográfica*

O solo e o subsolo de Haspengouw são compostos por limo e marga. Haspengouw regista ótimas condições climáticas e situa-se a norte, o que lhe permite beneficiar de bastantes horas de luminosidade durante o período de maturação. Além disso, as colinas de Haspengouw beneficiam de um bom escoamento das águas e de uma insolação adequada. As colinas do sul beneficiam de um microclima.

8.2. *Características do produto*

Os vinhos apresentam uma complexidade excecional: vinho encorpado e mineral, com bastante acidez.

8.3. *Relação causal*

A qualidade e as características dos vinhos «Haspengouwse wijn» devem-se principalmente à composição específica do sol e do subsolo, ao território e às ótimas condições climáticas (as colinas do sul beneficiam de um microclima).

As características do limo proporcionam ao vinho um caráter encorpado e a marga confere-lhe a sua mineralidade, pelo que estes vinhos apresentam uma complexidade excecional. No entanto, estas características só se repercutem no vinho quando a concentração dos minerais do solo no vinho é suficientemente elevada. Por conseguinte, o rendimento por hectare do «Haspengouwse wijn» é limitado a 55 hl/ha. Este baixo rendimento garante também uma maturidade suficiente (teor de açúcar) das uvas.

A localização setentrional garante igualmente um número de horas de exposição solar durante o período de maturação superior ao das regiões vitícolas do sul e uma acidez suficiente (nas zonas mais meridionais, tal torna-se problemático devido ao aquecimento).

Os vinhos com a denominação «Haspengouwse wijn» são fruto de um *terroir* único e não podem ser comparados a nenhum outro produto.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outras exigências)**

Transformação das unhas em vinho na proximidade imediata da área geográfica

Quadro jurídico:

Legislação da UE.

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A transformação das uvas em mosto e do mosto em vinho é feita no interior da área geográfica onde as uvas são colhidas ou, sob reserva de autorização prévia expressa da comissão de autorização, na proximidade imediata da área geográfica. Para a produção do «Haspengouwse wijn - Denominação de origem controlada», as unhas provêm a 100 % da área de produção autorizada.

Hiperligação para o caderno de especificações

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