C/2024/1485

16.2.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/1485)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Haspengouwse wijn”

PDO-BE-A1492-AM04

Data comunicării: 24.11.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Delimitarea arealului geografic**

Adăugarea a două submunicipalități.

Motiv: Arealul denumirii este extins prin includerea a două municipalități care, din punct de vedere administrativ, nu fac parte din Haspengouw, dar care sunt asemănătoare în ceea ce privește subsolul. În aceste municipalități se găsesc plantații viticole pentru care proprietarii vor să solicite pe termen lung DOP. Este vorba despre următoarele două submunicipalități din Zoutleeuw: Halle-Booienhoven și Ossenweg.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Haspengouwse wijn

2. **Tipul de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Caracteristici analitice

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Tăria alcoolică naturală minimă în volume trebuie să ajungă la 8 % vol. Tăria alcoolică totală în volume nu poate fi mai mică de 9 % vol. În cazul unei creșteri a tăriei alcoolice naturale în volume, tăria alcoolică totală în volume nu poate în niciun caz să fie mai mare de 13,5 % vol. Aciditatea totală în grame de H2SO4/1 (conținutul total de aciditate) trebuie să fie de cel puțin 3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric sau 46,6 miliechivalenți pe litru.

Parametrii analitici care nu sunt cuprinși în această rubrică respectă limitele prevăzute de legislația UE.

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

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	8,5
Aciditatea totală minimă	3,5 în miliechivalenți pe litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

2. Caracteristici organoleptice

DESCRIERE SUCCINTĂ ÎN TEXT

Vinurile albe: fine, elegante, fructate sau florale, uneori cu ușoare arome minerale. Mai multă finețe decât corpolență. Aciditate bine structurată și caracterizată printr-o tărie alcoolică nu prea mare (11-12 % vol). Pentru anumite vinuri, învechirea în recipiente de lemn poate fi o valoare adăugată. Acest lucru este valabil și pentru vinurile roze. Vinurile roșii: un stil fructat și proaspăt. Acestea sunt vinuri care prezintă caracteristicile „tuturor" vinurilor roșii nordice. În funcție de soiul de struguri și de anul producției, poate fi prezentă și o structură taninică. Se recurge mai des la învechirea în recipiente de lemn. Tăria alcoolică nu este foarte ridicată (11-12,5 % vol). În mod ideal, aceste vinuri nu se servesc prea calde (15-17 °C). Testul organoleptic este efectuat de Comisia de acreditare și vizează culoarea, limpezimea, aroma și gustul. Trebuie să se obțină un total minim de puncte pentru recunoașterea ca aparținând denumirii de origine. Toate vinurile care îndeplinesc cerințele analitice sunt supuse unui test organoleptic. Funcționarea Comisiei de acreditare este stabilită într-un regulament intern.

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Îmbogățirea

Practică oenologică specifică

Pentru strugurii proaspeți, mustul parțial fermentat sau vinul nou aflat încă în fermentație, numai în unitatea de vinificație, este permisă: o creștere a tăriei alcoolice naturale în volume realizată prin adaosul de zaharoză, de must concentrat sau de must concentrat rectificat.

2. Dezacidificarea

Practică oenologică specifică

Vinul poate fi parțial dezacidificat. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

5.2. *Producții maxime*

1. Producție medie maximă pentru soiurile Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer și Dornfelder

   80 de hectolitri la hectar

2. Pentru celelalte soiuri

   55 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul delimitat pentru producția de „Haspengouwse Wijn” este situat în zona viticolă A în Haspengouw, și anume orașele și/sau municipalitățile: Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren, Wellen.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Localizare*

Solul și subsolul din Haspengouw constau în argilă și marnă din Haspengouw. Haspengouw este caracterizat de condiții climatice optime, fiind situat în nord, cu multe ore de lumină în timpul perioadei de coacere. Pantele din Haspengouw au, în primul rând, o drenare bună și o cantitate de raze de soare adecvată. Pe pantele sudice este prezent un microclimat.

8.2. *Detalii despre produs*

Vinuri de o complexitate excepțională: un vin cremos și mineral, cu un conținut suficient de aciditate.

8.3. *Legătura cauzală*

Calitatea și caracteristicile produsului „Haspengouwse wijn” se datorează în principal caracteristicilor specifice ale solului, subsolului, peisajului și condițiilor climatice optime (pe pantele sudice este prezent un microclimat).

Caracteristicile argilei din Haspengouw conferă vinului caracterul cremos, iar marna îi conferă mineralitate, ceea ce face ca vinurile să aibă o complexitate excepțională. Cu toate acestea, vinul are aceste proprietăți numai dacă concentrația mineralelor din sol prezentă în vinuri este suficient de ridicată. Din acest motiv, producția de „Haspengouwse wijn” este în mod intenționat limitată la maximum 55 hl/ha. Acest randament scăzut asigură de asemenea un grad suficient de coacere (concentrația de zahăr) a strugurilor.

Datorită situării nordice, în perioada de coacere sunt, de asemenea, mai multe ore de lumină decât în arealele viticole sudice și este asigurat un conținut de aciditate suficient (în zonele mai sudice acest lucru este problematic din cauza „încălzirii").

Vinurile din Haspengouw sunt rezultatul unui „terroir" unic și nu se pot compara cu niciun alt produs.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Prelucrarea strugurilor în vin în imediata apropiere a arealului geografic

Cadrul juridic:

Reglementările UE

Tipul condiției suplimentare:

Excepția privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Prelucrarea strugurilor în must și apoi din must în vin are loc în arealul geografic în care sunt recoltați strugurii sau, după aprobarea scrisă prealabilă a Comisiei de acreditare, în imediata apropiere a arealului geografic. Pentru producția de „Haspengouwse Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming", strugurii trebuie să provină în proporție de 100 % din arealul de producție autorizat.

Link către caietul de sarcini al produsului

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