C/2024/1485

16.2.2024

# Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1485)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**„Haspengouwse wijn“**

**PDO-BE-A1492-AM04**

**Dátum oznámenia: 24.11.2023**

## OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Vymedzenie zemepisnej oblasti**

Doplnenie dvoch pôvodne nezávislých obcí

Dôvod: Oblasť, na ktorú sa vzťahuje označenie, bola rozšírená o dve pôvodne nezávislé obce, ktoré administratívne nie sú celkom súčasťou regiónu Haspengouw, ale majú podobné podložia. V týchto obciach sa nachádzajú vinohrady, v súvislosti s ktorými majú majitelia v úmysle vo vhodnom čase požiadať o CHOP. Ide o tieto dve pôvodne nezávislé obce v rámci mesta Zoutleeuw: Halle-Booienhoven a Ossenweg.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Haspengouwse wijn

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Analytické vlastnosti

STRUČNÝ OPIS

Minimálny prirodzený obsah alkoholu v obj. % musí byť 8 obj. %. Celkový obsah alkoholu v obj. % nesmie byť nižší ako 9 obj. %. Ak sa zvýši prirodzený obsah alkoholu, celkový obsah alkoholu v obj. % nesmie byť v žiadnom prípade vyšší ako 13,5 obj. %. Celková kyslosť v g $H_2SO_4$/l (celkový obsah kyselín) musí byť najmenej 3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna, alebo 46,6 miliekvivalentu na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú zahrnuté v tomto bode, musia zodpovedať limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 8,5 |
| Minimálna celková kyslosť | 3,5 miliekvivalentu na liter |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | |

2. Organoleptické vlastnosti

STRUČNÝ OPIS

Biele vína: delikátna, elegantná, ovocná alebo kvetinová, miestami trocha minerálna aróma. Skôr jemná ako plná chuť. Dobre štruktúrovaná kyslosť charakterizovaná nie nadmerne vysokým obsahom alkoholu (11 až 12 obj. %). Vyzrievanie v drevených sudoch môže zlepšiť určité vína. Uvedené informácie sa vzťahujú aj na ružové vína. Červené vína: ovocný, svieži štýl. Tieto vína majú vlastnosti „všetkých" červených vín zo severu. V závislosti od muštovej odrody a ročníka však môžu mať tanínovú štruktúru. Pomerne často sa používa vyzrievanie v drevených sudoch. Obsah alkoholu nie je veľmi vysoký (11 až 12,5 obj. %). Uprednostňuje sa nie príliš vysoká teplota podávania (15 až 17 °C). Organoleptické skúšky vykonáva akreditačný výbor a týkajú sa farby, čírosti, arómy a chuti. Na udelenie označenia pôvodu treba získať minimálny počet bodov. Organoleptické skúšky sa vykonávajú iba na vínach vykazujúcich požadované analytické vlastnosti. Spôsob fungovania akreditačného výboru sa riadi vnútorným poriadkom.

## 5. **Vinárske výrobné postupy**

### 5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Obohacovanie

Osobitný enologický postup

V prípade čerstvého hrozna, čiastočne prekvaseného hroznového muštu alebo ešte kvasiaceho mladého vína sa prirodzený obsah alkoholu v obj. % môže zvýšiť výlučne vo vinohrade pridaním sacharózy, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu.

2. Deacidifikácia

Osobitný enologický postup

Obsah kyselín vo víne možno čiastočne znížiť. Deacidifikáciu vín možno vykonávať iba do hodnoty 1 g/l vyjadrenej ako kyselina vínna alebo 13,3 miliekvivalentu na liter.

### 5.2. *Maximálne výnosy*

1. Priemerný maximálny výnos v prípade odrôd Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer a Dornfelder

   80 hektolitrov na hektár

2. V prípade ostatných odrôd

   55 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená oblasť výroby „Haspengouwse wijn“ sa nachádza vo vinohradníckej oblasti A v regióne Haspengouw a tvoria ju mestá a/alebo obce Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren a Wellen.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Poloha*

Pôda a podložie v regióne Haspengouw pozostávajú z hliny a zo slieňa. Haspengouw má optimálne klimatické podmienky. Keďže sa nachádza na severe, výhodou sú dlhé hodiny denného svetla počas obdobia dozrievania. Kopce regiónu Haspengouw navyše zabezpečujú dobré odvodnenie a primeraný dopad slnečných lúčov. Južné svahy majú mikroklímu.

8.2. *Podrobnosti o výrobku*

Vína výnimočnej komplexnosti: krémové a minerálne víno s dostatočnou kyslosťou.

8.3. *Príčinná súvislosť*

„Haspengouwse wijn“ vďačí za svoju kvalitu a vlastnosti najmä špecifickým vlastnostiam pôdy, podložia, krajiny a optimálnym klimatickým podmienkam (mikroklíme na južných svahoch).

Vlastnosti hlinitej pôdy v regióne Haspengouw dodávajú vínu jeho krémovosť a slieň poskytuje mineralitu, čím vznikajú vína výnimočnej komplexnosti. Víno má však tieto vlastnosti len vtedy, ak je jeho koncentrácia minerálov z pôdy dostatočne vysoká. Hektárový výnos v prípade vína „Haspengouwse wijn“ bol preto zámerne obmedzený na maximálne 55 hl/ha. Týmto nízkym výnosom sa zároveň zabezpečuje dostatočná zrelosť (koncentrácia cukru) hrozna.

Severná poloha takisto znamená, že počet hodín denného svetla počas obdobia dozrievania je vyšší ako v južných vinohradníckych oblastiach, čím sa zabezpečuje dostatočná kyslosť. (Toto sa stáva problémom v južnejších regiónoch v dôsledku globálneho otepľovania.)

Vína regiónu Haspengouw sú výsledkom jedinečného terroir a nemožno ich porovnávať so žiadnym iným výrobkom.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

*Spracovanie hrozna na víno v bezprostrednej blízkosti zemepisnej oblasti*

Právny rámec:

pravidlá EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Spracovanie hrozna na hroznový mušt a muštu na víno sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti, v ktorej bolo hrozno zozbierané, alebo pod podmienkou výslovného predchádzajúceho povolenia akreditačným výborom v bezprostrednej blízkosti zemepisnej oblasti. Na výrobu „Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming“ [„Haspengouwse wijn s registrovaným označením pôvodu“] musí všetko hrozno pochádzať z akreditovanej výrobnej oblasti.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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