C/2024/1485

16.2.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1485)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Haspengouwse wijn“

PDO-BE-A1492-AM04

Datum obvestila: 24. november 2023

OPIS ODOBRENE SPREMEMBE IN RAZLOGI ZANJO

1. **Opredelitev geografskega območja**

Vključitev dveh nekdaj neodvisnih občin.

Razlog: območje označbe je bilo razširjeno na dve nekdaj neodvisni občini, ki upravno nista del občine Haspengouw, vendar imata podobno podtalje. V teh občinah so vinogradi, za katere nameravajo lastniki sčasoma vložiti vlogo za ZOP. To se nanaša na dve nekdaj neodvisni občini v občini Zoutleeuw: Halle-Booienhoven in Ossenweg.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Haspengouwse wijn

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin**

1. Analitske lastnosti

KRATEK OPIS

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola mora biti 8 vol. %. Volumenski delež skupnega alkohola ne sme biti manjši od 9 vol. %. Če se delež naravnega alkohola poveča, volumenski delež skupnega alkohola v nobenem primeru ne sme biti večji od 13,5 vol. %. Vsebnost skupnih kislin v g H_2SO_4/l mora znašati najmanj 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina, ali 46,6 miliekvivalenta na liter.

Analitski parametri, ki niso vključeni v ta oddelek, morajo biti skladni z omejitvami iz zakonodaje EU.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	8,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Organoleptične lastnosti

KRATEK OPIS

Bela vina: nežna, elegantna, sadna ali cvetlična, včasih nekoliko mineralna aroma. Bolj prefinjena kot polnega telesa. Dobro strukturirana vsebnost kislin, za katero je značilen nepreveliki delež alkohola (11–12 vol. %). S staranjem v lesenih sodih se lahko nekatera vina še izboljšajo. Zgoraj navedeno velja tudi za vina rosé. Rdeča vina: saden, svež profil. Ta vina imajo lastnosti „vseh“ severnih rdečih vin. Glede na sorto vinske trte in letnik pa imajo lahko tudi taninsko strukturo. Razmeroma pogosto se starajo v lesenih sodih. Delež alkohola ni zelo velik (11–12,5 vol. %). Temperatura uživanja po možnosti ni previsoka (med 15 °C in 17 °C). Organoleptične preskuse izvaja akreditacijski odbor, zajemajo pa preskuse barve, bistrosti, vonja in okusa. Za podelitev označbe porekla je treba doseči vsaj minimalno število točk. Organoleptični preskusi se izvajajo samo pri vinih z zahtevanimi analitskimi lastnostmi. Način delovanja akreditacijskega odbora je urejen v njegovem poslovniku.

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Obogatitev

Posebni enološki postopek

Pri svežem grozdju, delno prevretem grozdnem moštu ali mladem vinu, ki je še v vrenju, se lahko volumenski delež naravnega alkohola poveča samo v vinogradu, in sicer tako, da se dodajo saharoza, zgoščeni grozdni mošt ali rektificirani zgoščeni grozdni mošt.

2. Razkisanje

Posebni enološki postopek

Vino se lahko delno razkisa. Razkisanje vina je dovoljeno le do vrednosti 1 g/l, izraženega kot vinska kislina, ali 13,3 miliekvivalenta na liter.

5.2. *Največji donosi*

1. Povprečni največji donos za sorte müller-thurgau, kerner, ortega, bacchus, würzer in dornfelder

   80 hektolitrov na hektar

2. Za druge sorte

   55 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje za proizvodnjo vina „Haspengouwse wijn“ leži na vinorodnem območju A v Haspengouwu, ki zajema mesta in/ali občine Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren in Wellen.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *Lokacija*

Tla in podtalje v Haspengouwu sestavljata haspengouwska ilovica in lapor. Podnebne razmere v Haspengouwu so optimalne. Zaradi severne lege je v obdobju zorenja tam veliko ur dnevne svetlobe. Poleg tega haspengouwski griči omogočajo dobro odcednost in ustrezno izpostavljenost sončnim žarkom. Južna pobočja imajo mikroklimo.

8.2. *Podrobnosti o proizvodu*

Vina izjemne kompleksnosti: kremasto in mineralno vino z zadostno vsebnostjo kislin.

8.3. *Vzročna povezava*

Kakovost in lastnosti vina „Haspengouwse wijn“ izhajajo predvsem iz posebnih lastnosti tal, podtalja, pokrajine in optimalnih podnebnih razmer (mikroklima na južnih pobočjih).

Lastnosti haspengouwske ilovice dajejo vinu kremasti profil, lapor pa mineralnost, zaradi česar so vina izjemno kompleksna. Vendar ima vino te lastnosti le, če je koncentracija mineralov iz tal v njem dovolj velika. Donos na hektar za vino „Haspengouwse wijn“ je bil zato namerno omejen na največ 55 hl/ha. Ta omejeni donos omogoča tudi zadostno zrelost grozdja (koncentracijo sladkorja).

Zaradi severne lege je med zorenjem tudi več ur dnevne svetlobe kot na južnih vinorodnih območjih, kar prinaša zadostno vsebnost kislin. (To zaradi globalnega segrevanja postaja problem na južnejših območjih.)

Vina iz Haspengouwa so rezultat edinstvenega rastišča in jih ni mogoče primerjati z nobenim drugim proizvodom.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Predelava grozdja v vino v neposredni bližini geografskega območja

Pravni okvir

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Predelava grozdja v grozdni mošt in mošta v vino mora potekati na geografskem območju, na katerem je bilo grozdje potrgano, ali v neposredni bližini geografskega območja, če je to predhodno izrecno odobril akreditacijski odbor. Vse grozdje za proizvodnjo vina „Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming“ (vino „Haspengouwse wijn“ s kontrolirano označbo porekla) mora izvirati z odobrenega območja pridelave.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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