C/2024/1485
16.2.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/1485)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Haspengouwse wijn”

PDO-BE-A1492-AM04

Datum för meddelandet: den 24 november 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Definition av det geografiska området**

Tillägg av två tidigare självständiga kommuner

Motivering: Området som omfattas av beteckningen har utvidgats till att omfatta två tidigare självständiga kommuner som administrativt sett inte riktigt är en del av Haspengouw, men som har liknande underliggande jordlager. Dessa kommuner innehåller vingårdar för vilka ägarna avser att ansöka om skyddad ursprungsbeteckning i sinom tid. Detta gäller följande två tidigare oberoende kommuner i Zoutleeuw: Halle-Booienhoven och Ossenweg.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Haspengouwse wijn

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Analytiska egenskaper

KORTFATTAD BESKRIVNING

Den naturliga alkoholhalten ska vara minst 8 volymprocent. Den totala alkoholhalten ska inte vara lägre än 9 volymprocent. Om den naturliga alkoholhalten höjs ska den totala alkoholhalten inte i något fall överstiga 13,5 volymprocent. Den totala syrahalten i g H_2SO_4/l (totalt syrainnehåll) måste vara minst 3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra, eller 46,6 milliekvivalenter per liter.

Analytiska parametrar som inte ingår i det här avsnittet måste följa de gränser som anges i EU-lagstiftningen.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	8,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Organoleptiska egenskaper

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner: utsökt, elegant, fruktig eller blommig, ibland något mineralisk doft. Mer raffinerad än fyllig. Välstrukturerad syrlighet; kännetecknas av en inte alltför hög alkoholhalt (11 till 12 volymprocent). Lagring på träfat kan förbättra vissa viner. Ovanstående gäller även för rosévinerna. Röda viner: en fruktig, frisk stil. Dessa viner uppvisar egenskaperna hos ”alla” nordliga röda viner. Beroende på druvsort och årgång kan de dock ha en tanninstruktur. Lagring på träfat används relativt ofta. Alkoholhalten är inte särskilt hög (11 till 12,5 volymprocent). Serveringstemperaturen ska helst inte vara för hög (15 °C till 17 °C). Den organoleptiska testningen utförs av ackrediteringskommittén och avser färg, klarhet, doft och smak. Ett minsta antal poäng måste erhållas för att ursprungsbeteckningen ska kunna beviljas. Endast viner som uppvisar de nödvändiga analytiska egenskaperna testas organoleptiskt. Det sätt på vilket ackrediteringskommittén fungerar styrs av interna arbetsordningar.

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Berikning

Särskilda oenologiska metoder

När det gäller färska druvor, delvis jäst druvmust eller nya ännu jäsande viner får den naturliga alkoholhalten i volymprocent endast höjas på vingården genom tillsats av sackaros, koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad must.

2. Avsyrning

Särskilda oenologiska metoder

Vinet får genomgå delvis avsyrning. Avsyrning av vin får endast ske inom en gräns på 1 g/l uttryckt som vinsyra, eller 13,3 milliekvivalenter/l.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Genomsnittlig högsta avkastning för sorterna müller-thurgau, kerner, ortega, bacchus, würzer och dornfelder

   80 hektoliter per hektar

2. För de övriga sorterna

   55 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området för produktion av Haspengouwse wijn ligger i vinodlingsområde A i Haspengouw, som omfattar städerna och/eller kommunerna i Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren och Wellen.

7. **Druvsorter**

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 B

Pinot noir N – vroege loonse

Regent N

Riesling B

Schönburger Rs – rosa muscat

Siegerrebe Rs – sieger

Würzer B

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Geografiskt läge*

Jorden och det underliggande jordlagret i Haspengouw består av Haspengouwlerjord och märgel. Haspengouw har optimala klimatförhållanden. Dess nordliga läge gör att området får många timmar dagsljus under mognadsperioden. Dessutom säkerställer Haspengouws kullar bra dränering och lagom mycket sol. De södra sluttningarna har ett mikroklimat.

8.2. *Uppgifter om produkten*

Viner av exceptionell komplexitet: krämigt och mineraliskt vin med tillräcklig syra.

8.3. *Orsakssamband*

Kvaliteten och egenskaperna hos Haspengouwse wijn beror främst på de specifika egenskaperna hos jorden, det underliggande jordlagret, landskapet och optimala klimatförhållanden (mikroklimatet på de södra sluttningarna).

Egenskaperna hos lerjorden i Haspengouw ger vinet dess krämighet och märgeln ger mineralitet, vilket skapar viner med exceptionell komplexitet. Vinet uppvisar dock dessa egenskaper endast om dess koncentration av mineraler från jorden är tillräckligt hög. Avkastningen per hektar för Haspengouwse wijn har därför medvetet begränsats till högst 55 hl/ha. Denna låga avkastning säkerställer också tillräcklig mognad (sockerkoncentration) hos druvorna.

Det norra läget gör också att dagsljuset under mognadsperioden är längre än i södra vinodlingsområden och säkerställer tillräcklig syrahalt. (Detta börjar bli ett problem i sydligare regioner på grund av den globala uppvärmningen.)

Haspengouwviner är resultatet av en unik jordmån och kan inte jämföras med någon annan produkt.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Bearbetning av druvor till vin i omedelbar närhet till det geografiska området

Rättslig ram

EU:s regler

Typ av ytterligare villkor

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Bearbetningen av druvorna till druvmust och av musten till vin måste ske inom det geografiska område där druvorna skördades, eller, med uttryckligt förhandstillstånd från ackrediteringskommittén, i omedelbar närhet till det geografiska området. För att producera ”Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” [”Haspengouwse wijn med registrerad ursprungsbeteckning”] måste alla druvor komma från det ackrediterade produktionsområdet.

Länk till produktspecifikationen

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