C/2024/1485

16.2.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/1485)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Haspengouwse wijn”

PDO-BE-A1492-AM04

Data przekazania informacji: 24.11.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Określenie obszaru geograficznego**

Dodanie dwóch dawniej niezależnych gmin

Uzasadnienie: obszar objęty nazwą rozszerzono o dwie dawniej niezależne gminy, które pod względem administracyjnym nie należą do Haspengouw, ale w których występuje podobne podglebie. W gminach tych znajdują się winnice, których właściciele zamierzają złożyć wniosek o przyznanie ChNP. Dotyczy to dwóch dawniej niezależnych gmin w Zoutleeuw: Halle-Booienhoven i Ossenweg.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Haspengouwse wijn”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. Analityczne cechy charakterystyczne

KRÓTKI OPIS

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić 8 % obj. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może być niższa niż 9 % obj. Jeżeli naturalna zawartość alkoholu zostanie zwiększona, całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może w żadnym wypadku być wyższa niż 13,5 % obj. Kwasowość ogólna w gramach H_2SO_4/l (całkowita zawartość kwasu) musi wynosić co najmniej 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy, lub 46,6 miliekwiwalentów na litr.

Parametry analityczne, których nie uwzględniono w niniejszym punkcie, muszą być zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Właściwości organoleptyczne

KRÓTKI OPIS

Wina białe: aromat delikatny, elegancki, owocowy lub kwiatowy, czasami nieco mineralny. Bardziej dystyngowany niż cielisty. Kwasowość o dobrej strukturze i niezbyt wysoka zawartość alkoholu (11–12 % objętości). Jakość niektórych win może być poprawiona leżakowaniem w drewnianych kadziach. Powyższa uwaga dotyczy również win różowych. Wina czerwone: owocowy, świeży styl. Wina te posiadają cechy charakterystyczne dla „wszystkich" północnych win czerwonych. W zależności od odmiany winorośli i rocznika wina te mogą się jednak charakteryzować strukturą taninową. Stosunkowo często leżakuje się te wina w drewnianych kadziach. Niezbyt wysoka zawartość alkoholu (11–12,5 % obj.). Zaleca się, aby temperatura podawania nie była zbyt wysoka (15–17 °C). Badanie organoleptyczne przeprowadza komitet akredytacyjny; dotyczy ono barwy, klarowności, aromatu i smaku. Przyznanie nazwy pochodzenia wymaga uzyskania pewnej minimalnej liczby punktów. Badaniom organoleptycznym poddaje się jedynie te wina, które wykazują wymagane analityczne cechy charakterystyczne. Komitet akredytacyjny pracuje zgodnie z regulaminem wewnętrznym.

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku użycia świeżych winogron, częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego lub młodego wina w trakcie fermentacji możliwe jest – wyłącznie w winnicy – zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu przez dodanie sacharozy, zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.

2. Odkwaszanie

Szczególne praktyki enologiczne

Wino może zostać częściowo odkwaszone. Odkwaszanie można stosować wyłącznie do poziomu 1 g na litr wyrażonego jako kwas winowy lub 13,3 miliekwiwalentów na litr.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Średnia maksymalna wydajność w przypadku odmian Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer i Dornfelder

   80 hektolitrów z hektara

2. W przypadku pozostałych odmian

   55 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Określony obszar produkcji Haspengouwse wijn znajduje się na obszarze uprawy winorośli A w Haspengouw, obejmującym miasta lub gminy Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren i Wellen.

7. **Odmiany winorośli**

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 związku lub związków**

8.1. *Położenie*

Gleba i podglebie w Haspengouw składają się z gliny i margli charakterystycznych dla tego regionu. W Haspengouw panują optymalne warunki klimatyczne. Ponieważ region leży na północy, w okresie dojrzewania dzień trwa długo. Ponadto wzgórza Haspengouw umożliwiają dobre odwadnianie i odpowiednie nasłonecznienie. Na zboczach południowych panuje charakterystyczny mikroklimat.

8.2. *Szczegółowe informacje na temat produktu*

Wina o wyjątkowej złożoności: wino kremowe i mineralne o wystarczającej kwasowości.

8.3. *Związek przyczynowy*

Jakość i cechy charakterystyczne Haspengouwse wijn wynikają głównie ze szczególnych właściwości gleby, podglebia, krajobrazu i optymalnych warunków klimatycznych (mikroklimat na zboczach południowych).

Właściwości gliny w Haspengouw nadają winom kremową konsystencję, a margle mineralność, dzięki czemu powstają wina o wyjątkowej złożoności. Wino nabiera tych właściwości jednak tylko wtedy, gdy zawartość minerałów w glebie jest wystarczająco wysoka. W związku z tym w produkcji Haspengouwse wijn wydajność z hektara celowo ograniczono do maksymalnie 55 hl/ha. Ta niska wydajność zapewnia również wystarczającą dojrzałość winogron (stężenie cukru w winogronach).

Ponadto ponieważ region leży na północy, w okresie dojrzewania dzień trwa dłużej niż na południowych obszarach uprawy winorośli, co zapewnia wystarczającą kwasowość (z uwagi na globalne ocieplenie osiągnięcie wystarczającej kwasowości staje się w regionach południowych problemem).

Wina z Haspengouw powstają dzięki niepowtarzalnemu terroir i nie można ich porównać z żadnym innym produktem.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Przetwarzanie winogron na wino w bezpośrednim sąsiedztwie obszaru geograficznego

Ramy prawne

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

Wyjątek dotyczący produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Przetwarzanie winogron na moszcz winogronowy i przetwarzanie moszczu na wino musi odbywać się na obszarze geograficznym, na którym zebrano winogrona, lub, pod warunkiem uzyskania wyraźnej uprzedniej zgody komitetu akredytacyjnego, w bezpośrednim sąsiedztwie obszaru geograficznego. Wszystkie winogrona wykorzystywane do produkcji „Haspengouwse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming" [„Haspengouwse wijn o zarejestrowanej nazwie pochodzenia"] muszą pochodzić z akredytowanego obszaru produkcji.

Link do specyfikacji produktu

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