



C/2024/1490

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/2024/1490)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Hagelandse wijn”

PDO-BE-A1499-AM04

Data przekazania informacji: 24.11.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Maksymalna wydajność na hektar**

Maksymalną wydajność dostosowano do obecnych norm.

Uzasadnienie: maksymalną wydajność zaktualizowano celem uwzględnienia potencjału poszczególnych odmian winorośli.

2. **Określenie obszaru geograficznego**

Obszar objęty nazwą rozszerzono o dwie gminy, ponieważ choć pod względem administracyjnym nie leżą w Hageland, nazwy Hageland może używać wiele innych gmin, które są w takiej samej sytuacji. W gminach tych znajdują się winnice, których właściciele zamierzają złożyć wnioski o przyznanie ChNP.

Gminy, o których mowa, to Bertem i Oud-Heverlee.

Ponadto podjęto decyzję o objęciu ChNP Haspengouwse wijn dwóch dawniej niezależnych gmin w Zoutleeuw (zob. wniosek o zmianę tej ChNP).

Obecnie gmina Zoutleeuw obejmuje pięć dawniej niezależnych gmin: Budingen, Dormaal, Halle-Booienhoven, Helen-Bos i Ossenweg. Ossenweg i Halle-Booienhoven objęto ChNP Haspengouwse wijn. W związku z tym gminę Zoutleeuw usunięto z ChNP Hagelandse wijn i zamiast niej wpisano gminy Budingen, Dormaal i Helen-Bos.

3. **Zmiana dotycząca odmian winorośli**

Zmiana wykazu odmian

Wykreślono szereg odmian winorośli wykorzystywanych w niewielkim stopniu lub wcale: Optima, Domina, Sirius, Bianca, Würzer, Schönburger i Pinot Noir Précoce.

Dodano następujące odmiany: Grüner Veltliner, Muscaris, Solaris, Sauvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Léon Millot, Pinot Meunier, Pinotin i Tempranillo.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Poprawiono pisownię odmiany Lemberger (pierwotnie stosowano pisownię „Limberger”).

Uzasadnienie: konieczność aktualizacji i zmiany odmian określonych na potrzeby produkcji win w regionie Hageland, w tym nowych odmian istotnych dla charakterystyki win produkowanych w tym regionie (zob. „Związek przyczynowy”).

4. Wymogi dodatkowe

Wymogi zostały uproszczone. Usunięto zbędne elementy.

Uzasadnienie: usunięcie zbędnych elementów poprawia czytelność.

5. Informacje na temat zainteresowanych stron – organów kontrolnych i organów nadzorczych

Aktualizacja informacji.

Uzasadnienie: dane kontaktowe były nieaktualne i zaktualizowano je w celu odzwierciedlenia obecnej sytuacji. Jest to konieczne do zapewnienia zgodności specyfikacji produktu z obowiązującymi przepisami.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Hagelandse 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 H₂SO₄/l (całkowita zawartość kwasu) musi wynosić co najmniej 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy, lub 46,6 miliekwiwaleńtów na litr.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach 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 miliekwiwaleńtów na litr.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Auxerrois, Bacchus, Cabernet Cortis, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grüner Veltliner, Léon Millot, Müller-Thurgau

80 hektolitrów z hektara

2. Muscaris, Ortega, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinotin, Regent, Riesling, Siegerrebe, Solaris, Souvignier Gris

80 hektolitrów z hektara

3. Acolon, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Johanitter, Kerner, Lemberger, Merlot, Tempranillo

90 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Określony obszar produkcji Hagelandse wijn znajduje się na obszarze uprawy winorośli A w Hageland, obejmującym miasta lub gminy Aarschot, Begijnendijk, Bekkevoort, Bertem, Bierbeek, Boutersem, Budingen, Diest, Dormaal, Geetsbets, Glabbeek, Halen, Helen-Bos, Hoegaarden, Holsbeek, Kortenen, Landen, Leuven, Linter, Lubbeek, Oud-Heverlee, Rotselaar, Scherpenheuvel-Zichem, Tielt-Winge, Tienen i Tremelo.

7. Odmiany winorośli

Acolon

Auxerrois B

Bacchus B

Cabernet Cortis
Cabernet Dorsa
Cabernet Jura
Cabernet Sauvignon
Chardonnay B
Dornfelder N
Grüner Veltliner
Johanniter B
Kerner B
Lemberger N
Léon Millot
Merlot N
Muscaris
Müller Thurgau B
Ortega B
Pinot Blanc B
Pinot Gris G
Pinot Meunier N
Pinot Noir N – Vroege Loonse
Pinotin
Regent N
Riesling B
Siegerrebe Rs – Sieger
Solaris
Souvignier Gris
Tempranillo

8. Opis związku lub związków

8.1. Położenie

Działki znajdują się głównie na południowych, dobrze odwadnianych zboczach i wzgórzach. Grzbiety wzgórz, biegnące w kierunku południowo-zachodnim i północno-wschodnim, to piaszczyste wybrzeże, które pozostało po cofnięciu się morza 7 mln lat temu. Zbocza wzgórz są bogate w żelazo.

8.2. Istotne odmiany winorośli na obszarze geograficznym

Jedną z cech charakterystycznych regionu Hageland jest to, że rośnie tam wiele różnych odmian winorośli. Niektórzy plantatorzy winorośli produkują wina odmianowe, podczas gdy inni produkują wina wieloszczepowe. To właśnie z tego powodu w Hageland powstają wina o tak wielu różnych stylach. Pierwszym rodzajem są wina Chardonnay przypominające wina burgundzkie. Drugim rodzajem są wina produkowane z winogron Pinot, które są bardziej podobne do win alzackich, a trzecia grupa to wina Müller-Thurgau, które są podobne do win luksemburskich. Produkuje się również wina czerwone, choć w mniejszych ilościach.

Wina z Hageland posiadają szczególne cechy – mają mineralny charakter, są eleganckie, dystyngowane i posiadają dobrą strukturę kwasowości.

8.3. Związek przyczynowy

Jakość win wynika częściowo z faktu, że winnice leżą na łagodnych południowych zboczach wzgórz, a wydajność produkcji jest utrzymywana znacznie poniżej dozwolonych limitów.

Dzięki właściwościom gleby i obecności warstw żelaza wina z Hageland nabierają szczególnych cech – mają mineralny charakter, są eleganckie, dystygowane i posiadają dobrą strukturę kwasowości. Wszystko to sprawia, że są to wina klasy światowej.

Wiele winnic powstało stosunkowo niedawno. Stwierdzono jednak, że jakość win poprawia się (rośnie zawartość cukru, uzyskują bardziej wyważoną kwasowość) z każdym rokiem istnienia winnicy.

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 „Hagelandse wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” [„Hagelandse 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>