



C/2024/1487

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/2024/1487)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Heuvellandse wijn”

PDO-BE-A1426-AM04

Data przekazania informacji: 24.11.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis wina lub win

Poprawiono i zmieniono opis właściwości analitycznych i organoleptycznych win.

Uzasadnienie: dotychczasowy opis uznano za zbyt ogólny i niewystarczająco szczegółowy, w związku z czym został on zmieniony.

2. Praktyki winiarskie

Zmieniono brzmienie opisu, ale nie jego treść.

Uzasadnienie: pisownię słowa *oenologisch* [enologiczny] zmieniono w całym dokumencie na *oenologisch*. Usunięto również zbędne elementy.

3. Maksymalna wydajność na hektar

Maksymalną wydajność dostosowano do obecnych norm, oddzielnie dla win białych, różowych i czerwonych.

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

4. Określenie obszaru geograficznego

Zmieniono brzmienia i dodano wyjaśnienia.

Uzasadnienie: pisownię nazwy gminy poprawiono z „Nieuwkerken” na „Nieuwkerke”. Wskazano ponadto, że działki położone w sąsiednich gminach, w których rosną rzędy winorośli rozpoczynające się w gminie należącej do obszaru objętego nazwą, również uznaje się za część tego obszaru.

5. Zmiana dotycząca odmian winorośli

Zmiana wykazu odmian

Wykreślono szereg odmian winorośli wykorzystywanych w niewielkim stopniu lub wcale: Riesling, Cabernet Sauvignon i Muscat.

Dodano następujące odmiany: Pinot Blanc, Phoenix, Sauvignon Blanc, Solaris, Souvignier Gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo, Syrah i Zweigelt.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

6. Wymogi dodatkowe

Wymogi zostały uproszczone. Usunięto zbędne elementy.

Uzasadnienie: usunięcie zbędnych elementów poprawia czytelność.

7. 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

Heuvellandse 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 9 % obj.

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić co najmniej 10 % 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 % obj.

Kwasowość ogólna w gramach (całkowita zawartość kwasu) musi wynosić co najmniej 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy.

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)	9
Minimalna kwasowość ogólna	5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
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, dystyngowany lub cielisty. Kwasowość o dobrej strukturze i niezbyt wysoka zawartość alkoholu. Jakość niektórych win może być poprawiona leżakowaniem w drewnianych kadziach.

Wina różowe: aromat delikatny, elegancki, owocowy lub kwiatowy, czasami nieco mineralny, dystyngowany. Kwasowość o dobrej strukturze.

Wina czerwone: styl owocowy, świeży lub prosty i bezpośredni. 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. Jakość niektórych win może być poprawiona leżakowaniem w drewnianych kadziach.

Badanie organoleptyczne przeprowadza komitet akredytacyjny; dotyczy ono barwy, klarowności, aromatu i smaku. Do regulaminu wewnętrznego komitetu akredytacyjnego dodano arkusz oceny (degustacji).

Badaniom organoleptycznym poddaje się jedynie te wina, które wykazują wymagane analityczne cechy charakterystyczne.

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.

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

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 miliekwiwaleńców na litr.

6. Maksymalna wydajność

1. Średnia maksymalna wartość mierzona w okresie trzech lat w przypadku win białych i czerwonych produkowanych z odmian: Chardonnay, Chenin Blanc, Johanniter

65 hektolitrów z hektara

2. Średnia maksymalna wartość mierzona w okresie trzech lat w przypadku win białych i czerwonych produkowanych z odmian: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc

65 hektolitrów z hektara

3. Średnia maksymalna wartość mierzona w okresie trzech lat w przypadku win białych i czerwonych produkowanych z odmian: Phoenix, Sauvignon Blanc, Siegerrebe

65 hektolitrów z hektara

4. Średnia maksymalna wartość mierzona w okresie trzech lat w przypadku win białych i czerwonych produkowanych z odmian: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 hektolitrów z hektara

5. Średnia maksymalna wartość mierzona w okresie trzech lat w przypadku win białych i czerwonych produkowanych z odmian: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hektolitrów z hektara

6. Średnia maksymalna wartość mierzona w okresie trzech lat w przypadku win białych i czerwonych produkowanych z odmian: Pinot Gris, Pinot Noir

55 hektolitrów z hektara

7. Średnia maksymalna wartość mierzona w okresie trzech lat w przypadku win różowych produkowanych z odmian: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 hektolitrów z hektara

8. Średnia maksymalna wartość mierzona w okresie trzech lat w przypadku win różowych produkowanych z odmian: Pinot Meunier, Pinot Noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hektolitrów z hektara

9. Średnia maksymalna wartość mierzona w okresie trzech lat w przypadku odmian: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Sauvignier Gris, Zweigelt

80 hektolitrów z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

Określony obszar produkcji Heuvellandse wijn znajduje się na obszarze uprawy winorośli A w Heuvelland, obejmującym gminy De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate i Wulvergem.

Działki położone w sąsiednich gminach, na których rosną rzędy winorośli rozpoczynające się w gminie należącej do obszaru objętego nazwą, również uznaje się za część tego obszaru.

8. Odmiany winorośli

Acolon

Auxerrois B

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Chardonnay B

Dornfelder N

Gamay N

Johanniter B

Kerner B

Müller Thurgau B

Phoenix

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Meunier N

Pinot Noir N – Vroege Loonse

Regent N

Rondo

Sauvignon Blanc

Siegerrebe Rs – Sieger

Solaris

Souvignier Gris

Syrah

Zweigelt

9. Opis związku lub związków

9.1. Położenie

W Heuvelland panuje chłodny klimat z zimnymi nocami, co sprzyja uprawie winorośli.

Bliskość Morza Północnego powoduje, że zimy są łagodniejsze, i zapobiega występowaniu nadmiernie niskich temperatur, co byłoby szkodliwe dla winorośli.

Działki znajdują się głównie na południowych, dobrze odwadnianych zboczach i wzgórzach, a mianowicie na południowych stronach wzgórz Monteberg, Kemmelberg, Baneberg, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg i Scherpenberg.

W Heuvelland występuje uboga, kwaśna gleba gliniasto-piaszczysta o bardzo dobrym drenażu, co zawdzięcza obecności rudy żelaza w glebie i niskiemu poziomowi zwierciadła wody gruntowej.

9.2. Szczegółowe informacje na temat produktu

Wina z Heuvelland mają aromatyczny, mineralny i świeży charakter, od dość lekkiego po umiarkowanie cielisty. Ze względu na łączny wpływ użytej odmiany winorośli i specyfiki gleby wina zazwyczaj charakteryzują się niepowtarzalnym bukietem ziołowo-kwiatowym.

W zależności od rocznika i odmiany winorośli wina Heuvelland mogą być przechowywane od dwóch do ponad pięciu lat.

Wina musujące są dosyć cieliste, eleganckie i złożone.

9.3. Związek przyczynowy

Okres dojrzewania jest długi ze względu na chłodny klimat i zimne noce. Pozwala to uzyskać większą liczbę aromatów bez wytwarzania zbyt dużej ilości cukru, w wyniku czego powstają wina aromatyczne, które zawsze zachowują świeżość. W związku z tym zawartość alkoholu zazwyczaj pozostaje na niskim poziomie, tj. 12,5 %.

W wyniku występowania na powierzchni gruntu rudy żelaza powstaje cieplejszy mikroklimat, dzięki któremu winogrona za każdym razem dojrzewają nieco lepiej, co w rezultacie pozwala uzyskać wino o dobrej równowadze między słodyczą a kwasowością.

Sucha i nieurodzajna gleba sprawia, że rozwój winorośli szybciej spowalnia lub zatrzymuje się. Jest to etap, w którym proces fotosyntezy staje się bardziej efektywny, w wyniku czego wytwarza się więcej polifenoli i metabolitów wtórnych. Nadaje to winom wyraźniejszą strukturę, wina stają się aromatyczne i można je dłużej przechowywać.

Chłodny klimat i opisane powyżej korzystne warunki umożliwiają wytwarzanie win białych i czerwonych, chociaż w niektórych latach produkuje się je łatwiej niż w innych. Ponadto uprawiane w takim klimacie winogrona nie wytwarzają zbyt dużej ilości cukru i zawsze zachowują wystarczającą kwasowość. Dzięki temu w Heuvelland można produkować bardzo delikatne wina musujące.

10. 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:

Aby uzyskać prawo do używania chronionej nazwy pochodzenia „Heuvellandse wijn”, należy złożyć wniosek w sekretariacie komitetu akredytacyjnego. O akredytację mogą ubiegać się wszyscy producenci z określonego obszaru produkcji, po przedłożeniu kompletnej dokumentacji. Aby móc złożyć wniosek, muszą produkować co najmniej 60 litrów na partię.

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.

Link do specyfikacji produktu

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