

**PRODUCTDOSSIER**  
**BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING**  
**VLAAMSE LANDWIJN**

**1. Te beschermen naam als beschermde geografische aanduiding**

“Vlaamse landwijn”, eventueel gevolgd door de naam van één van volgende geografische eenheden: de kuststreek, de Westhoek, Brugge en Ommeland; de Leiestreek; het Meetjesland; Vlaamse Ardennen; Schelde- en Denderstreek; het Waasland; Pajottenland en Zennevallei; Dijlevallei; Antwerpen en de Antwerpse Kempen; de Limburgse Kempen; Mijnstreek; het Maasland; Voerstreek; Oost-Brabantse Heuvelstreek; Zuid-Limburgse Fruitstreek.

**2. Categorie wijn( zie bijlage XI bij Verordening (EG) nr. 1234/2007)**

Wijn

**3. Beschrijving van de wijn (belangrijkste analytische en een beoordeling of indicatie van zijn organoleptische kenmerken)**

**Belangrijkste analytische eigenschappen:**

- Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte moet 8 % vol bereiken.
- Het minimum effectieve alcohol-volumegehalte moet 8,5 % vol bereiken.
- Het totale alcohol-volumegehalte mag niet lager zijn dan 9% vol.
- De totale zuurtegraad in g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/1 (totaalgehalte aan zuren) moet ten minste 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur ofwel 46,6 milli-equivalent per liter bedragen.

**Belangrijkste organoleptische eigenschappen:**

Witte wijnen : fijn, elegant, fruitig of bloemig, soms wat mineraal aroma. Meer finesse dan kracht . Mooie gestructureerde aciditeit en gekenmerkt door een niet al te hoog alcoholgehalte (11à12 %vol). Houtlagering kan voor bepaalde wijnen een toegevoegde waarde zijn.

Dit geldt ook voor de rosé-wijnen.

Rode wijnen : een fruitige, frisse stijl. Het zijn wijnen die de karakteristieken van "alle" noordelijke rode wijnen in zich dragen. Afhankelijk van het ras en de jaargang is er toch sprake van de aanwezigheid van een tannine structuur. Houtlagering wordt vaker gebruikt. Alcoholgehalte niet zeer hoog ( 11-12,5 %vol). Ze worden best niet al te warm geschonken (15 à 17°C)

Het organoleptisch onderzoek wordt uitgevoerd door de Erkenningscommissie en heeft betrekking op kleur, klaarheid, reuk geur en smaak. Een minimum aantal punten moet worden behaald voor erkenning tot de oorsprongsbenaming. Alleen wijnen die voldoen aan de analytische eigenschappen, worden aan een organoleptisch onderzoek onderworpen. De werking van de Erkenningscommissie is vastgelegd in een intern reglement.

**4. TA gebruikt om aan te duiden dat de wijn een BOB of BGA heeft**

Landwijn

**5. De wijnbereidingsprocedés**

**a) specifieke bij de productie van de wijn gebruikte oenologische procedés, alsmede de betrokken beperkingen bij de productie van de wijn:**

- Verrijking (specifiek oenologisch procedé)

Voor de verse druiven, de gedeeltelijk gegiste druivenmost of de jonge nog gistende wijn, en uitsluitend op het wijnbouwbedrijf, mag: een verhoging van het natuurlijk alcohol-volumegehalte geschieden door toevoeging van saccharose, geconcentreerde druivenmost of gectificeerde geconcentreerde druivenmost.

- Ontzuring

De wijn mag gedeeltelijke ontzuurd worden. Wijn mag slechts worden ontzuurd tot een maximum van 1 g per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur, d.i. 13,3 milli-equivalent per liter.

- Verder dienen inzake toegelaten oenologische procedés de voorschriften te worden nageleefd die zijn vastgesteld bij:

- Verordening (EG) Nr. 606/2009 van de Commissie van 10 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen.
  - Artikels 120 quater tot en met 120 septies; bijlage XV bis; bijlage XV ter (Oenologische procedés en beperkingen), van Verordening (EG) Nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten („Integrale-GMO-verordening”).
- Wijn die als gecontroleerde oorsprongsbenaming werd erkend mag uitsluitend het voorwerp uitmaken van oenologische praktijken voorgeschreven door de Europese Verordeningen ter zake, dit met het oog op het in stand houden van de kwaliteit en het verzekeren van de biologische stabiliteit bij botteling.

#### **b) De maximumopbrengst per hectare:**

- De gemiddelde maximale opbrengst is beperkt tot 90 hl/ha.

### **6. De afbakening van het betrokken geografische gebied:**

De voor de productie van “Vlaamse landwijn” afgebakende zone bevindt zich in wijnbouwzone A in Vlaanderen, namelijk de gemeenten (ingedeeld volgens de geografische eenheden):

- De Panne, Koksijde, Nieuwpoort, Middelkerke, Oostende, Bredene, De Haan, Blankenberge, Knokke-Heist (de kuststreek);
- Alveringem, Diksmuide, Heuvelland, Houthulst, Ieper, Koekelare, Kortemark, Langemark- Poelkapelle, Lo-Reninge, Mesen, Poperinge, Staden, Veurne, Vleteren en Zonnebeke (de Westhoek);
- Ardoos, Beernem, Brugge, Damme, Gistel, Ichtegem, Jabbeke, Lichtervelde, Oostkamp, Oudenburg, Pittem, Ruiselede, Tielt, Torhout, Wingene, Zedelgem en Zuienkerke (Brugge en Ommeland);
- Anzegem, Avelgem, De Pinte, Deerlijk, Deinze, Dentergem, Harelbeke, Hooglede, Ingelmunster, Izegem Kortrijk, Kuurne, Ledegem, Lendelede, Menen, Meulebeke, Moorslede, Nazareth, Oostrozebeke, Roeselare, Sint-Martens-Latem, Spiere-Helkijn, Waregem, Wervik, Wevelgem, Wielsbeke, Zulte en Zwevegem (de Leiestreek);
- Aalter, Assenede, Eeklo, Evergem, Kaprijke, Knesselare, Lovendegem, Maldegem, Nevele, Sint-Laureins, Waarschoot, Zelzate en Zomergem (het Meetjesland);
- Brakel, Gavere, Geraardsbergen, Herzele, Horebeke, Kluisbergen, Kruishoutem, Lierde, Maarkedal, Oosterzele, Oudenaarde, Ronse, Sint-Lievens-Houtem, Wortegem-Petegem, Zingem, Zottegem en Zwalm (Vlaamse Ardennen);
- Aalst, Aartselaar, Berlare, Boom, Bornem, Buggenhout, Denderleeuw, Dendermonde, Destelbergen, Erpe-Mere, Gent, Haaltert, Hamme, Hemiksem, Laarne, Lebbeke, Lede, Melle, Merelbeke, Niel, Ninove, Puurs, Rumst, Schelle, Sint-Amands, Wetteren, Wichelen, Willebroek en Zele (Schelde- en Denderstreek);
- Beveren, Kruibeke, Lochristi, Lokeren, Moerbeke, Sint-Gillis-Waas, Sint-Niklaas, Stekene, Temse, Waasmunster en Wachtebeke (het Waasland);
- Affligem, Asse, Beersel, Bever, Dilbeek, Drogenbos, Galmaarden, Gooik, Halle, Herne, Kraainem, Lennik, Liedekerke, Linkebeek, Merchtem, Meise, Opwijk, Pepingen, Roosdaal, Sint-Genesius-Rode, Sint-Pieters-Leeuw, Ternat, Wemmel (Pajottenland en Zennevallei);
- Bertem, Boortmeerbeek, Duffel, Grimbergen, Haacht, Herent, Hoeilaart, Huldenberg, Kampenhout, Kapelle Op Den Bos, Keerbergen, Kortenberg, Londerzeel, Mechelen, Oud-Heverlee, Overijse, Sint-Katelijne-Waver, Steenokkerzeel, Tervuren, Machelen, Vilvoorde, Wezembeek-Oppem, Zaventem en Zemst( (Dijlevallei);
- Antwerpen, Arendonk, Baarle-Hertog, Balen, Beerse, Berlaar, Boechout, Bonheiden, Borsbeek, Brasschaat, Brecht, Dessel, Edegem, Essen, Geel, Grobbendonk, Heist-op-den-Berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hoogstraten, Hove, Hulshout, Kalmthout, Kapellen, Kasterlee, Kontich, Laakdal, Lier, Lille, Lint, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Mortsel, Nijlen, Olen Oud-Turnhout, Putte, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Stabroek, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Wijnegem, Wommelgem, Wuustwezel, Zandhoven, Zoersel en Zwijndrecht (Antwerpen en de Antwerpse Kempen);
- Bocholt, Bree, Ham, Hamont-Achel, Hasselt, Hechtel-Eksel, Leopoldsburg, Lommel, Lummen, Meeuwen-Gruitrode, Neerpelt, Opglabbeek, Overpelt, Peer, Tessenderlo en Zutendaal (de Limburgse Kempen);
- As, Beringen, Genk, Heusden-Zolder, Houthalen-Helchteren en Zonhoven (de Mijnstreek);
- Dilsen-Stokkem, Kinrooi, Lanaken, Maaseik, Maasmechelen en Neeroeteren (het Maasland);
- Voeren (Voerstreek);
- Aarschot, Begijnendijk, Bekkevoort, Bierbeek, Boutersem, Diest, Geetbets, Glabbeek, Halen, Hoegaarden, Holsbeek, Kortenaak, Landen, Leuven, Linter, Lubbeek, Rotselaar, Scherpenheuvel-Zichem, Tielt-Winge, Tienen, Tremelo en Zoutleeuw (Oost-Brabantse Heuvelstreek);
- Alken, Bilzen, Borgloon, Diepenbeek, Gingelom, Heers, Herk-De-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortesseem, Nieuwerkerken, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren en Wellen (Zuid-Limburgse Fruitstreek).

### **7. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn is verkregen:**

Om aanspraak te kunnen maken op de benaming "Vlaamse landwijn" moet de wijn afkomstig zijn van wijnstokkrassen behorende tot de soort *Vitis Vinifera* of uit een kruising van deze soort met andere soorten van het geslacht *Vitis* zijn verkregen.

**8. De gegevens over het verband als bedoeld in artikel 118 ter, lid 1, onder a), i) van Verordening (EG) nr. 1234/2007 (de kwaliteit en de kenmerken van het product zijn hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven aan de specifieke geografische omgeving met haar eigen door natuur en mens bepaalde factoren):**

**Gegevens over het geografische gebied:**

Vlaanderen bevindt zich aan de noordelijke grens van het gebied waar aan wijnbouw kan worden gedaan. Er heerst een koel klimaat met heel frisse nachten hetgeen bevorderlijk is voor de wijnbouw. Door de nabijheid van de Noordzee zijn de winters zachter en vermijdt men te lage temperaturen die nefast zouden zijn voor de druivelaar. De noordelijke ligging leidt tevens tot meer lichturen tijdens de rijpingsperiode dan in de zuiderse wijnbouwgebieden en verzekert ook een voldoende hoeveelheid aan zuren.

**Gegevens van het product:**

De Vlaamse landwijnen worden meestal gekenmerkt door een grote frisheid. De witte wijnen bevatten een mooie "natuurlijke" aciditeit en hebben bovendien een laag alcoholgehalte, een lichte smaakstructuur en aroma's vol finesse. De rode wijnen zijn fruitig en vol finesse met weinig tannines en een laag alcoholgehalte.

**Causaal verband:**

Het koele klimaat (de lagere temperatuur en de lagere intensiteit van de zon) leidt tot frisse wijnen met een laag alcoholgehalte.

- De frisheid van de Vlaamse landwijnen is vooral te danken aan de eerder koele nachten in het najaar. Door deze koudere temperaturen gaan de in de druiven aanwezige zuren minder afbreken. De processen die zich in de plant afspelen worden vertraagd door de lagere temperatuur. Ook zijn er hierdoor minder tannines aanwezig in de wijn.
- De lage intensiteit van de zon geeft de Vlaamse landwijnen een fruitig en fris aroma met een fijne structuur.
- Het koele klimaat zorgt voor druiven met een laag suikergehalte en dus ook voor frisse wijnen met een laag alcoholgehalte.

**9. Aanvullende voorwaarden**

- Om de benaming Beschermd Geografische Aanduiding "Vlaamse landwijn" te bekomen moet een aanvraag bij het secretariaat van de Erkenningscommissie worden ingediend. Elke producent uit de omschreven productiezone mag een volledig dossier indienen met het oog op erkenning. Een minimumproductie van 60 liter per lot is vereist om een erkenningsaanvraag te mogen indienen.
- De verwerking van de druiven tot druivenmost en van de druivenmost tot wijn geschiedt binnen de op het etiket vermelde geografische eenheid. Voor de productie van de Beschermd Geografische Aanduiding "Vlaamse landwijn" moeten de druiven 100 % van de erkende productiezone afkomstig zijn.
- De producent mag de wijn die recht heeft op de benaming "Vlaamse landwijn" tot wijn zonder Beschermd Oorsprongsbenaming of Beschermd Geografische Aanduiding declasseren. Gedeclasserde wijn verliest het recht op de Beschermd Geografische Aanduiding.

**10. De naam en het adres van de autoriteiten of organen die verifiëren of de bepalingen van het productdossier worden nageleefd, alsmede hun specifieke taken:**

Aanvrager

**VZW BELGISCHE WIJNBOUWERS**

Monarkenweg 50,  
3050 Oud-Heverlee  
016/471.022

[hallo@belgischewijnbouwersvzw.be](mailto:hallo@belgischewijnbouwersvzw.be)

Bemiddelende instantie

**De Vlaamse Overheid**

Departement Landbouw en Visserij

Vlaamse Overheid

Koning Albert II-laan 35 bus 40

1030-Brussel

Tel. 02 552 79 24

Fax 02 552 78 71

[wijn@lv.vlaanderen.be](mailto:wijn@lv.vlaanderen.be)

Erkenningsaanvragen worden ingediend bij de erkenningscommissie, onder de bevoegdheid van de Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij.

Belanghebbende partij

**Vinum & Spiritus Belgium**

Livornostraat 13, bus 5

1060 Brussel

0032 2 537 00 51

[fbvs.bfwg@skynet.be](mailto:fbvs.bfwg@skynet.be)

Bevoegde Controleautoriteit

**Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie**

Algemene Directie Controle en Bemiddeling

Koning Albert II-laan 16 (NG III)

1000-Brussel

Tel.: 02 277 54 84

Fax: 02 277 54 52

E-mail: [eco.inspec@economie.fgov.be](mailto:eco.inspec@economie.fgov.be)