

PRODUCTDOSSIER
BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING
HASPENGOUWSE WIJN

1. De naam die moet worden beschermd als beschermde oorsprongsbenaming

“Haspengouwse Wijn”

Traditionele aanduiding: “Gecontroleerde oorsprongsbenaming”

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

Wijn

3. 2. Een beschrijving van de wijn (belangrijkste analytische en organoleptische kenmerken)

Belangrijkste analytische eigenschappen:

- Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte moet 8 % vol bereiken.
- Het minimum effectief alcohol-volumegehalte moet 8,5 % vol bereiken.
- Het totale alcohol-volumegehalte mag niet lager zijn dan 9 % vol. In geval van verhoging van het natuurlijk alcoholgehalte mag het totale alcohol-volumegehalte in geen geval hoger zijn dan 13,5 % vol.
- De totale zuurtegraad in g H₂SO₄/l (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

Gecontroleerde oorsprongsbenaming

5. De wijnbereidingsprocedés

a) specifieke bij de productie van de wijn gebruikte oënologische 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 gerectificeerde 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 55 hl/ha. Voor de rassen Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer en Dornfelder is de gemiddelde maximale opbrengst beperkt tot 80 hl/ha.

6. De afbakening van het betrokken geografische gebied:

De voor de productie van Haspengouwse Wijn afgebakende zone bevindt zich in wijnbouwzone A in Haspengouw, zijnde de steden en/of gemeenten Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortesseem, Nieuwerkerken, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren, Wellen.

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

Voor de productie van Haspengouwse Wijn mogen volgende wijnstokrassen worden gebruikt : Müller - Thurgau; Kerner, Siegerrebe, Pinot-gris, Chardonnay, Riesling, Auxerrois, Pinot-noir, Pinot-blanc, Optima, Ortega, Dornfelder, Würzer, Bacchus, Schönburger, Domina, Bianca, Regent.

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):

Situering

De grond en de ondergrond in Haspengouw bestaat uit de Haspengouwse leem en mergel.

Haspengouw heeft optimale klimatologische omstandigheden, Haspengouw heeft een noordelijke ligging met veel ichturen tijdens de rijpingsperiode.

Haspengouw heeft een specifiek landschap en de Haspengouwse hellingen zorgen bovendien voor een goede afwatering en de juiste inval van de zonnestralen. Op de zuidelijk gelegen heuvels heerst een microklimaat.

Gegevens van het product:

Wijnen met een uitzonderlijke complexiteit: vettige en minerale wijn met een voldoende hoeveelheid aan zuren.

Causaal verband:

De kwaliteit en de kenmerken van de Haspengouwse wijn zijn vooral toe te schrijven aan de specifieke eigenschappen van de grond, ondergrond, landschap en optimale klimatologische omstandigheden (op de zuidelijk gelegen heuvels heerst een microklimaat).

De eigenschappen van de Haspengouwse leem geeft de vettigheid aan de wijn en de mergel geeft de mineraliteit waardoor wijnen ontstaan met een uitzonderlijke complexiteit. Deze eigenschappen zijn echter enkel in de wijn terug te vinden indien er een voldoende hoge concentratie van mineralen uit de grond in de wijn aanwezig is. Vandaar dat bewust de opbrengst per hectare voor de Haspengouwse wijn beperkt is tot maximum 55 hl/ha. Dit laag rendement verzekert tevens een voldoende rijpheid (concentratie suiker) van de druiven.

De noordelijke ligging leidt tevens tot meer ichturen tijdens de rijpingsperiode dan in de zuiderse wijnbouwgebieden en verzekert ook een voldoende hoeveelheid aan zuren (in zuidelijkere gebieden wordt dit problematisch door de “opwarming”).

De Haspengouwse wijnen zijn het resultaat van een uniek “terroir” en kunnen met geen enkel ander product vergeleken worden.

9. Aanvullende voorwaarden

- Om de benaming Beschermd Oorsprongsbenaming “Haspengouw” 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 de 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 het geografisch gebied waar de druiven zijn geoogst, hetzij, na uitdrukkelijke voorafgaandelijke toestemming van de Erkenningscommissie, in de onmiddellijke nabijheid van het geografisch gebied. Voor de productie van de “Haspengouwse Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” moeten de druiven 100 % van de erkende productiezone afkomstig zijn.
- De termen “Haspengouwse Wijn” en/of “Haspengouwse Wijn met Gecontroleerde oorsprongsbenaming” en elke term die allusie maakt op de Haspengouwse productiestreek zijn verboden voor niet erkende kwaliteitswijnen.
- De producent mag de wijn die recht heeft op de benaming “Haspengouwse Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” tot wijn zonder Beschermd Oorsprongsbenaming declasseren. Gedeclasseerde wijn verliest het recht op de erkende oorsprongsbenaming.

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

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

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

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