

PRODUCTDOSSIER
BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING
VLAAMSE MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

1. De naam die moet worden beschermd als beschermde oorsprongsbenaming

“Vlaamse mousserende kwaliteitswijn” 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)

Mousserende (kwaliteits)wijn

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

a) Belangrijkste analytische eigenschappen:

- Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte van de “basiswijnen” moet 8 % vol bereiken.
- Het effectieve alcohol-volumegehalte van de “basiswijnen” moet minstens 8,5 % vol bedragen.
- Het totale alcohol-volumegehalte van de “basiswijnen” mag niet lager zijn dan 9 % vol.
- De totale zuurtegraad in g H₂SO₄/1 (totaalgehalte aan zuren) moet ten minste 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur ofwel 46,6 milli-equivalent per liter bedragen.

b) 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 (11 à 12 %vol). Houtlagering kan voor bepaalde wijnen een toegevoegde waarde zijn.

Dit geldt ook voor de rosé-wijnen.

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 oënologische 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 van de “basiswijnen” is beperkt tot 80 hl/ha.

6. De afbakening van het betrokken geografische gebied:

De voor de productie van “Vlaamse mousserende kwaliteitswijn” 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 (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, Ingelmuinster, 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-Oppeem, 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, Rijkvorsel, 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, Kortenaeken, 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:

De mousserende wijn die recht heeft op de benaming « Vlaamse mousserende kwaliteitswijn » dient bereid

te worden uit witte en/of roséwijnen afkomstig van de volgende wijnstokrassen: chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, pinot gris, auxerrois, riesling en kerner, johanniter.

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

Het Vlaamse wijnbouwareaal strekt zich uit van Zuid-West-Vlaanderen over Oost-Vlaanderen, de Zuiderkempen, Brabant tot Limburg en geniet van een gematigd zeeklimaat. De ondergrond is in Vlaanderen op verschillende plaatsen geschikt voor de wijnbouw, namelijk lichte gronden die goed water doorlaatbaar zijn. De huidige wijnbouw sluit aan bij een historische wijntraditie.

Gegevens van het product:

De Vlaamse mousserende kwaliteitswijnen zijn fris en fruitig en hebben een goede afdronk.

Causaal verband:

Het verband tussen de kwaliteit en de kenmerkende eigenschappen van “Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn” enerzijds en het geografische gebied waar de wijn wordt verbouwd en gevinifieerd anderzijds, is het resultaat van het samenspel van talrijke omstandigheden en factoren die behoren tot drie grote categorieën: de natuur, het klimaat en de ondergrond. Bovendien draagt de vakkennis van de wijnbouwer en het specifiek vinificatieproces van de “Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn” bij tot de kwaliteit ervan.

Het gematigde, koele zeeklimaat leidt tot fris fruitige mousserende wijnen met een goede afdronk. De huidige wijnbouw sluit aan bij een historische wijntraditie.

“Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn” wordt bereid volgens de regels van de kunst zoals die onder meer ook in de Champagnestreek toegepast worden. In Vlaanderen wordt mousserende wijn gemaakt van een hele waaier aan druivenrassen, elk met zijn eigen bouquet.

Zeer belangrijk voor de “Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn” is de tweede gisting in de fles (“méthode traditionnelle”). De na de eerste en tweede gisting ontstane jonge schuimwijn blijft een bepaalde tijd op zijn gistrest liggen, waarbij autolyse (omzetting van suiker in alcohol) optreedt. De gistrest ontbindt zich langzaam en een serie smaken en aroma’s komen vrij. Hierdoor verhoogt de complexiteit van het eindproduct aanzienlijk. De eerder korte lagering (tussen 9 en 18 maanden) heeft een merkbare gunstige invloed op de frisse en fruitige afdronk.

9. Aanvullende voorwaarden

- Om de benaming Beschermd Oorsprongsbenaming “Vlaamse mousserende kwaliteitswijn” 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 de op het etiket vermelde geografische eenheid. Voor de productie van de Beschermd Oorsprongsbenaming “Vlaamse mousserende kwaliteitswijn” moeten de druiven 100 % van de erkende productiezone afkomstig zijn.
- De producent mag de wijn die recht heeft op de benaming “Vlaams mousserende kwaliteitswijn Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” tot wijn zonder Beschermd Oorsprongsbenaming declasseren. Gedeclasserde 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