

**Besluit van de administrateur-generaal tot goedkeuring van een standaardwijziging van het productdossier Beschermd oorsprongsbenaming Heuvellandse wijn conform artikel 14 van het besluit van de Vlaamse Regering van 16 december 2022 over de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van wijnbouwproducten**

**Rechtsgronden**

Dit besluit is gebaseerd op:

- het decreet van 28 juni 2013 betreffende het landbouw- en visserijbeleid, artikel 4;
- het besluit van de Vlaamse Regering van 16 december 2022 over de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van wijnbouwproducten, artikel 14.

**Motivering**

Dit besluit is gebaseerd op het volgende motief:

Dit besluit regelt de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier. De wijzigingsaanvraag werd ingediend op 31 mei 2024 en voldoet aan de voorwaarden, opgenomen in artikel 14 van het besluit van de Vlaamse Regering van 16 december 2022 over de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van wijnbouwproducten.

DE ADMINISTRATEUR-GENERAAL VAN HET AGENTSCHAP LANDBOUW EN  
ZEEVISSERIJ BESLUIT:

**Enig artikel.** Ter uitvoering van artikel 14 van het besluit van de Vlaamse Regering van 16 december 2022 over de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van wijnbouwproducten wordt de aanvraag tot wijziging van het productdossier beschermde oorsprongsbenaming Heuvellandse wijn goedgekeurd. Het geconsolideerde productdossier is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Brussel, 3 juli 2024

De administrateur-generaal van het Agentschap Landbouw en Zeevisserij,

Patricia DE CLERCQ

## **Bijlage. Het geconsolideerde productdossier**

### **1 NAAM/NAMEN**

Heuvellandse wijn

### **2 TYPE GEOGRAFISCHE AANDUIDING:**

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

### **3 CATEGORIEËN VAN WIJNBOUWPRODUCTEN**

1. Wijn

### **4 BESCHRIJVING VAN DE WIJN(EN)**

4.1. Analytische eigenschappen

#### **BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST**

Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte moet 8,5 %vol bereiken.

Het effectieve alcohol-volumegehalte moet minstens 10 %vol bedragen.

In geval van verhoging van het natuurlijk alcoholgehalte mag het totale alcohol-volumegehalte in geen geval hoger zijn dan 13 %vol.

De totale zuurtegraad in g (totaalgehalte aan zuren) moet ten minste 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur bedragen.

Analytische parameters die hier niet zijn opgenomen voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in de EU-wetgeving.

<b>Algemene analytische kenmerken</b>	
<b>Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)</b>	
<b>Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)</b>	8,5
<b>Totale minimale zuurtegraad</b>	5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
<b>Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)</b>	
<b>Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)</b>	

4.2. Organoleptische eigenschappen

#### **BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST**

Witte wijnen: fijn, elegant, fruitig en/of floraal, soms een mineraal aroma met finesse of kracht. Mooie gestructureerde aciditeit en gekenmerkt door een niet al te hoog alcoholgehalte. Houtlagering kan voor bepaalde wijnen een toegevoegde waarde zijn.

Rosé-wijnen: fijn, elegant, fruitig of floraal, soms een mineraal aroma met finesse. Mooie gestructureerde aciditeit.

Rode wijnen: een fruitige, frisse stijl of gewoon krachtig. 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 tanninestructuur. Houtlagering kan voor bepaalde wijnen een toegevoegde waarde zijn.

Het organoleptisch onderzoek wordt uitgevoerd door de Erkenningscommissie en heeft betrekking op kleur, klaarheid, reuk en smaak. Een minimumaantal 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.

<b>Algemene analytische kenmerken</b>	
<b>Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent)</b>	
<b>Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumepercent)</b>	
<b>Totale minimale zuurtegraad</b>	in milli-equivalent per liter
<b>Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)</b>	
<b>Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)</b>	

## 5 WIJNBEREIDINGSPROCEDÉS

### 5.1 Specifieke oenologische procedés

#### **Verrijking**

Specifiek oenologisch procedé

Voor de verse druiven, het 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**

Specifiek oenologisch procedé

De wijn mag gedeeltelijke ontzuurd worden. Wijn mag slechts worden ontzuurd tot een maximum van 1 g per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

## 5.2 Maximumopbrengsten

Een gemiddelde maximum opbrengst van 65 hl/ha, gemeten over een periode van drie jaar, voor witte & rode wijnen voor de onderstaande cépages: chardonnay, chenin blanc, johanniter, kerner, müller-thurgau, pinot blanc, phoenix, sauvignon blanc, siegerrebe, solaris, cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay, pinot meunier, regent, rondo, syrah

Een gemiddelde maximum opbrengst van 55 hl/ha, gemeten over een periode van drie jaar, voor witte & rode wijnen voor de onderstaande cépages: pinot gris, pinot noir

Een gemiddelde maximum opbrengst van 75 hl/ha, gemeten over een periode van drie jaar, voor rosé-wijnen voor de onderstaande cépages: cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay, pinot meunier, pinot noir, regent, rondo, syrah

Een gemiddelde maximum opbrengst van 80 hl/ha, gemeten over een periode van drie jaar, voor de onderstaande cépages: acolon, auxerrois, dornfelder, souvignier gris, zweigelt

## 6 AFGEBAKEND GEOGRAFISCH GEBIED

De voor de productie van Heuvellandse wijn afgebakende zone bevindt zich in wijnbouwzone A in Heuvelland, zijnde de gemeenten: De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Westouter, Wijtschate, Wulvergem.

Percelen die zich in naburige gemeenten bevinden, maar waarvan de rijen druivenstokken een aanvang nemen binnen een gemeente die deel uitmaakt van het appellatiegebied worden eveneens beschouwd als onderdeel van het appellatiegebied.

## 7 WIJNDRUIVENRAS(SEN)

Druivenvariëteiten wit: auxerrois, chardonnay, johanniter, kerner, müllerthurgau, pinot blanc, pinot gris, phoenix, sauvignon blanc, siegerrebe, solaris, souvignier gris

Druivenvariëteiten rood: acolon, cabernet cortis, cabernet dorsa, dornfelder, gamay, pinot meunier, pinot noir, regent, rondo, syrah, zweigelt

## 8 BESCHRIJVING VAN HET (DE) VERBAND(EN)

### 8.1 Situering

De percelen bevinden zich hoofdzakelijk op zuidelijk gerichte hellingen en heuvels met een correcte drainering. De toppen van de heuvels, met een zuidwest- tot noordoostoriëntatie, zijn zandbanken die bloot kwamen te liggen nadat de zee zich 7 miljoen jaar geleden terugtrok. De heuvelhellingen zijn ijzerrijk.

## 8.2 Relevante druivensoorten binnen de geografische omschrijving

Een van de eigenschappen van het Hageland is de grote diversiteit van druivensoorten. Er zijn wijnbouwers die monocépages maken terwijl anderen assemblages realiseren. Hierdoor bekomt men in het Hageland tal van wijnsmaken. Een eerste type van wijnen zijn de Chardonnaywijnen die doen denken aan Bourgogne. Een tweede type zijn de wijnen geproduceerd op basis van pinotdruiven die meer aansluiten bij de Elzasser wijn en ten derde de Müller-Thurgau types die verwijzen naar Luxemburgse wijnen. Er worden ook rode wijnen geproduceerd, zij het in mindere mate.

De Hagelandse wijnen hebben bijzondere karakteristieken zoals mineraliteit, elegantie, finesse en mooie gestructureerde aciditeit.

## 8.3 Causaal verband

De kwaliteit van deze wijnen is ondermeer te danken aan de mooie zuiderhellingen van de heuvels waarop de wijngaarden zijn gevestigd en het feit dat de opbrengsten veel lager worden gehouden dan de toegelaten waarden.

De eigenschappen van de grond en de ijzerlagen geven aan de Hagelandse wijnen bijzondere karakteristieken zoals mineraliteit, elegantie, finesse en mooie gestructureerde aciditeit waardoor ze een internationaal niveau halen.

Vele van de wijngaarden zijn relatief jong. Men stelt echter vast dat elk jaar met het ouder worden van de wijngaard ook de kwaliteit van de wijn toeneemt (toename van het suikergehalte en het evenwichtig worden van de zuurtegraad).

## 9 **ANDERE ESSENTIËLE VOORWAARDEN (VERPAKKING, ETIKETTERING, ANDERE VEREISTEN)**

### **Verwerking van druiven tot wijn in de onmiddellijke nabijheid van het geografisch gebied**

#### **Rechtskader:**

In de EU-regelgeving

#### **Type aanvullende voorwaarde:**

Uitzondering inzake de productie in het afgebakende geografische gebied

#### **Beschrijving van de voorwaarde:**

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 "Heuvellandse Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming" moeten de druiven 100 % van de erkende productiezone afkomstig zijn.

## **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:**

