

# Het geconsolideerde enig document (update juli 2024)

## 1. Naam/Namen

Vlaamse mousserende kwaliteitswijn

## 2. Type geografische aanduiding

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

## 3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. mousserende kwaliteitswijn

## 4. Een beschrijving van de wijn (zijn 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l (totaalgehalte aan zuren) moet na het degorgeren ten minste 3,5 gram zwavelzuur of 5.36 gram wijnsteen zuur per liter bedragen.

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

### b) Belangrijkste organoleptische eigenschappen:

De wijnen zijn 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 basiswijnen een toegevoegde waarde zijn.

Het organoleptisch onderzoek wordt uitgevoerd door de Erkeningscommissie 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 Erkeningscommissie is vastgelegd in een intern reglement.

## **5. De wijnbereidingsprocedés**

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

#### **Verrijking**

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 met maximaal 2,5% vol geschieden door toevoeging van saccharose, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost.

#### **Ontzuring**

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

#### **Aanzuring**

In geval van uitzonderlijke klimatologische omstandigheden is aanzuren toegelaten tot een maximum van 2,5 g/l uitgedrukt in wijnsteenzuur, mits voorafgaande toestemming van de vzw Belgische Wijnbouwers. De vzw Belgische Wijnbouwers zal in dit geval instaan voor het informeren van de betrokken wijnbouwers, alsook de bevoegde autoriteiten.

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

De gemiddelde maximale opbrengst van de "basiswijnen" is beperkt tot 85 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);
- Ardoorie, 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, Lendeledede, 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, 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:**

Acolon  
 Arbanne  
 Auxerrois  
 Blaufränkisch  
 Bronner B  
 Cabernet Noir  
 Cabernet blanc  
 Chardonnay B  
 Chenin B

Dornfelder N  
Gamaret  
Grüner veltliner  
Johanniter B  
Kerner B  
Merzling B  
Monarch  
Muscaris  
Muscat  
Müller Thurgau B  
Ortega B  
Petit meslier  
Phoenix  
Pinot Blanc B  
Pinot Gris G  
Pinot Meunier N  
Pinot Noir N - Vroege Loonse  
Pinot Noir Précoce  
Pinotin  
Prior  
Regent N  
Riesling B  
Rondo  
Sankt laurent  
Souvignier gris  
Voltis

## **8. Beschrijving van het (de) verband(en)**

### 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 boeket.

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**

De naam die moet worden beschermd als beschermde oorsprongsbenaming is “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.

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.

## **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:**

De Vlaamse Overheid is bevoegd voor het toekennen van oorsprongsbenaming aan wijn. Agentschap Landbouw en Zeevisserij, Koning Albert II-laan 15 bus 360 1210-Brussel Tel/Fax 02 214 48 48; [wijn@lv.vlaanderen.be](mailto:wijn@lv.vlaanderen.be)

De controle op de bepalingen van het productdossier wordt uitgevoerd door de Algemene Directie Controle en Bemiddeling van de Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie: Algemene Directie Controle en Bemiddeling Koning Albert II-laan 16 (NG III) 1000-Brussel; E-mail: [eco.inspec@economie.fgov.be](mailto:eco.inspec@economie.fgov.be)

Belanghebbende partijen:

VZW Belgische Wijnbouwers Hondelee 44 9052 Zwijnaarde  
[info@belgischewijnbouwers.be](mailto:info@belgischewijnbouwers.be)

Vinum & Spiritus Belgium Livornostraat 13, bus 5 1060 Brussel +32 2 537 00 51  
[info@vinumetspiritus.be](mailto:info@vinumetspiritus.be)

## **LINK NAAR HET PRODUCTDOSSIER**

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