

# Transmissie van een gevestigde geografische aanduiding van een gedistilleerde drank

## I. TECHNISCH DOSSIER

### 1. Naam en type

#### a. Te registreren naam/namen

Balegemse jenever (nl)

#### b. Categorie

19. Juniper-flavoured spirit drinks

#### c. Aanvragend(e) land(en)

België

#### d. Taal aanvrager:

Nederlands

#### e. Type geografische aanduiding:

BGA – Beschermde geografische aanduiding

### 2. Contactgegevens

#### a. Naam en titel aanvrager

<b>Naam en titel aanvrager</b>	Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij
<b>Rechtsvorm, omvang en samenstelling (in het geval van rechtspersonen):</b>	
<b>Nationaliteit</b>	België
<b>Adres</b>	Koning Albert-II-laan 35 1030 Brussel
<b>Land</b>	België
<b>Telefoon</b>	+322 552 79 20
<b>E-mailadres(sen)</b>	wijn@lv.vlaanderen.be

**b. Gegevens bemiddelende instantie**

<b>Naam bemiddelende instantie</b>	Vinum Et Spiritus Association Belgium
<b>Adres</b>	Livornostraat 13 bus 5 1060 Brussel
<b>Land</b>	België
<b>Telefoon</b>	+ 32 2 537 00 51
<b>E-mailadres(sen)</b>	info@vinumetspiritus.be

**c. Gegevens belanghebbende partijen****d. Gegevens bevoegde controleautoriteiten**

<b>Naam bevoegde controleautoriteit</b>	Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie Algemene Directie Economische Inspectie
<b>Adres</b>	Koning Albert II-laan 16 1030 Brussel
<b>Land</b>	België
<b>Telefoon</b>	022775484
<b>E-mailadres(sen)</b>	eco.inspec@economie.fgov.be

**e. Gegevens controleorganen****3. Beschrijving van de gedistilleerde drank**

<b>Titel - Productnaam</b>	
<b>Fysische, chemische en/of organoleptische kenmerken</b>	<p>1. Bondige omschrijving</p> <p>Balegemse jenever is een geografische aanduiding van bijlage III , punt 19, van Verordening 110/2008 voor een gedistilleerde drank verkregen door aromatisering met jeneverbessen (<i>juniperus communis</i> L. en/of <i>juniperus oxicedrus</i> L.) van een granendistillaat dat wordt verkregen door distillatie in een koperen distilleerkolom van een gegist beslag van granen (rogge, tarwe, maïs en mout) en hun derivaten, door overhaling in een koperen overhaalketel tot minder dan 75% vol, zodanig dat het aroma en de smaak van het aldus bekomen product uitsluitend afkomstig zijn van de gebruikte grondstoffen.</p> <p>2. Fysische, chemische en/of organoleptische karakteristieken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Minimum alcohol volume van het finaal product: 30% vol.</li> <li>- Helderheid: helder</li> <li>- Kleur: doorzichtig, bepaald door de gebruikte ingrediënten en/of de gebruikte recipiënten voor</li> </ul>

	<p>opslag of veroudering en kan variëren van zeer doorzichtig tot licht geel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De aromacomponenten verschillen naargelang het tijdstip waarop deze gevormd worden ; Verbindingen die uit de grondstof zelf stammen en onveranderd overgaan in het distillaat (oxidatieproducten van lipiden, Maillardreactieproducten, alifatische zwavelcomponenten en fenolen) ; Verbindingen die tijdens de gisting door de stofwisseling van de gist en andere enzymatische processen gevormd worden (alcoholen, esters, vetzuren, carbonylverbindingen waaronder aldehyden en ketonen, en zwavelhoudende componenten) ; Verbindingen die tijdens de distillatie en lagering ontstaan (furfural, ester, acetalen)</li> <li>- Toevoeging van additieven : een aromatisering conform punt 9 van bijlage I van Verordening 110/2008, afkomstig van jeneverbessen.</li> </ul>
<b>Specifieke kenmerken (vergeleken met gedistilleerde dranken van dezelfde categorie)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De consument ervaart de zachte smaak en zachte aroma's van graan en brood, met een lichte toets van jeneverbes.</li> <li>- Deze eigenschappen zijn grotendeels het gevolg van de gebruikte ingrediënten (en van het stookproces dat later in deze fiche aan bod komt)</li> <li>- Het granendistillaat is uitsluitend afkomstig van rogge, tarwe, maïs en mout</li> <li>- De hoeveelheid pure alcohol van het finale product bestaat uit 100% moutwijn (terwijl de hoeveelheid moutwijn in andere graanjenevers doorgaans veel lager is)</li> <li>- In tegenstelling tot andere graanjenevers worden er zoetstoffen noch kleurstoffen toegevoegd en wordt er uitsluitend gearomatiseerd met jeneverbes.</li> </ul>

#### 4. Baken het geografische gebied af

##### a. Beschrijf het afgebakende geografische gebied

Balegemse jenever wordt uitsluitend gestookt te Balegem, een deelgemeente van de gemeente Oosterzele dat deel uitmaakt van de provincie Oost-Vlaanderen in het Koninkrijk België. Alle fases van het productieproces (met uitzondering van de botteling) moeten plaatsvinden in Balegem.

##### b. NUTS-gebied

---

#### 5. Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

<b>Titel - Type methode</b>	
<b>Methode</b>	De Balegemse jenever wordt geproduceerd volgens de oorspronkelijke ambachtelijke methoden uit 1862.

	<p>5.1 De granen en hun derivaten De Balegemse jenever wordt geproduceerd met rogge, tarwe, tarwe- en maïszetmeel en mout. Indien nodig worden deze granen gedroogd in de graandroogoven.</p> <p>5.2 Het malen van de granen en het mout De granen en het mout worden geschroot in een door een stoommachine aangedreven graanmolen</p> <p>5.3 Het beslaan en de versuikering van het beslag De beslagkuip wordt voor een derde gevuld met ontijzerd en verzacht grondwater en/of bronwater uit de regio en/of leidingwater dat wordt verwarmd tot ongeveer 40 °C. Het rogge- en tarwemeel en het maïszetmeel worden in de beslagkuip gestort en door stoominblazing wordt het beslag op 100 °C gebracht. Het gekookte beslag wordt afgekoeld tot 68 °C waarna men het moutmeel toevoegt. De versuikering van het graanzetmeel duurt ongeveer 1 uur. Hierna wordt het versuikerde beslag tot ongeveer 24 °C afgekoeld waarna het wordt afgelaten naar de gistkuip</p> <p>5.4 Het gisten De gist wordt onder roeren aan het versuikerde en afgekoelde beslag toegevoegd. De gisting duurt ongeveer 72 uur waarbij het alcoholgehalte tot 6 à 7 % vol oploopt.</p> <p>5.5 Het ruw stoken In de stookkolom worden alcohol en andere vluchtige componenten (het flegma of ruwbrand) van de niet-vluchtige componenten (spoeling) gescheiden.</p> <p>5.6 Het fijn stoken Het flegma wordt naar de alambiek (overhaalketel) verpompt. Hier wordt de kop (voorloop met o.a. methanol, aldehyden en esters) en de staart (naloop met de foezelalcoholen) van de middenloop (fijnbrand, granen eau-de-vie of moutwijn met maximum 75 % vol alcohol) gescheiden.</p> <p>5.7 Het rijpen van de moutwijn en het afvullen van de jenever De moutwijn wordt gedurende minimum 6 maanden in de eikenhouten moutvergaarbak gerijpt. Hierna wordt de gerijpte moutwijn in tonnen afgevuld en naar de afvulruimte gebracht. De moutwijn wordt gefiltreerd en in een roestvrijstalen mengtank met water verdund tot de gewenste concentratie (54, 41 of 31 % vol).</p>
--	---

## 6. Verband met de geografische omgeving of de geografische oorsprong

<b>Titel - Productnaam</b>	
----------------------------	--

<p><b>Gegevens van het geografische gebied of de geografische oorsprong die relevant zijn voor het verband</b></p>	/
<p><b>Specifieke kenmerken van de gedistilleerde drank die zijn toe te schrijven aan het geografische gebied</b></p>	<p>De Balegemse jenever is ontstaan in 1864. De landbouwer Henri De Backer bekam op 24 december 1864 van de provincie Oost-Vlaanderen de vergunning om in zijn landbouwbedrijf een jeneverbranderij op te richten. Ingevolge erfopvolging ging de stokerij in 1885 over naar de familie Van Damme die van dan af hun naam aan de Balegemse jenever verbonden.</p> <p>In het jaar 1864 telde België 313 landbouwstokerijen. Meer dan de helft van deze stokerijen waren in Oost-Vlaanderen gelegen. Vandaag is de stokerij Van Damme te Balegem de enige overblijvende, werkende stokerij in ons land waar de landbouw-stoker met eigen graan een jenever produceert en de spoeling voedert aan zijn vee. Met de mest van het vee worden zijn graanvelden bemest en vruchtbare gronden geven rijke graanoogsten : een perfecte ecologische kringloop.</p> <p>De Balegemse jenever werd door het Besluit dd 9 juli 1997 van de Vlaamse Gemeenschap erkend als geografische benaming van gedistilleerde drank in de zin van artikel 5 lid 3 van Verordening 1576/89 van de raad van 29 mei 1989 tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gedistilleerde dranken.</p> <p>De lokale grondstoffen geven het product zijn typische kenmerken. De voornaamste ingrediënten worden geteeld en gewonnen op de leemgrond van Balegem: De gebruikte tarwe en rogge en het gebruikte grondwater zijn uitsluitend afkomstig uit Balegem. Het natuurlijk mineraal bronwater is eveneens afkomstig uit Balegem en uit de fusie-gemeente Oosterzele (waartoe Balegem behoort).</p> <p>Daarnaast worden de typische kenmerken bepaald door de vakkennis van de stoker volgens het recept voor het fijn stoken.</p> <p>De Balegemse jenever maakt deel uit van het Vlaamse cultureel patrimonium.</p> <p>Ingevolge het beschermingsbesluit van de Vlaamse Regering van 8 februari 2010 behoren de gebouwen en de originele stookinstallatie van de landbouwstokerij tot het industrieel erfgoed van Vlaanderen. De jenever wordt er nog volgens de oorspronkelijke ambachtelijke methode uit 1862 gestookt. Als enig bedrijf laat de stokerij Van Damme de technologie van de eerste industriële revolutie zien en is ze de laatste getuige van een productiemethode</p>

	<p>die typisch was voor Oost-Vlaanderen in de 19de eeuw.</p> <p>De Balegemse jenever is één van de 11 stichtende leden van de Orde van de Oost-Vlaamse meester distillateurs die via tal van activiteiten de rijke Oost-Vlaamse jenevertraditie willen levendig houden.</p> <p>In Balegem worden jaarlijks de Jenevertochten georganiseerd naar aanleiding van de Stokerijfeesten.</p> <p>De stokerij maakt deel uit van Bruisend Balegem, een tweejaarlijks muzikaal, cultureel, kunstrijk en folkloristisch evenement. De jenever van stokerij Van Damme (gelegen aan de Issegem) werd opgenomen in het refrein van het lied dat voor Bruisend Balegem werd gecomponeerd. Het refrein luidt: “Wat bruist er in Balegem tussen ’t koren van Walzegem, Vetten haring laat maar komen de Van Damme laat maar stromen Wat bruist er in Balegem, in het struikgewas van Issegem”</p> <p>De stokerij werd door ‘Toerisme Vlaanderen’ opgenomen als knooppunt in de Waterroute, een 57km lange fietsroute door de Vlaamse Ardennen. In de publiciteit voor de route wordt melding gemaakt van de Balegemse jenever.</p> <p>In 1995 ontvangt de heer Ludo Lampaert van stokerij Van Damme het eremerk Joachim Beuckelaer, dat in Vlaanderen sinds 1966 jaarlijks wordt toegekend aan één persoon in het kader van ‘gastronomie en heemkunde’ ; vooral omdat het bedrijf als enige Vlaamse landbouwstokerij niet alleen een volwaardig graanproduct van eigen bodem brengt, maar tevens een stuk 19de eeuwse landbouwgeschiedenis bewaart voor de volgende generaties.</p> <p>Balegemse jenever in de literatuur en vakliteratuur:</p> <p>In ‘Het verdriet van België’, het meesterwerk van auteur Hugo Claus, wordt de Balegemse jenever expliciet geciteerd omdat dit product zo typerend is voor de regio.</p> <p>“Een Jeneverroute van Frans Vlaanderen tot Limburg als toeristisch bindmiddel”, Yannick Scheelen, 1983, Hoger Rijksinstituut voor Toerisme, Hotelwezen en Voedingsbedrijven, p. 97</p> <p>“Jenever, Een Belgische Belevens”, Ronald Ferket en Hugo Elsemans, 1987, Project Antwerpen, p. 153</p> <p>“In en om de alambiek”, 1981, Catalogus bij de tentoonstelling van het museum voor industriële archeologie en textiel (Gent), p. 66 – 70</p> <p>“Jenever in de Lage Landen”, Eric Van Schoonenberghe, 1996, Stichting Kunstboek, p. 209</p>
--	---

	<p>Balegemse jenever in culinaire recepten:</p> <p>“Jenever, Een Culinaire Belevenis”, Ronald Ferket en Joris Creve, 1996, p. 39, (Carpacio van rundsvlees met kruidenvinaigrette op basis van Balegemse jenever)</p> <p>“Jenever, Van Korrel Tot Borrel”, Stefaan van Laere, 2005, Davidsfonds, p. 36 (Balegemse Komkommerjenever-salade) en p. 156 (culinaire recept restaurant De cluysenaer, ‘In spek gebakken lamsfilet met Balegemse’) )</p> <p>Balegemse jenever on the web op het internet: 4.400 hits opmet google search met recente publicaties ivm het product, de productiemethode, de toeristische, culturele en culinaire troeven van de stokerij Van Damme en van de Balegemse Jenever.</p>
<b>Oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en het product</b>	

### 7. Voorschriften op EU-, nationaal of regionaal niveau

<b>Titel</b>	
<b>Juridische referentie:</b>	9 JULI 1997. Ministerieel besluit houdende erkenning als geografische benaming van gedistilleerde dranken
<b>Beschrijving van de (het) voorschrift(en)</b>	<p>Jenever die uitsluitend gestookt wordt te Balegem (Oost-Vlaanderen) uit verschillende graansoorten en hun derivaten.</p> <p>Verkregen door :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. distillatie in een koperen distilleerkolom van een gegist beslag van granen en -derivaten;</li> <li>2. door overhaling in een koperen overhaalketel;</li> <li>3. gedistilleerd en overgehaald tot minder dan 75 % vol op zodanige wijze dat het uiteindelijke distillatieproduct aroma en smaak heeft afkomstig van de gebruikte grondstoffen.</li> </ol> <p>De granen eau-de-vie rijpt op eikenhouten vaten met het oog op het verzachten van de organoleptische eigenschappen.</p>

<b>Titel</b>	
<b>Juridische referentie:</b>	Beschermingsbesluit van de Vlaamse Regering van 8 februari 2010
<b>Beschrijving van de (het) voorschrift(en)</b>	Ingevolge het beschermingsbesluit van de Vlaamse Regering van 8 februari 2010 behoren de gebouwen en de originele stookinstallatie van de landbouwstokerij tot het industrieel erfgoed van

	Vlaanderen.
--	-------------

## 8. Aanvulling op de geografische aanduiding

## 9. Specifieke etiketteringsvoorschriften

Titel	Verwijzing naar 'kwaliteitstermen'
<b>Beschrijving van het voorschrift</b>	<p>Het is toegelaten om de geografische aanduiding 'Balegemse jenever' aan te vullen met de oude Vlaamse schrijfwijze ervan, namelijk 'Balegemsche jenever' of 'Balegemsche graangenever'.</p> <p>Het is toegelaten om 'kwaliteitstermen' te vermelden mits de producent kan aantonen dat de kenmerken van het desbetreffende product voldoende verschillen van de kenmerken van een standaard Balegemse jenever.</p> <p>De Balegemse jenever die wordt verkregen door distillatie in één enkele stokerij van een beslag van een gemoute gerst zal de vermelding 'single malt' mogen dragen, met de mogelijkheid van toevoeging of gebruik van andere granen, in welk geval het de vermelding 'single grain' mag dragen. Indien er wordt verwezen naar één of meerdere specifieke grondstoffen, dan mag het distillaat enkel bekomen zijn door gebruik van deze specifieke grondstoffen.</p>

Titel	Veroudering – Aanduiding rijpingstermijn
<b>Beschrijving van het voorschrift</b>	<p>Balegemse jenever die minstens één jaar is verouderd in een houten vat mag een verwijzing bevatten naar deze veroudering of rijping (zoals bepaald in Bijlage I N° 8 van verordening EC 110/2008).</p> <p>Balegemse jenever die minstens één jaar is verouderd in een houten vat en die in de koninkrijken van België en Nederland gecommmercialiseerd wordt moet de duur van de veroudering of rijping vermelden. De preciese informatie in verband met deze veroudering (zoals het begin en het einde van het verouderingsproces, de traceerbaarheid van fles tot vat, ...) worden in een officieel register (zoals bijvoorbeeld een accijnsregister) vermeld.</p> <p>Balegemse jenever die minstens 2 jaar werd opgeslagen in andere recipiënten dan een houten vat (bijvoorbeeld een inox tank) mag een verwijzing bevatten naar de duurtijd van opslag. De gebruikte vermeldingen mogen niet van aard zijn om de consument te misleiden.</p>



## II. Andere informatie

### *1. Bewijsstukken*

Dossiernaam	Answer_Balegemse Jenever_VValidity examination form for an existing PDO_PG.xml
Beschrijving:	Antwoord op non conformiteit
Type document	Andere

### *2. Link naar het productdossier*

Link:	
-------	--