

PRODUCTDOSSIER
BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING
HAGELANDSE WIJN

1. De naam die moet worden beschermd als beschermde oorsprongsbenaming

“Hagelandse Wijn”

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

Wijn

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

Belangrijkste analytische eigenschappen:

- Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte moet 8 % vol bereiken.
- Het minimum effectieve 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 H₂SO₄/1 (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. Traditionele aanduiding

Gecontroleerde oorsprongsbenaming

5. De wijnbereidingsprocedés

a) specifieke bij de productie van de wijn gebruikte oenologische 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.

o Artikels 120 quater tot en met 120 septies; bijlage XV bis; bijlage XV ter (Oenologische procédés 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 67 hl/ha.

6. De afbakening van het betrokken geografische gebied:

De voor de productie van Hagelandse Wijn afgebakende zone bevindt zich in wijnbouwzone A in het Hageland, ziende de steden en/of gemeenten Aarschot, Begijnendijk, Bekkevoort, Bierbeek, Boutersem, Diest, Geetbets, Glabbeek, Halen, Hoegaarden, Holsbeek, Kortenaken, Landen, Leuven, Linter, Lubbeek, Rotselaar, Scherpenheuvel-Zichem, Tielt-Winge, Tienen, Tremelo en Zoutleeuw.

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

Voor de productie van Hagelandse Wijn mogen volgende wijnstokrassen worden gebruikt : müller - thurgau; optima; ortega; kerner; siegerrebe; pinot gris; chardonnay; riesling; auxerrois; bacchus; schönburger; pinot noir; dornfelder; limberger; domina; pinot blanc; sirius, bianca, regent, würzer; johanniter, merlot , pinot noir précoce

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 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.

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.

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. Aanvullende voorwaarden:

- Om de benaming Beschermd Oorsprongsbenaming “Hageland” 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 organisatie, werking en samenstelling van de Erkenningscommissie worden bij huishoudelijk reglement geregeld.
- 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 “Hagelandse Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” moeten de druiven 100 % van de erkende productiezone afkomstig zijn.
- De termen “Hagelandse Wijn” en/of “Hagelandse Wijn met Gecontroleerde oorsprongsbenaming” en elke term die allusie maakt op de Hagelandse productiestreek zijn verboden voor niet erkende kwaliteitswijnen.
- De producent mag de wijn die recht heeft op de benaming “Hagelandse 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

