

**PRODUCTDOSSIER**  
**BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING**  
**HEUVELLANDSE WIJN**

**1. De naam die moet worden beschermd als beschermde oorsprongsbenaming**

“Heuvellandse wijn”

Traditionele aanduiding: “Gecontroleerde oorsprongsbenaming”

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

Wijn

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

**a) Belangrijkste analytische eigenschappen:**

- Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte moet 8 % vol bereiken.
- Het effectieve alcohol-volumegehalte moet minstens 8,5 % vol bedragen.
- 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l (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 (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. TA gebruikt om aan te duiden dat de wijn een BOB of BGA heeft**

Gecontroleerde oorsprongsbenaming

**5. De wijnbereidingsprocedures**

**a) De specifieke bij de productie van de wijn gebruikte oenologische procedures, 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.
  - 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 is beperkt tot 65 hl/ha. Voor de rassen Müller-Thurgau, Kerner, Auxerrois en Dornfelder is de gemiddelde maximale opbrengst beperkt tot 80 hl/ha.

**6. De afbakening van het betrokken geografische gebied:**

De voor de productie van Heuvellandse wijn afgebakende zone bevindt zich in wijnbouwzone A in Heuvelland, zijnde de steden en/of gemeenten : De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerken, Reningelst, Westouter, Wijtschate, Wulvergem.

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

Voor de productie van Heuvellandse wijn mogen volgende wijnstokrassen worden gebruikt : müller-thurgau, kerner, siegerrebe, pinot gris, chardonnay, riesling, auxerrois, pinot noir, dornfelder, regent, cabernet sauvignon, johanniter, muscat, rondo, phoenix.

**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**

In het Heuvelland heerst een koel klimaat met frisse nachten hetgeen bevorderlijk is voor de wijnbouw.

Door de nabijheid van de Noordzee zijn de winters zachter en vermijdt men te lage temperaturen die nefast zouden zijn voor de druivelaar.

De percelen bevinden zich hoofdzakelijk op zuidelijk gerichte hellingen en heuvels met een goede drainage, namelijk op de zuiderflanken van de heuvels Monteberg, Kemmelberg, Banebergen Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg en Scherpenberg.

Het Heuvelland heeft een arme zure zand - leembodem met een heel goede drainage dankzij de ijzerzandsteen in de bodem en een diepe grondwatertafel.

**Gegevens van het product:**

De Heuvellandse wijnen hebben een aromatisch, mineraal en fris karakter. Het kunnen vrij lichte tot matig krachtige wijnen zijn. Dankzij de combinatie van druivenras en de specifieke bodem, hebben de wijnen veelal een origineel kruidig en bloemig boeket.

Afhankelijk van het jaartal en het druivenras, hebben de Heuvellandse wijnen een bewaarpotentieel die kan gaan van 2 tot meer dan 5 jaar.

De mousserende wijnen zijn vrij krachtig, elegant en complex.

## **Causaal verband:**

Het koele klimaat en de frisse nachten zorgen voor een lange rijpingsperiode. Zo worden meer aroma's aangemaakt zonder het aanmaken van te veel suiker. Op die manier krijgt men aromatische wijnen die altijd fris blijven. Het alcoholgehalte blijft dan meestal laag, nl. < 12.5 %.

De ijzerzandsteen aan de oppervlakte zorgt voor een warmer microklimaat die ervoor zorgt dat de druiven ieder keer net iets beter kunnen afrijpen, om later een wijn te verkrijgen die evenwichtig is in de zoet - zuur balans.

De droge en schrale bodem zorgt ervoor dat de druivenlaar vlugger in de fase van groeivertraging of groeistop vertoeft. Dit is de fase die ervoor zorgt dat er efficiënter aan fotosynthese wordt gedaan en dat er meer polyfenolen en secundaire metabolieten worden aangemaakt. Zo krijgen de wijnen meer structuur, zijn ze aromatisch en kunnen langer bewaard worden.

Het koele klimaat geeft ons de mogelijkheid om witte en rode wijnen te maken dankzij de bovenvermelde troeven, weliswaar het ene jaar gemakkelijker dan het andere. Anderzijds produceren de druiven met dit klimaat niet zo veel suiker en blijven er altijd voldoende zuren over. Zo kan men in Heuvelland heel fijne mousserende wijnen produceren.

## **9. Aanvullende voorwaarden**

Om de benaming Beschermd Oorsprongsbenaming "Heuvelland" 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 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.
- De termen "Heuvellandse Wijn" en/of "Heuvellandse Wijn met Gecontroleerde oorsprongsbenaming" en elke term die allusie maakt op de Heuvellandse productiestreek zijn verboden voor niet erkende kwaliteitswijnen.
- De producent mag de wijn die recht heeft op de benaming "Heuvellandse 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:eco.inspec@economie.fgov.be)