

*Vlaams Ministerie van Landbouw en Visserij
Departement Landbouw en Visserij*

Besluit van de secretaris-generaal tot goedkeuring van een standaardwijziging van het productdossier Beschermd oorsprongsbenaming Haspengouwse 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 5 oktober 2023 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 SECRETARIS-GENERAAL VAN HET DEPARTEMENT LANDBOUW EN VISSERIJ
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 Beschermd oorsprongsbenaming Haspengouwse wijn goedgekeurd. Het geconsolideerde productdossier is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Brussel, 17 oktober 2023

De secretaris-generaal van het Departement Landbouw en Visserij,

Patricia DE CLERCQ

Bijlage. Het geconsolideerde productdossier

- 1 **NAAM/NAMEN**
Haspengouwse wijn
- 2 **TYPE GEOGRAFISCHE AANDUIDING:**
BOB – Beschermde oorsprongsbenaming
- 3 **CATEGORIEËN VAN WIJNBOUWPRODUCTEN**
1. Wijn
- 4 **BESCHRIJVING VAN DE WIJN(EN)**
—

1. Analytische eigenschappen

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte moet 8 % 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/l (totaalgehalte aan zuren) moet ten minste 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur ofwel 46,6 milli-equivalent per liter bedragen.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|--|
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent) | |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumepercent) | 8,5 |
| Totale minimale zuurtegraad | 3,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

2. Organoleptische eigenschappen

BEKNOPTE BESCHRIJVING IN TEKST

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.

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

5 WIJNBEREIDINGSPROCEDÉS

5.1 Specifieke oenologische procedés

1. 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.

2. 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, d.i. 13,3 milli-equivalent per liter.

5.2 Maximumopbrengsten

1. gemiddelde maximale opbrengst voor de rassen Müller-Thurgau, Kerner, Ortega, Bacchus, Würzer en Dornfelder

80 hectoliter per hectare

Voor de andere rassen

55 hectoliter per hectare

6 **AFGEBAKEND GEOGRAFISCH GEBIED**

De voor de productie van Haspengouwse Wijn afgebakende zone bevindt zich in wijnbouwzone A in Haspengouw, zijnde de steden en/of gemeenten Alken, Bilzen, Borgloon, Gingelom, Halle-Booienhoven, Heers, Herk-de-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortesseem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren, Wellen.

7 **WIJNDRUIVENRAS(SEN)**

Acolon

Auxerrois B

Bacchus B

Cabernet cortis

Cabernet dorsa

Cabernet jura

Cabernet sauvignon

Chardonnay B

Dornfelder N

Gruener Veltliner

Johanniter B

Kerner B

Lemberger

Leon Milot

Merlot N

Müller Thurgau B
Muscaris
Ortega B
Pinot Blanc B
Pinot Gris G
Pinot Meunier
Pinot Noir N - Vroege Loonse
Pinotin
Regent N
Riesling B
Siegerrebe Rs - Sieger
Solaris
Souvignier gris
Tempranillo

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 "Hagelandse 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:

De Vlaamse Overheid is bevoegd voor het toekennen van oorsprongsbenaming aan wijn. Departement Landbouw en Visserij Vlaamse Overheid Koning Albert II-laan 35 bus 40 1030-Brussel Tel/Fax 02 552 77 72 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 Tel.: 02 277 54 84 Fax: 02 277 54 52 E-mail: eco.inspec@economie.fgov.be <http://economie.fgov.be/>

Belanghebbende partijen:

VZW Belgische Wijnbouwers Hondelee 44 9052 Zwijnaarde
info@belgischewijnbouwers.be

Vinum & Spiritus Belgium Livornostraat 13, bus 5 1060 Brussel +32 2 537 00 51
fbvs.bfwg@skynet.be

LINK NAAR HET PRODUCTDOSSIER

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