C/2024/1487

16.2.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/1487)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Heuvellandse wijn”

PDO-BE-A1426-AM04

Datum van de mededeling: 24.11.2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Beschrijving van de wijn**

De beschrijving van de wijnen is verbeterd en gewijzigd inzake de analytische en organoleptische eigenschappen.

Reden: De vorige beschrijving werd te algemeen en niet specifiek genoeg bevonden en is daarom aangepast.

2. **Wijnbereidingsprocédé**

De beschrijving is tekstueel aangepast, echter niet inhoudelijk.

Reden: het woord “oënologisch” wordt in het gehele document vervangen door het woord “oenologisch”. Daarnaast worden overbodige stukken geschrapt.

3. **Maximale opbrengst per hectare**

De maximale opbrengst wordt geactualiseerd aan de huidige standaarden, dit apart voor witte, rosé en rode wijnen.

Reden: de maximale opbrengsten worden geactualiseerd, rekening houdend met het potentieel van de verschillende druivenrassen.

4. **Afbakening van het geografisch gebied**

Tekstuele aanpassing en toevoeging van een verduidelijking

Reden: Door een typfout wordt de gemeente Nieuwkerken vervangen door Nieuwkerke. Verder wordt aangegeven dat wanneer percelen die zich in naburige gemeenten bevinden, maar waarvan de rijen druivenstokken een aanvang nemen binnen een gemeente die deel uitmaakt van het appellatiegebied eveneens beschouwd worden als onderdeel van het appellatiegebied.

5. **Aanpassing van wijndruivenrassen**

Wijziging van de rassenlijst.

Een aantal druivenrassen worden geschrapt omdat deze niet (veel) gebruikt zijn: riesling, cabernet-sauvignon en muscat.

De volgende druivenrassen worden geïntroduceerd: pinot blanc, phoenix, sauvignon blanc, solaris, souvignier gris, acolon, cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay, pinot meunier, rondo syrah en zweigelt.

Reden: de noodzaak om de voor de productie van wijnen in de omgeving van Heuvelland gedefinieerde rassen bij te werken en aan te passen, met inbegrip van nieuwe rassen die relevant waren voor de karakterisering van de wijnen in de regio (cfr causaal verband).

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

6. **Aanvullende voorwaarden**

De voorwaarden worden vereenvoudigd. Overbodige elementen worden geschrapt.

Reden: Door het schrappen van overbodige elementen, wordt de leesbaarheid vergroot.

7. **Informatie over belanghebbenden – controleorganen en toezichthoudende autoriteiten**

Bijwerking van informatie.

Reden: De contactgegeven zijn verouderd en worden geactualiseerd aan de actuele situatie. Dit is nodig om ervoor te zorgen dat het productdossier voldoet aan de geldende wetgeving

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Heuvellandse 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 9 % vol bereiken.

Het effectieve alcohol-volumegehalte moet minstens 10 % 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 % vol.

De totale zuurtegraad in g (totaalgehalte aan zuren) moet ten minste 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur bedragen.

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

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	9
Totale minimale zuurtegraad	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 en/of floraal, soms een mineraal aroma met finesse of kracht. Mooie gestructureerde aciditeit en gekenmerkt door een niet al te hoog alcoholgehalte. Houtlagering kan voor bepaalde wijnen een toegevoegde waarde zijn.

Rosé-wijnen: fijn, elegant, fruitig of floraal, soms een mineraal aroma met finesse. Mooie gestructureerde aciditeit.

Rode wijnen: een fruitige, frisse stijl of gewoon krachtig. 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 kan voor bepaalde wijnen een toegevoegde waarde zijn.

Het organoleptisch onderzoek wordt uitgevoerd door de Erkenningscommissie en heeft betrekking op kleur, klaarheid, reuk en smaak. De beoordelingsfiche (degustatiefiche) is toegevoegd bij het huishoudelijk regelement van de erkenningscommissie.

Alleen wijnen die voldoen aan de analytische eigenschappen, worden aan een organoleptisch onderzoek onderworpen.

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.

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.

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.

6. **Maximumopbrengsten**

1. Een gemiddelde maximum gemeten over een periode van 3 jaar, voor witte & rode wijnen voor: chardonnay, chenin blanc, johanniter

65 hectoliter per hectare

2. Een gemiddelde maximum gemeten over een periode van 3 jaar, voor witte & rode wijnen voor: kerner, müller-thurgau, pinot blanc

65 hectoliter per hectare

3. Een gemiddelde maximum gemeten over een periode van 3 jaar, voor witte & rode wijnen voor: phoenix sauvignon blanc, siegerrebe

65 hectoliter per hectare

4. Een gem maximum gemeten over een periode van 3 jaar,voor witte & rode wijnen voor:solaris, cabernet cortis, cabernet dorsa

65 hectoliter per hectare

5. Een gemiddelde maximum gemeten over een periode van 3 jaar, voor witte & rode wijnen voor:gamay,pinot meunier,regent, rondo, syrah

65 hectoliter per hectare

6. Een gemiddelde maximum gemeten over een periode van 3 jaar, voor witte & rode wijnen voor: pinot gris, pinot noir

55 hectoliter per hectare

7. Een gemiddelde maximum gemeten over een periode van 3 jaar, voor rosé wijnen voor: cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay,

75 hectoliter per hectare

8. Een gemiddelde maximum gemeten over een periode van 3 jaar, voor rosé wijnen voor: pinot meunier, pinot noir, regent, rondo, syrah

75 hectoliter per hectare

9. Een gemiddelde maximum gemeten over een periode van 3 jaar, voor: acolon, auxerrois, dornfelder, souvignier gris, zweigelt

80 hectoliter per hectare

7. **Afgebakend geografisch gebied**

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

Percelen die zich in naburige gemeenten bevinden, maar waarvan de rijen druivenstokken een aanvang nemen binnen een gemeente die deel uitmaakt van het appellatiegebied worden eveneens beschouwd als onderdeel van het appellatiegebied.

8. **Wijndruivenras(sen)**

Acolon

Auxerrois B

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Chardonnay B

Dornfelder N

Gamay N

Johanniter B

Kerner B

Müller Thurgau B

Phoenix

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Meunier N

Pinot Noir N - Vroege Loonse

Regent N

Rondo

Sauvignon blanc

Siegerrebe Rs - Sieger

Solaris

Souvignier Gris

Syrah

Zweigelt

9. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

9.1. *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.

9.2. *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.

9.3. *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.

10. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

verwerking van druiven tot wijn in de onmiddelijke nabijheid van het geografische gebied

Rechtskader:

In de EU-regelgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Uitzondering inzake de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Om de benaming Beschermde 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.

Link naar het productdossier

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