C/2024/1485

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/2024/1485)

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

"Haspengouwse wijn"

PDO-BE-A1492-AM04

Datum van de mededeling: 24.11.2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Afbakening van het geografisch gebied**

Toevoeging van 2 deelgemeenten.

Reden: Het appellatiegebied wordt uitgebreid met twee deelgemeenten die bestuurlijk net geen deel uitmaken van Haspengouw, maar die inzake ondergrond vergelijkbaar zijn. In deze gemeenten bevinden zich wijngaarden waarvoor de eigenaren op termijn de BOB wil aanvragen. Het gaat hier om de volgende 2 deelgemeentes van Zoutleeuw: Halle-Booienhoven en Ossenweg.

ENIG DOCUMENT

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 H2SO4/1 (totaalgehalte aan zuren) moet ten minste 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur ofwel 46,6 milli-equivalent per liter bedragen.

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

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

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent)	8,5
Totale minimale zuurtegraad	3,5 in milli-equivalent per liter
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 geld 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.

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

2. 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, Kortessem, Nieuwerkerken, Ossenweg, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren, Wellen.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Auxerrois B

Bacchus B

Bianca B

Chardonnay B

Domina N

Dornfelder N

Kerner B

Müller Thurgau B

Optima B

Ortega B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N - Vroege Loonse

Regent N

Riesling B

Schönburger Rs - Rosa Muscat

Siegerrebe Rs - Sieger

Würzer B

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

8.1. *Situering*

De grond en de ondergrond in Haspengouw bestaat uit de Haspengouwse leem en mergel. Haspengouw heeft optimale klimatologische omstandigheden, Haspengouw heeft een noordelijke ligging met veel lichturen tijdens de rijpingsperiode. De Haspengouwse hellingen zorgen bovendien voor een goede afwatering en de juiste inval van de zonnestralen. Op de zuidelijke hellingen heerst een microklimaat.

8.2. *Gegevens van het product*

Wijnen met een uitzonderlijke complexiteit: vettige en minerale wijn met een voldoende hoeveelheid aan zuren.

8.3. *Causaal verband*

De kwaliteit en de kenmerken van de Haspengouwse wijn zijn vooral toe te schrijven aan de specifieke eigenschappen van de grond, ondergrond, landschap en optimale klimatologische omstandigheden (op de zuidelijk gelegen heuvels heerst een microklimaat).

De eigenschappen van de Haspengouwse leem geeft de vettigheid aan de wijn en de mergel geeft de mineraliteit waardoor wijnen ontstaan met een uitzonderlijke complexiteit. Deze eigenschappen zijn echter enkel in de wijn terug te vinden indien er een voldoende hoge concentratie van mineralen uit de grond in de wijn aanwezig is. Vandaar dat bewust de opbrengst per hectare voor de Haspengouwse wijn beperkt is tot maximum 55 hl/ha. Dit laag rendement verzekert tevens een voldoende rijpheid (concentratie suiker) van de druiven.

De noordelijke ligging leidt tevens tot meer lichturen tijdens de rijpingsperiode dan in de zuiderse wijnbouwgebieden en verzekert ook een voldoende hoeveelheid aan zuren (in zuidelijkere gebieden wordt dit problematisch door de "opwarming").

De Haspengouwse wijnen zijn het resultaat van een uniek "terroir" en kunnen met geen enkel ander product vergeleken worden.

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

Verwerking van druiven tot wijn in de onmiddelijkeh 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:

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 "Haspengouwse Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming" moeten de druiven 100 % van de erkende productiezone afkomstig zijn.

Link naar het productdossier

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