

WIJN MET EEN OORSPRONGSBENAMING
VLAAMSE MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

1. De naam die moet worden beschermd:

“Vlaamse mousserende kwaliteitswijn - Gecontroleerde oorsprongsbenaming” (“Vlaamse mousserende kwaliteitswijn - Beschermd Oorsprongsbenaming”) gevolgd door de naam van één van volgende geografische eenheden: De kuststreek, de Westhoek, Brugge en Ommeland; de Leiestreek; het Meetjesland; Vlaamse Ardennen; Schelde- en Denderstreek; Het Waasland; Pajottenland en Zennevallei; Dijlevallei; Antwerpen en de Antwerpse Kempen; de Limburgse Kempen; Mijnstreek; het Maasland; Voerstreek; Oost-Brabantse Heuvelstreek; Zuid-Limburgse Fruitstreek.

2. Een beschrijving van de wijn (zijn belangrijkste analytische en organoleptische kenmerken):**a) Belangrijkste analytische eigenschappen:**

- Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte van de “basiswijnen” moet 8 % vol bereiken.
- Het effectieve alcohol-volumegehalte van de “basiswijnen” moet minstens 8,5 % vol bedragen.
- Het totale alcohol-volumegehalte van de “basiswijnen” mag niet lager zijn dan 9 % 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.

b) Belangrijkste organoleptische eigenschappen:

- Het organoleptisch onderzoek wordt uitgevoerd door de Erkeningscommissie en heeft betrekking op kleur, klaarheid, reuk en smaak.
De onderzochte wijn moet ten minste 11 punten behalen op een maximum van 20. De beoordelingsfiche (degustatiefiche) is toegevoegd bij het huishoudelijk reglement van de erkeningscommissie.

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

3. De wijnbereidingsprocedés**a) specifieke bij de productie van de wijn gebruikte oënologische procedés, alsmede de betrokken beperkingen bij de productie van de wijn:**

- Voor de verse druiven, het gedeeltelijk gegiste druivenmost of de jonge nog gistende wijn, en bestemd voor de bereiding van “Vlaamse mousserende kwaliteitswijn” mag, uitsluitend op het wijnbouwbedrijf: een verhoging van het natuurlijk alcohol-volumegehalte geschieden door toevoeging van saccharose, geconcentreerde druivenmost of gerezificeerde 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.
- Verder dienen inzake toegelaten oënologische procédés 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 oënologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen.
 - Artikels 120 quater tot en met 120 septies; bijlage XV bis; bijlage XV ter (Oënologische 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 oënologische 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 van de “basiswijnen” is beperkt tot 80 hl/ha.

4. De afbakening van het betrokken geografische gebied:

De voor de productie van “Vlaamse mousserende kwaliteitswijn” afgebakende zone bevindt zich in wijnbouwzone A in Vlaanderen, namelijk:

- de gemeenten : De Panne, Koksijde, Nieuwpoort, Middelkerke, Oostende, Bredene, De Haan, Blankenberge, Knokke-Heist (kuststreek);
- de gemeenten : Alveringem, Diksmuide, Heuvelland, Houthulst, Ieper, Koekelare, Kortemark, Langemark-Poelkapelle, Lo-Reninge, Mesen, Poperinge, Staden, Veurne, Vleteren en Zonnebeke (de Westhoek);
- de gemeenten : Ardoos, Beernem, Brugge, Damme, Gistel, Ichtegem, Jabbeke, Lichtervelde, Oostkamp, Oudenburg, Pittem, Ruiselede, Tielt, Torhout, Wingene, Zedelgem en Zuilenkerke (Brugge en Ommeland);
- de gemeenten : Anzegem, Avelgem, De Pinte, Deerlijk, Deinze, Dentergem, Harelbeke, Hoogdele, Ingelmunster, Izegem Kortrijk, Kuurne, Ledegem, Lendelede, Menen, Meulebeke, Moorslede, Nazareth, Oostrozebeke, Roeselare, Sint-Martens-Latem, Spiere-Helkijn, Waregem, Wervik, Wevelgem, Wielsbeke, Zulte en Zwevegem (de Leiestreek);
- de gemeenten : Aalter, Assenede, Eeklo, Evergem, Kaprijke, Knesselare, Lovendegem, Maldegem, Nevele, Sint-Laureins, Waarschoot, Zelzate en Zomergem (het Meetjesland);
- de gemeenten : Brakel, Gavere, Geraardsbergen, Herzele, Horebeke, Kluisbergen, Kruishoutem, Lierde, Maarkedal, Oosterzele, Oudenaarde, Ronse, Sint-Lievens-Houtem, Wortegem-Petegem, Zingem, Zottegem en Zwalm (Vlaamse Ardennen);
- de gemeenten : Aalst, Aartselaar, Berlare, Boom, Bornem, Buggenhout, Denderleeuw, Dendermonde, Destelbergen, Erpe-Mere, Gent, Haaltert, Hamme, Hemiksem, Laarne, Lebbeke, Lede, Melle, Merelbeke, Niel, Ninove, Puurs, Rumst, Schelle, Sint-Amands, Wetteren, Wichelen, Willebroek en Zele (Schelde- en Denderstreek);
- de gemeenten : Beveren, Kruibeke, Lochristi, Lokeren, Moerbeke, Sint-Gillis-Waas, Sint-Niklaas, Stekene, Temse, Waasmunster en Wachtebeke (het Waasland);
- de gemeenten : Affligem, Asse, Beersel, Bever, Dilbeek, Drogenbos, Galmaarden, Gooik, Halle, Herne, Kraainem, Lennik, Liedekerke, Linkebeek, Merchtem, Meise, Opwijk, Pepingen, Roosdaal, Sint-Genesius-Rode, Sint-Pieters-Leeuw, Ternat, Wemmel (Pajottenland en Zennevallei);
- de gemeenten : Bertem, Boortmeerbeek, Duffel, Grimbergen, Haacht, Herent, Hoeilaart, Huldenberg, Kampenhout, Kapelle Op Den Bos, Keerbergen, Kortenberg, Londerzeel, Mechelen, Oud-Heverlee, Overijse, Sint-Katelijne-Waver, Steenokkerzeel, Tervuren, Machelen, Vilvoorde, Wezembeek-Oppeem, Zaventem en Zemst (Dijlevallei);
- de gemeenten : Antwerpen, Arendonk, Baarle-Hertog, Balen, Beerse, Berlaar, Boechout, Bonheiden, Borsbeek, Brasschaat, Brecht, Dessel, Edgem, Essen, Geel, Grobbendonk, Heist-op-den-Berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hoogstraten, Hove, Hulshout, Kalmthout, Kapellen, Kasterlee, Kontich, Laakdal, Lier, Lille, Lint, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Mortsel, Nijlen, Olen Oud-Turnhout, Putte, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Stabroek, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Wijnegem, Wommelgem, Wuustwezel, Zandhoven, Zoersel en Zwijndrecht (Antwerpen en de Antwerpse Kempen);
- de gemeenten : Bocholt, Bree, Ham, Hamont-Achel, Hasselt, Hechtel-Eksel, Leopoldsburg, Lommel, Lummen, Meeuwen-Gruitrode, Neerpelt, Opgebeek, Overpelt, Peer, Tessenderlo en Zutendaal (de Limburgse Kempen);
- de gemeenten : As, Beringen, Genk, Heusden-Zolder, Houthalen-Helchteren en Zonhoven (de Mijnstreek);
- de gemeenten : Dilsen-Stokkem, Kinrooi, Lanaken, Maaseik, Maasmechelen en Neeroeteren (het Maasland);
- de gemeente Voeren (Voerstreek);
- de gemeenten : Aarschot, Begijnendijk, Bekkevoort, Bierbeek, Boutersem, Diest, Geetbets, Glabbeek, Halen, Hoegaarden, Holsbeek, Kortenaak, Landen, Leuven, Linter, Lubbeek, Rotselaar, Scherpenheuvel-Zichem, Tielt-Winge, Tienen, Tremelo en Zoutleeuw (Oost-Brabantse Heuvelstreek);
- de gemeenten : Alken, Bilzen, Borgloon, Diepenbeek, Gingelom, Heers, Herk-De-Stad, Herstappe, Hoeselt, Kortesseem, Nieuwerkerken, Riemst, Sint-Truiden, Tongeren en Wellen (Zuid-Limburgse Fruitstreek).

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

De mousserende wijn die recht heeft op de benaming « Vlaamse mousserende kwaliteitswijn » dient bereid te worden uit witte en/of roséwijnen afkomstig van de volgende wijnstokrassen: chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, pinot gris, auxerrois, riesling en kerner.

6. 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):

a) Gegevens over het geografische gebied:

Het Vlaamse wijnbouwareaal strekt zich uit van Zuid-West-Vlaanderen over Oost-Vlaanderen, de Zuiderkempen, Brabant en Limburg en geniet van een gematigd zeeklimaat. De ondergrond is in Vlaanderen op verschillende plaatsen geschikt voor de

wijnbouw, namelijk lichte gronden die goed water doorlaatbaar zijn. De huidige wijnbouw sluit aan bij een historische wijntraditie.

b) Gegevens van het product:

De Vlaamse mousserende kwaliteitswijnen zijn fris en fruitig en hebben een goede afdronk.

c) Causaal verband:

Het verband tussen de kwaliteit en de kenmerkende eigenschappen van “Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn” enerzijds en het geografische gebied waar de wijn wordt verbouwd en gevinifieerd anderzijds, is het resultaat van het samenspel van talrijke omstandigheden en factoren die behoren tot drie grote categorieën: de natuur, het klimaat en de ondergrond. Bovendien draagt de vakkennis van de wijnbouwer en het specifiek vinificatieproces van de “Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn” bij tot de kwaliteit ervan.

Het gematigde, koele zeeklimaat leidt tot fris fruitige mousserende wijnen met een goede afdronk. De huidige wijnbouw sluit aan bij een historische wijntraditie.

“Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn” wordt bereid volgens de regels van de kunst zoals die onder meer ook in de Champagnestreek toegepast worden. In Vlaanderen wordt mousserende wijn gemaakt van een hele waaier aan druivenrassen, elk met zijn eigen boeket.

Zeer belangrijk voor de “Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn” is de tweede gisting in de fles (“méthode traditionnelle”). De na de eerste en tweede gisting ontstane jonge schuimwijn blijft een bepaalde tijd op zijn gistrest liggen, waarbij autolyse (omzetting van suiker in alcohol) optreedt. De gistrest ontbindt zich langzaam en een serie smaken en aroma’s komen vrij. Hierdoor verhoogt de complexiteit van het eindproduct aanzienlijk. De eerder korte lagering (tussen 9 en 18 maand) heeft een merkbare gunstige invloed op de frisse en fruitige afdronk. De frisse en fruitige smaak van de “Vlaamse mousserende Kwaliteitswijn” wordt gewaardeerd door de nieuwe generatie wijn drinkers en beantwoordt aan een trend.

7. Aanvullende voorwaarden

- Om de benaming “Vlaams mousserende kwaliteitswijn Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” te bekomen moet aanvraag bij de Algemene Directie Controle en Bemiddeling van de Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie worden ingediend. Elke producent uit de omschreven productiezone mag een volledig dossier indienen met het oog op de erkenning als Gecontroleerde Oorsprongsbenaming. Een minimumproductie van 60 liter per lot is vereist om een erkenningsaanvraag te mogen indienen. Het dossier moet volgende elementen bevatten:
 - naam en adres van aanvrager/producent;
 - kuip/vat-nummer;
 - productiejaar en volume;
 - wijnstokras(sen);
 - productie per lot;
 - natuurlijk alcoholgehalte (= suikergehalte : 17);
 - een verklaring volgens dewelke de hele bewerking van druif tot wijn in de erkende productiezone plaats vond.
- De verwerking van de druiven tot druivenmost en van de druivenmost tot wijn geschiedt binnen de op het etiket vermelde geografische eenheid. Voor de productie van de Beschermd Oorsprongsbenaming “Vlaamse mousserende kwaliteitswijn” moeten de druiven 100 % van de erkende productiezone afkomstig zijn.
- De producent mag de wijn die recht heeft op de benaming “Vlaams mousserende kwaliteitswijn Wijn met gecontroleerde oorsprongsbenaming” tot wijn zonder Beschermd Oorsprongsbenaming declasseren. Gedeclasseerde wijn verliest het recht op de erkende oorsprongsbenaming.
- Bij wijnverkeer in bulk moeten door de betrokken partijen altijd contradictorische monsters worden genomen. De Algemene Directie Controle en Bemiddeling van de Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie moet van elk voorafgaandelijk bulktransport worden verwittigd. De toepassingsmodaliteiten van de monsternamen worden door de Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie vastgelegd. Bedoelde producten mogen zich binnen de Gemeenschap slechts in het verkeer bevinden met een begeleidend document dat door de overheid is gecontroleerd.

8. De naam en het adres van de autoriteiten of organen die verifiëren of de bepalingen van het productdossier worden nageleefd, alsmede hun specifieke taken:

a) 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.

Structuur:

Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie

Algemene Directie Controle en Bemiddeling (*Algemene leiding: de heer Marc VAN HENDE, Directeur-generaal*)

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/>

Directie A: Controles EU-Marktordeningen en Strijd tegen de Economische Fraude

(*leiding: de heer Dirk DE MAESENEER, inspecteur-directeur*)

Cel Wijn en Gedistilleerde Dranken:

(*Dirk DE MAESENEER, inspecteur-directeur; Johan VERHOEVEN, e.a. controleur; Danny DE JANS, e.a. controleur;*

Thierry DEGULNE, e.a. controleur).

De Algemene Directie Controle en Bemiddeling, één van de 9 verticale algemene directies binnen de Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie, heeft volgende opdrachten:

- Beschermt de rechten van de consument, ondernemingen en handelaars.
- Verstreckt informatie en treedt preventief en repressief op in het kader van de economische wetgeving en regelgeving.
- Treedt op als facilitator voor alternatieve geschillenoplossingen.
- Coördineert de strijd tegen de economische fraude.
- Verleent steun met betrekking tot de regulering en organisatie van de markt.
- Neemt deel aan het goed functioneren van de op communautair niveau geordende markten.
- Houdt toezicht op de economische etiketteringsregels voor productie en commercialisering van voedingsmiddelen.

De Algemene Directie Controle en Bemiddeling werd aangeduid als bevoegde autoriteit voor de controles in de wijnsector ingevolge artikel 118 sexdecies 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") enerzijds en Verordening (EG) nr. 555/2008 van de Commissie van 27 juni 2008 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, wat betreft de steunprogramma's, de handel met derde landen, het productiepotentieel en de controles in de wijnsector, anderzijds.

De Algemene Directie Controle en Bemiddeling is vermeld in de lijst (09) van de door de Lidstaten aangewezen nationale autoriteiten die bevoegd zijn voor de handhaving van de communautaire bepalingen in de wijnsector (bekendgemaakt op grond van artikel 185 quinquies van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007) (lijst gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen PB C 46 van 19 februari 1999, laatst gewijzigd op 27 oktober 2010).

Op nationaal niveau is de Algemene Directie Controle en Bemiddeling bevoegde controle-instantie in de wijnsector, ingevolge de volgende wetsbepalingen:

- Wet van 21 februari 1986 tot strafbaarheidstelling van de overtreding van de verordeningen van de Europese Economische Gemeenschap inzake de wijnmarkt.
- Koninklijk Besluit van 21 september 1988 tot aanwijzing, met betrekking tot de gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, van de bepalingen, waarvan de overtreding strafbaar is.
- Ministerieel Besluit van 13 juni 1991 tot aanduiding van de bevoegde controle-instantie in uitvoering van de Wet van 21 februari 1986.

b) De Erkenningscommissie staat de Algemene Directie Controle en Bemiddeling bij de uitvoering van de controle op de bepalingen van het productdossier.

De erkenningscommissie voert in opdracht van de Algemene Directie Controle en Bemiddeling het organoleptische onderzoek uit dat betrekking heeft op kleur, klaarheid, reuk en smaak. Conform het lastencohier moet de onderzochte wijn ten minste elf punten behalen op een maximum van 20. Per semester wordt één erkenningsessie georganiseerd

De Erkenningscommissie is voorts bevoegd om nieuwe percelen geschikt voor de productie van de Vlaams mousserende kwaliteitswijn te erkennen. De commissie gaat na of de percelen gelegen zijn binnen het afgebakende geografische gebied.

De Erkenningscommissie voert ook controle uit op de door de voor erkenning in aanmerking komende wijnbouwers jaarlijks in te dienen aangifte van voorraad, en de aangifte van de totale oogst.

Elke wijziging zoals hierboven bedoeld moet aan de bevoegde entiteit van het Departement Landbouw en Visserij van de Vlaamse overheid worden genotificeerd.

De Erkenningcommissie zal bijdragen om de doelstellingen van de kwaliteitswijn te bereiken en alles in het werk stellen om de oorsprongsbenaming via alle nodige maatregelen te beschermen.

Organisatie, werking en samenstelling van de Erkenningcommissie worden bij huishoudelijk reglement geregeld.

De zetel van de Erkenningcommissie is gevestigd in de lokalen van de Belgische Federatie van Wijn & Gedistilleerd (vzw nr. 1771/50), Livornostraat 13 (Bus 5) te 1060 Brussel.

De Erkenningcommissie is als volgt samengesteld :

- 4 vertegenwoordigers van de Vlaamse wijnbouwers;
- 2 vertegenwoordigers van de vzw Belgische Federatie van Wijn & Gedistilleerd, waarvan één lid van de Affiniteit Wijn;
- 1 vertegenwoordiger van de Horeca, 1 vertegenwoordiger van de Groothandel en 1 vertegenwoordiger van de Kleinhandel;
- 1 vertegenwoordiger van de Algemene Directie Controle en Bemiddeling van de Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie belast met de officiële controle van de Lidstaat;
- 1 vertegenwoordiger van de vzw Vlaams Promotiecentrum voor Agro- en Visserijmarketing ("VLAM").