

PRODUCTDOSSIER

AANVRAAG VOOR DE BESCHERMING VAN EEN BENAMING VAN WIJN ALS EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING (BOB) OF BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING (BGA)

1 TE BESCHERMEN NAAM/NAMEN

TE BESCHERMEN NAAM/NAMEN: Maasvallei Limburg

Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

Beschermde geografische aanduiding (BGA)

2 CATEGORIE WIJN

Wijn

Jonge, nog gistende wijn

Likeurwijn

Mousserende wijn

Mousserende kwaliteitswijn

Aromatische mousserende kwaliteitswijn

Mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Parelwijn

Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Gedeeltelijk gegiste druivenmost

Wijn van ingedroogde druiven

Wijn van overrijpe druiven

3 BESCHRIJVING VAN DE WIJN

3.1 Analytische kenmerken

Zie art. 26 (a) van Verordening (EG) nr. 607/2009.

- Totale en effectieve alcoholgehalte: **Min. 9,5 vol.%**
- Totaal aan suikers, uitgedrukt in fructose en glucose (met inbegrip van de eventuele sucrose wanneer het om parelwijn of mousserende wijn gaat):

Niet van toepassing

- Totaalgehalte aan zuren: **min. 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur (i.e. min. 2,94 gram per liter, uitgedrukt in H₂SO₄)**
- Gehalte aan vluchtige zuren: **< 0,98 g/l, uitgedrukt als H₂SO₄ of 20 meq/l voor de rode en witte gebotrytiseerde wijnen en < 0,882 g/l uitgedrukt als H₂SO₄ of 18 meq/l voor de overige witte wijnen**
- Totaalgehalte aan zwaveldioxide:

- Koolzuurgehalte (parelwijn en mousserende wijn, overdruk in bar bij 20 °C):
Niet van toepassing

Indien een van kenmerken niet wordt omschreven, wordt uitgegaan van de toepasselijke minimum- en maximumwaarden die zijn vastgesteld in Verordening (EU) nr. 1308/2013 en Verordening (EG) nr. 606/2009.

- Eventuele andere kenmerkende eigenschappen :

Bijkomende eigenschappen per druivensoort : zie Bijlage 2

3.2 Organoleptische kenmerken

Bijkomende eigenschappen per druivensoort : zie verder (paragraaf 8.2.)

4 TRADITIONELE AANDUIDINGEN (TA)

4.1 TA gebruikt om aan te duiden dat de wijn een BOB of BGA heeft

- Gecontroleerde oorsprongsbenaming
- Landwijn
- Appellation d'origine contrôlée
- Vin de pays

4.2 Andere TA

/

5 WIJNBEREIDINGSPROCEDÉS

5.1 Oenologische procedés

Type oenologisch procedé:

- de specifieke oenologische procedés
- de betrokken beperkingen op de wijnbereiding
- de teelttechnieken (leivormen, wijndruivenoogst enz.).

Beschrijving van het procedé:

Voor de verse druiven, de gedeeltelijk gegiste druivenmost of de jonge nog gistende wijn, en uitsluitend op het wijnbouwbedrijf, is verhoging van TAV toegelaten door toevoeging van saccharose, geconcentreerde druivenmost of geredificeerde, geconcentreerde druivenmost.

Verhoging van het natuurlijk TAV tot max. 2,5% vol.

Koele temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks, ook vergisting en houtlagering op barriques mogelijk naargelang de druivensoort.

Gedeeltelijke ontzuring van most en jonge nog gistende wijn is toegelaten.

Na 15/03 gedeeltelijke ontzuring van de wijn toegelaten tot max. 1 g/l, als wijnsteenzuur, i.e. 13,3 meq/l.

Zie ook bijlage 3

5.2 Maximumopbrengst

Maximumopbrengst:

- Zie bijlage 2: Bijkomende eigenschappen per druivensoort
Klik hier als u tekst wilt invoeren.

6 KLIK HIER ALS U TEKST WILT INVOEREN.AFGEBAKEND GEBIED

6.1 Begrens het afgebakende gebied

Overeenkomstig de afbakening in bijlage 4.

6.2 NUTS-gebied: provincies en arrondissementen

Bijlage 4

6.3 Kaarten van het afgebakende gebied

Bijlage 4

7 WIJNDRUIVEN

Auxerrois, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer, Riesling, Siegerrebe, Pinot Noir, Acolon, Dornfelder.

Deze rassen behoren tot de soort *Vitis vinifera* sp.
(Hybride rassen worden niet toegelaten)

8 VERBAND MET HET GEOGRAFISCH GEBIED

8.1 Gegevens over het geografische gebied

Het landschap van de geografische streek van de “Maasvallei Limburg” is in grote lijnen tot stand gekomen tijdens de ijstijden : koude en warmere periodes wisselden elkaar af. Het stromingskarakter en het verloop van de Maas wijzigden geregeld. Tijdens ijstijden breidden de ijskappen zich uit en ook in onze streken werd het kouder. Strengere vorst en het grotendeels ontbreken van vegetatie gaven aanleiding tot belangrijke erosie. Steenpuin uit de Ardennen, Alpen en het Juragebergte werd afgezet in de streek waar zich nu de Grensmaas bevindt. Die afzettingen belemmerden de rivier, die zich vervolgens een nieuwe weg moest banen als een wilde rivier met vele nevengeulen. Uiteindelijk werden dikke grindpakketten afgezet. Het huidige terrassenlandschap is ontstaan door insnijding van de rivier in de zelf afgezette pakketten grind en zand. In dit noordelijke traject van de Gemeenschappelijke Maas ontbreken de hoge steilranden die

meer zuidelijk een sterk landschappelijk element vormen. De vallei wordt zichtbaar begrensd door de antropogene elementen nabij het traject van de winterdijken die wegen en bebouwingslinten of bebouwingskernen beschermen. De historische Grensmaas (19^e eeuw) was een dynamische, meanderende rivier met veel eilanden, zijarmen en waterhoudende nevengeulen ("strangen"). De op vele plaatsen brede zomerbedding had een nauw contact met de winterbedding via de strangen en stroomgeulen, van zomerdijken was geen sprake. De oeverzone bevatte veel stroken met ruigere vegetatie. Halverwege de 19^e eeuw werd een zomerdijk tegen de rivier opgetrokken om in de winterbedding landbouw mogelijk te maken en in de Maas zelf trekscheepvaart. Hierdoor ontstond dus vrij recent een uiterwaardengebied. Het oorspronkelijk uitgestrekte en grillige landschap van geulen en zandbanken werd bedolven onder een nivellerend dek van klei, leem en zandleem. Door opsluiting van de rivier in een smalle zomerbedding, verloor ze haar natuurlijke uitzicht. Enkel de meandering van de hoofdloop bleef behouden. De aanwezigheid van dikke grindpakketten leidde in de 20^e eeuw tot commerciële grindwinningen. Deze leidden er toe dat waterpartijen achterbleven met een diepte van enkele tientallen meters. Momenteel krijgen deze plassen een nieuwe bestemming. Nadat de trekvaart op de Maas wegviel (na de aanleg van het Julianakanaal vanaf 1935), werd de zomerdijk als gewone weg gebruikt. De zomerdijk aan Vlaamse zijde werd stelselmatig verhoogd om de landbouw en de grindwinningen in de winterbedding te beschermen. Door een verschil in beleid aan beide zijden van de landsgrens ontstond een asymmetrisch profiel in de Grensmaasvallei. Het huidige valleilandschap wordt gekenmerkt door restanten van de dynamische meandering, zoals eilandjes en oude meanders, zijarmen en nevengeulen. Andere getuigen zijn het typisch golvende microreliëf in weilanden en akkers en dijken uit verschillende periodes in de geschiedenis. De historische bebouwingskernen lagen vaak in overstroombaar gebied. De bebouwing staat daarom op een verhoging. Door de huidige zomerdijk is enkel de meandering van de Maasgeul behouden, waarbij nu geen actieve meandering meer plaatsvindt. In de uiterwaard, tussen de zomer- en winterdijk, liggen in dit traject enerzijds agrarische gebieden, met enkele bebouwde zones en anderzijds grote waterplassen, een combinatie van lopende grind- en zandwinningen en verlaten winningen met een gebruik voor recreatie of natuurontwikkeling. Doordat de Maas erg diep ingesneden ligt en er weinig opgaande beplanting is, vormt de Maasvallei ruimtelijk één geheel tussen Nederland en België. Op dit schaalniveau is de Maas niet prominent zichtbaar in het landschap door de diepte van de geul en door de hoge zomerdijk aan Vlaamse kant. Enkel tijdens de vrij korte periodes van overstromingen wordt de buiten de zomerdijken getreden Maas zeer zichtbaar in het ganse valleigebied tussen de winterdijken. De voorkomende landschapselementen zijn aan beide zijden van de landsgrens erg gelijkaardig. Maar naargelang de plaats op het Maastraject beheersen plassen, dan wel bebouwingskernen of landbouwpercelen het landschapsbeeld. Klimatologisch is de regio uniek in de Benelux : ingevolge een microklimaat dat het gevolg is van de beschutting door het Kempens Plateau, de valleivorm en de temperatuurbufferende werking van de Maas en de ingevolge grindontginning achtergebleven plassengebieden.

8.2 Gegevens van het product

AUXERROIS : Het uiterlijk van de wijnen is licht van kleur (citroengeel) en helder. In de neus zijn de wijnen zuiver met aroma's van rijpe gele appels, soms groene peer. De smaak van de wijnen is droog met een uiterst fijn en zacht zuurgehalte. Hier komt het typische 'knispertje' door de kiezelbodem, mooi tot uitdrukking. De wijnen zijn fruitig, met aroma's van appels en peer. De afdronk van Auxerrois is lang, in de meeste jaren, mede door de klimaatsopwarming intens en lang.

CHARDONNAY : Het uiterlijk van de wijnen is helder met als kleur strogeel tot gemiddeld goudgeel (invloed van hout). In de neus zijn de wijnen heel zuiver met fruitaroma's van citroen, soms suikermeloen, boter (door melkzuurgisting), toast en vanille (door het gebruik van hout) en complexe aroma's (door bâtonnage). De smaak van de wijnen is droog. Het mondgevoel varieert van strak tot smeug (afhankelijk van het jaar en de vinificatie). Structuur en finesse voeren hier de boventoon. De wijnen zijn fruitig en elegant maar kunnen door houtopvoeding ook breder, intens en weelderig smaken. De mineraliteit van de kiezel is hier uitgesproken. Bijzonder verfijnde zuren zorgen voor een uitgesproken terroirexpressie.

PINOT BLANC : Heldere gele kleur met een piepklein beetje petillant. In de neus royaal fruitplezier met impressies van Conference en een vleugje kruidig. In de mond mineralig door de kiezel, een grote lengte en een smaakrijke finale, de echte fraîcheur wordt enkel bereikt in de Maasvallei. Deze wijn doet het vooral in blindproeverijen en wedstrijden bijzonder goed en wint regelmatig de hoogste eer.

PINOT GRIS : Zachtgele kleur met een mooi tranencollier. In de neus zijn de wijnen zuiver met intense geuren van gele peren, honing (soms amandel) en een open expressieve van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig. De Maasvallei Pinot Gris bezit een perfecte balans, een harmonieus samenspel met rafijne zuren en een ellenlange karaktervolle finale.

GEWÜRZTRAMINER : Het uiterlijk van de wijn is intens geel met lichtgouden reflexen. Deze warme gele kleur heeft de wijn te danken aan de rode kleur van de druif. De Geur is een waar aromatisch palet, rijk en overweldigend. De neus is krachtig en complex, een explosie van exotisch fruit (lychee, passiefruit, ananas, mango), bloemen (vooral rozen), citrusfruit (sinaasappelschil), en specerijen (kruidkoek, pepermunt, kruidnagel, peper). Vaak komen daar aroma's bij van honing en rijpe vruchten. De wijn heeft veel body, is gestructureerd en vol. Kenmerkend voor de Maasvallei is dat de wijn goed gestructureerd is met discrete zuren. In de afdronk komt het hele aromaspectrum van de neus terug, vaak met nog wat zoethout.

RIESLING : De wijnen zijn citroengeel en helder van uiterlijk. In de neus zijn de wijnen heel zuiver met intense geuren van witte steenvruchten (perzik) en appels, soms groene peer en een vleugje citrus. De kiezel in de Maasvallei geeft een rokerige minerale smaak met een vleugje kruidigheid. Gerijpt voert de uitgesproken karakteristieke geur van petroleum en honing de boventoon.

SIEGEREBE: Kruising uit 1929 tussen Madeleine Angevine en Gewürztraminer.

Zeer aromatische wijn door de typiciteit van de kruisingouders welke in de Maasvallei Limburg explicieter naar voren treedt door een meer kruidig karakter en een aciditeit die blijkens ervaring niet naar voren komt in andere wijngebieden. Door de combinatie van zuren en aroma's kan deze soort uitgroeien tot een specialiteit voor de Maasvallei Limburg.

PINOT NOIR : Het uiterlijk van de wijnen is robijnrood tot granaatrood. In de neus zijn de wijnen intens en fruitig, delicate fruitaroma's van rode bessen, framboos, zwarte kers en wilde braam. Fluweelzachte, rijpe tannines, in bijna elk jaar een prachtige balans met veel structuur en terroirexpressie.

ACOLON: Recente kruising tussen Lemberger en Dornfelder.

Een vroegrijpende kwaliteitsdruif met hoge mostgewichten waarvan de wijnen zich kenmerken door een diepe kleur, volle en fruitige smaak. De zachte tannines zorgen voor een snelle rijping op fles. Voor Noordelijk gelegen wijngebieden, zoals de Maasvallei Limburg, blijven ook hier de zuren bewaard waardoor een harmonisch evenwicht ontstaat tussen tannines, fruit en diepgang.

DORNFELDER: Kruising uit Helfensteiner en Heroldrebe uit 1955.

Vroegrijpende druif met diepe rode kleur die zich in Noordelijke wijngebieden thuis voelt. De wijnen zijn uitgesproken fruitig en hebben zachte tannines. Door de klimaatsomstandigheden bijzonder geschikt om in de Maasvallei Limburg typische fruitige volle rode wijnen te produceren waarvan de smaken die verder uitgebouwd kunnen worden in barriques, een specialiteit voor de Maasvallei Limburg kunnen worden.

8.3 Causaal verband

Historisch :

Reeds in de vroege Middeleeuwen werden er in de abdijen langs de Maas wijndruiven geteeld. Een van de 3 legendes van Aldeneik verhaalt van een heus wijnwonder rond 750 in de abdij van de Heilige Harlindis en Relindis. Verschillende historische geschriften verwijzen naar een bescheiden wijnproductie binnen de abdijsmuren (in meerdere teksten aangeduid als 'De Clous' als afbakening van het oude abdijsdomein). Verder zijn in Aldeneik nog meerdere toponymische verwijzingen naar wijngaarden (o.m. de Wingerd), hetgeen de historische aanwezigheid van wijnbouw in de streek verklaart.

Ook de adellijke Benedictessen van het Stift in Thorn verwierven hun Vrijheerlijkheidsstatus en uiteindelijk het vorstendom o.a. door de wijn. De vele typoniemen zoals "wingerd", "wingerdenplein" enz. verwijzen naar een rijk wijnbouwverleden.

Geologie/Bodem :

Gedurende meer dan 400.000 jaar (tijdens het geologische Quartair tijdperk) heeft de Maas grind en zand aangevoerd en afgezet. Dit materiaal betreft een verweringsmateriaal dat afkomstig is van afbraak van gebergtemassieven zoals de Alpen, de Jura, de Vogezen en de Ardennen. Maasgrind bevat vooral kalksteen, kwarts en silex en heeft een dikte van 10 tot 15 m ten noorden van de Feldbissbreuk (breuklijn van Rotem naar Bree) en ca. 5 à 8 m ten zuiden daarvan. Door zijn specifieke mengeling van verschillende soorten gesteenten is het zeer rijk aan mineralen hetgeen

zich vertaalt in uitgebalanceerde wijnen met typisch mineralige smaken en ragfijne zuren. Bovenop het grindpakket heeft de Maas een toplaag afgezet met een dikte van 0,5 tot 3 m leem tot zandleem, met een minimum aan klei. Zandleemgronden zijn voornamelijk het resultaat van alluviale afzettingen van de Maas. De drainageklasse van de bodem geeft inzicht in de ontwaterbaarheid van de bodem en de grondwaterstanden in zomer en winter. De bodems in de Limburgse Maasvallei zijn grotendeels gekenmerkt door een goede drainering met beginnende roestverschijnselen (die het gemiddeld hoogste grondwaterpeil indiceren) op meer dan 125 cm onder maaiveld (droge bodems). Bij neerslag worden deze bodems dan ook snel ontwaterd. In het hele geografische gebied van de Maasvallei Limburg zorgt deze zanderige leembodem voor meer gewicht, diepgang en rijkdom in zijn smaakpallet. De onderliggende kiezel en stenen zorgen eveneens voor een goede drainage, maar ook voor een zekere sprankeling en vooral kracht die wijnen met een typische mineralige smaak opleveren. De wortels van de wijnstok gaan altijd tot op het grondwaterniveau. Dit is in dit gebied van 7 tot 12 meter diepte. In deze lagen bevinden zich de meeste mineralen wat de smaak van de wijnen zo kenmerkt. De combinatie van deze toplaag en de onderliggende bodem zorgen voor een haast perfecte balans en finesse.

Klimaat :

Door zijn ingesloten ligging in de Maasvallei en zijn lage ligging ten opzichte van het zeeniveau (18-38 m TAW/20-40 m NAP), geniet de locatie van een zeer mild microklimaat.

Een trage rijping verbetert de ontwikkeling van de smaak. Vooral zuren en aroma's krijgen de tijd om te ontwikkelen. De temperatuurgang (dit is het verschil tussen dag en nacht) is bijzonder uitgesproken in de Limburgse Maasvallei (één van de grootste in de Benelux). Door de koelere nachten in de herfst worden zuren meer geleidelijk afgebouwd waardoor de wijndruiven extreem lang kunnen rijpen en de typische aroma's uit dit gebied worden versterkt. De fysiologische rijpheid wordt bereikt wanneer de zuren niet te snel afbouwen waardoor een vroegtijdige oogst zich opdringt. Dit is in de meer zuidelijkere wijngebieden mede door de klimaatsopwarming een probleem, voor de druiven uit de Maasvallei Limburg echter een zegen. Het Kempisch Plateau beschermt het lager gelegen hinterland tegen al teveel neerslag en zorgt voor een warmer en beschut klimaat. Vooral de weersdepressies die vanuit het Noordzeekanaal en het zuidwesten het land binnendringen worden door het Kempisch Plateau gecounterd. Klimaatkaarten (bijv. van KMI of KNMI, zie bijlage 5) tonen neerslaggemiddelden van de laatste 30 jaar. Met een gemiddelde neerslaghoeveelheid van circa 650 l/m² is Thorn de droogste plek van heel Nederland en het gebied van Maasmechelen tot Roermond de droogste regio van de hele Benelux (o.m. bevestigd door de Huglin-index). Vooral de watermassa's van de achtergebleven grindplassen bufferen veel warmte en zorgen voor een regulerende werking, dat wil zeggen nooit de extreme zomerhitte die het Kempisch Plateau wel kent maar ook zelden of nooit de vernietigende voorjaarsvorst. In de lente van 2011 zijn in heel Europa de vroege uitlopers in de wijngaarden bevroren waardoor duizenden hectaren wijngaarden voor dat wijnjaar verloren waren. Dit niet in de Maasvallei Limburg, de Maas en de grindplassen speelden hier weer een cruciale beschermende rol. Vooral gebieden die niet aan een rivier lagen werden het meest getroffen. Ook in de herfst is het dankzij de Maas tot op een afstand van ongeveer 2,5 km van deze Maas vooral overdag een stukje warmer. Verder zorgen de grote wateroppervlakten voor meer wind en een uitstekende ventilatie in de wijngaard. De loofwand droogt sneller op waardoor de druiven kerngezond blijven (schimmels krijgen weinig kans om te ontwikkelen), bijkomend voordeel is dat hierdoor de rijpingsperiode van de druiven aanzienlijk verlengd wordt hetgeen resulteert in een optimale fysiologische rijpheid. Door al deze factoren die

dit microklimaat zo kenmerken bereiken de druiven uit de Limburgse Maasvallei een perfecte balans tussen rijpheid van suikers, zuurgraad en aroma.

9 AANVULLENDE VOORWAARDEN

België :

Het organoleptisch onderzoek wordt uitgevoerd door de Erkenningscommissie Wijn en heeft betrekking op kleur, klaarheid, reuk en smaak.

Alleen wijnen die voldoen aan de analytische eigenschappen (zie hoger paragraaf 3.1.), worden aan een organoleptisch onderzoek onderworpen.

Om de benaming Beschermd Oorsprongsbenaming “Maasvallei Limburg” 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. De organisatie, werking en samenstelling van de Erkenningscommissie worden bij huishoudelijk reglement geregeld.

Nederland :

Minimaal 1 controle (1 bedrijf) per jaar , zoveel mogelijk te combineren met reguliere controlebezoeken voor wijn;

Administratieve controle op naleving bepalingen uit het productdossier (en andere wettelijke vereisten);

Voor BOB Maasvallei Limburg is een analyse verplicht : bedrijven laten zelf monsters analyseren bij een gecertificeerd lab (in of buiten Nederland, lijst met beperkt aantal labs aan te leveren bij en goed te keuren door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, afgekort : NVWA) van elke wijn. NVWA ziet hierop toe (via de administratieve controle) en neemt steekproefsgewijs contramonsters om te laten analyseren bij het NVWA-lab;

Organoleptische controle is vereist voor elke wijn die onder BOB Maasvallei Limburg op de markt wordt gebracht. De bij BOB Maasvallei Limburg betrokken bedrijven organiseren zelf organoleptische keuring op verschillende door hen te bepalen tijdstippen, maken daarbij gebruik van door de NVWA goed te keuren lijst van gekwalificeerde personen (20-30 personen, aan te leveren door bedrijven) en werkwijze. Bedrijven maken de data van de organoleptische keuringen bekend aan NVWA. NVWA zal steekproefsgewijs daarbij aanwezig zijn en toezien op het verloop.

10 ANDERE DOCUMENTEN

Bijlage 1 : Relevante Nederlandse en Vlaamse Regelgeving

Bijlage 2 : Bijkomende eigenschappen per druivensoort

Bijlage 3 : Beschrijving van het procédé

Bijlage 4 : Kaart met afbakening van de Wijnbouwzone A “Maasvallei Limburg”

Bijlage 5 : Neerslagkaarten Nederland/België

Bijlage 6: Statuten van de Internationale vereniging zonder winstoogmerk

Bijlagen

Bijlage 1 : Relevante Regelgeving

Bijlage 2 : Bijkomende eigenschappen per druivensoort

Bijlage 3 : Beschrijving van het procedé

Bijlage 4 : Kaart met afbakening van de wijnbouwzone A “Maasvallei Limburg”

Bijlage 5 : Neerslagkaarten Nederland/België

Bijlage 6 : Statuten van de Internationale vereniging zonder winstoogmerk

Volgende Vlaamse Regelgeving is relevant voor voorliggende aanvraag :

Besluit van de Vlaamse Regering van 17/02/2012 betreffende de bescherming van geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en traditionele aanduidingen van wijnbouwproducten en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken

Volgende Nederlandse Regelgeving is relevant voor voorliggende aanvraag :

Regeling van de Minister van Economische Zaken van 5 juni 2014, nr. WJZ/14070246, houdende regels inzake de verhandeling van wijn en olijfolie (Regeling wijn en olijfolie)

Procedure Aanvraag Europese Bescherming van de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, zie : <http://www.rvo.nl/onderwerpen/agrarisch-ondernemen/marktordening/eu-regelingen/eu-streekproducten/soorten-europese-bescherming/wijn>

De teksten van deze regeling en procedure kunnen door de bevoegde autoriteit worden toegevoegd aan dit dossier.

De wijnen uit de Maasvallei Limburg laten zich als volgt karakteriseren.

Auxerrois

Wijntype: Wit

Max. opbrengst per ha : 11.500 kg levert 80 hectoliter met een totaal alcoholgehalte volumetrisch (TAV) > 9%.

Oenologisch procedé :

Koele temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks.

Oogst : gemiddeld rond 5 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Auxerrois in de Maasvallei Limburg :

Auxerrois wordt in de Maasvallei op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat.

De wijnen hebben een gemiddeld TAV tussen de 11,5% en 12%.

Kleur : licht (citroengeel) en helder.

Neus : aroma's van rijpe gele appels, soms groene peer.

Smaak :droog met een fijn en zacht zuurgehalte. De wijnen zijn fruitig, met aroma's van appels en peer.

Afdronk : De afdronk van Auxerrois is voor de meeste jaren, mede door de klimaatsopwarming intens en lang.

Chardonnay

Wijntype: Wit

Max. opbrengst per ha : 11.500 kg levert 80 hectoliter met TAV > 9%

Oenologisch procedé :

Koele temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks, ook vergisting op barriques en houtlagering op barriques

Oogst : gemiddeld rond 15 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Chardonnay in de Maasvallei Limburg :

Chardonnay wordt in de Maasvallei Limburg zowel op roestvrijstalen als op eikenhouten vaten gegist en rijpt gemiddeld tussen 6 maanden en 1-2 jaar jaren op vat (zowel roestvrij staal als eikenhout) en op fles. De wijnen hebben een gemiddeld TAV tussen de 12,5% en 13,5%,met een minerale toets door de kiezel.

Kleur : helder, strogeel tot gemiddeld goudgeel (invloed van hout).

Neus : heel zuiver met fruitaroma's van citroen, soms suikermeloen, abrikoos, boter, toast en vanille en complexe aroma's (door bâtonnage).

Smaak : droog. Het mondgevoel varieert van strak tot smeug. De wijnen zijn fruitig en elegant maar kunnen door houtopvoeding ook breder, intens en weelderig smaken. De mineraliteit van de kiezel uit de Maasvallei Limburg is hier uitgesproken. Bijzonder verfijnde zuren zorgen voor een uitgesproken terroirexpressie.

Afdronk : de kiezelondergrond is de basis van een lange mineralige intensiteit.

Pinot Blanc

Wijntype: Wit

Max. opbrengst per ha : 11.500 kg levert 80 hectoliter met TAV > 9%

Oenologisch procedé :

Koele temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks, ook vergisting op barriques en houtlagering op barriques.

Oogst: gemiddeld rond 10 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Pinot Blanc in de Maasvallei Limburg :

Pinot Blanc wordt in de Maasvallei op roestvrijstalen vaten gegist of barriques en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld TAV van 12,5%.

Kleur : heldere, gele kleur.

Neus :fruitig met impressies van Conferencepeer en een vleugje kruidig.

Smaak : mineralig door de Maaskiezel met een klein beetje petillant.

Afdronk :een grote lengte en een smaakrijke finale, met uitgesproken 'crispy' zuren en fruitigheid in evenwicht, typisch voor de Maasvallei Limburg.

Pinot Gris

Wijntype: Wit

Max. opbrengst per ha : 11.500 kg levert 80 hectoliter met TAV > 9%

Oenologisch procedé :

Koele temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks, ook vergisting op barriques en houtlagering op barriques.

Oogst: gemiddeld rond 10 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Pinot Gris in de Maasvallei Limburg :

Pinot Gris wordt in de Maasvallei op roestvrijstalen vaten gegist of op barriques en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld TAV tussen de 12,5% en 13%.

Kleur : zachtgele kleur met een mooi tranencollier.

Neus :zuiver met intense geuren van gele peren, honing (soms amandel) en een open expressieve van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig.

Smaak en afdronk : perfect evenwicht tussen rafijne zuren en toets van honing, gevolgd door een lange afdronk.

Gewürztraminer

Wijntype: Wit

Max. opbrengst per ha : 11.500 kg levert 80 hectoliter met TAV > 9%

Oenologisch procedé :

Koele temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks, ook vergisting op barriques en houtlagering op barriques

Oogst: gemiddeld rond 15 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Gewürztraminer in de Maasvallei Limburg :

Gewürztraminer wordt in de Maasvallei op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld TAV tussen de 12,5% en 13,5 %.

Kleur : Het uiterlijk van de wijn is intens geel met lichtgouden reflexen.

Neus : De geur bevat een zeer aromatisch palet. De neus is krachtig en complex, met uitgesproken exotisch fruit, bloemen, citrusfruit en specerijen. Vaak komen daar aroma's bij van honing en rijpe vruchten.

Smaak :De wijn heeft veel body, goed gestructureerd is met discrete zuren.

Afdronk :het hele aromaspectrum van de neus komt terug, vaak met nog wat zoethout.

Riesling

Wijntype: Wit

Max. opbrengst per ha : 11.500 kg levert 80 hectoliter met TAV > 9%

Oenologisch procedé :

Koele temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks, ook vergisting op barriques en houtlagering op barriques

Oogst: gemiddeld rond 20 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Riesling uit de Maasvallei Limburg :

Riesling wordt in de Maasvallei op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld TAV van 11,5%.

Kleur : citroengeel en helder van uiterlijk.

Neus : heel zuiver met intense geuren van witte steenvruchten (perzik) en appels, soms groene peer en een vleugje citrus.

Smaak : De kiezel in de Maasvallei Limburg geeft een rokerige minerale smaak met een vleugje kruidigheid. Gerijpt voert de uitgesproken karakteristieke geur van petroleum en honing de

boventoon.

Afdronk : intense en lange afdronk.

Siegerebe

Wijntype: Wit

Max. opbrengst per ha : 11.500 kg levert 80 hectoliter met TAV > 9%

Oenologisch procedé :

Koele temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks, ook vergisting op barriques en houtlagering op barriques

Oogst: gemiddeld rond 15 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Siegerebe in de Maasvallei Limburg :

Siegerebe wordt in de Maasvallei op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld TAV tussen de 12,5% en 13,5 %.

Kleur : lichtgeel

Neus : Zeer aromatische wijn door de typiciteit van de kruisingouders Madeleine Angevine en Gewürztraminer welke in de Maasvallei Limburg explicieter naar voren treedt door een meer kruidig karakter en een aciditeit die blijkens ervaring niet naar voren komt in andere wijngebieden.

Smaak : goede combinatie van zuren en aroma's.

Afdronk : intens mondgevoel

Pinot Noir

Wijntype: rood, rosé of wit

Max. opbrengst per ha : 8.600 kg levert 60 hectoliter met TAV > 9%.

Oenologisch procedé :

Koudemaceratie, geen kneuzing van de druiven, temperatuurgecontroleerde gisting met wisselende temperatuur op roestvrijstalen tanks, ook vergisting op barriques en houtlagering op barriques van minstens 10 maanden.

Oogst: gemiddeld rond 15 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Pinot Noir in de Maasvallei Limburg :

Pinot Noir wordt in de Maasvallei op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 12 maanden op vat (zowel RVS als eikenhout). De wijnen hebben een gemiddeld TAV tussen de 12,5% en 13%.

Kleur : robijnrood tot granaatrood.

Neus : de wijnen zijn intens en fruitig, delicate fruitaroma's van rode bessen, framboos, zwarte kers en wilde braam.

Smaak : Fluweelzachte, rijpe tannines, in goede balans met veel structuur en de typische

terroirexpressie van de Maasvallei Limburg. Kan tot 10 jaar op de fles rijpen.

Afdronk : zeer intense en lange afdronk

Acolon

Wijntype: Rood

Max. opbrengst per ha : 11.500 kg levert 80 hectoliter met TAV > 9%.

Oenologisch procedé : temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks, soms houtlagering.

Oogst: gemiddeld rond 5 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Acolon in de Maasvallei Limburg :

Acolon wordt in de Maasvallei op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt gedeeltelijk op barriques ongeveer 6 maanden. De wijnen hebben een gemiddeld TAV tussen de 12,5% en 13,5 %.

Kleur : Een vroegrijpende kwaliteitsdruif met hoge mostgewichten waarvan de wijn zich kenmerkt door een diepe kleur

Smaak : volle en fruitige smaak. De zachte tannines zorgen voor een snelle rijping op fles. Voor Noordelijk gelegen wijngebieden, zoals de Maasvallei Limburg, blijven ook hier de zuren goed bewaard waardoor een harmonisch evenwicht ontstaat tussen tannines, fruit en diepgang.

Afdronk : fruit domineert in de afdronk.

Dornfelder

Wijntype: Rood

Max. opbrengst per ha : 12.850 kg levert 90 hectoliter met TAV > 9%.

Oenologisch procedé : temperatuurgecontroleerde gisting op roestvrijstalen tanks, soms houtlagering.

Oogst: gemiddeld rond 5 oktober

Typiciteit van wijnen gemaakt van Dornfelder in de Maasvallei Limburg :

Dornfelder wordt in de Maasvallei op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt gedeeltelijk op barriques ongeveer 6 maanden. De wijnen hebben een gemiddeld TAV tussen de 12,5% en 13,5 %.

Kleur : intens dieprood

Neus : De Dornfelder heeft intense fruitaroma's van amarenakersen, bramen en vlierbessen. .

Smaak : overheersende, volle fruitsmaak. Kenmerkend voor de Maasvallei Limburg is dat de zuren vrij discreet zijn en de tannines zeer licht en rijp.

Afdronk : het hele aromaspectrum van de neus komt terug, vaak met nog wat zoethout.

Opmerking :

Assemblage van wijnen van verschillende rassen kan worden toegestaan. Het voert te ver om alle mogelijke assemblages te karakteriseren.

De productie

De verwerking van de in bijlage 2 bedoelde druiven tot druivenmost en van de druivenmost tot wijn geschiedt binnen het in bijlage 4 bepaalde gebied (Maasvallei Limburg) waar de druiven zijn geoogst.

De productie staat onder toezicht van de door de Vlaamse of Nederlandse overheden erkende gezaghouders en commissies, aan wiens regels de wijnbouwers uit het gebied zich onderwerpen.

Bijzondere oenologische procédés

Voor de verse druiven, de gedeeltelijk gegiste druivenmost of de jonge nog gistende wijn mag – uitsluitend op het wijnbouwbedrijf :

- Een verhoging van het natuurlijk totaal alcoholgehalte volumetrisch (TAV) geschieden door toevoeging van saccharose, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, concentratie verhoging door osmose en concentratie verhoging door koeling;
- De verhoging van het natuurlijk TAV mag maximaal 2,5% vol bedragen;
- Een gedeeltelijke ontzuring van de most en de jonge nog gistende wijn (“Jungwein”) plaatsvinden;
- Na 15 maart een gedeeltelijke ontzuring van de wijn geschieden. Deze ontzuring mag slechts plaatshebben tot een maximum van 1 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur, ofwel 13,3 milli-equivalent per liter;
- Een aanzuring van de wijn tot maximum 2,50 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur ofwel 33,3 milli-equivalent per liter, mag gebeuren mits de Europese Commissie, in jaren waarin zich uitzonderlijke weersomstandigheden hebben voorgedaan, hiertoe toestemming verleent voor de betreffende lidstaat/regio. Tijdens de jaren waarin zich geen uitzonderlijke weersomstandigheden hebben voorgedaan, zoals bepaald door de Europese Commissie is aanzuring niet toegelaten.

Alcoholgehalte

Het minimum soortelijk gewicht van de most dient 1.070 g/l te bedragen, overeenkomend met een natuurlijk TAV van 9,5 % vol. Een verhoging van het natuurlijk TAV mag plaatsvinden met maximaal 2,5 % vol., door verrijking (chaptalisatie) met 40 g/l sacharose of het equivalent als geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost. Het totaal alcoholgehalte volumetrisch (TAV) na verrijking mag in geen geval hoger zijn dan 13,5% vol voor rode wijn en 13% voor witte, gris en rosé wijn.

Voor het overige zijn de toegelaten oenologische procedés conform het voor BOB wijnen beschrevene in de Europese regelgeving.

De opbrengst per hectare

De gemiddelde maximale opbrengst in het jaar is beperkt tot 8.600 kg of 60 hl/ha voor rode wijn van Pinot Noir, 11.500 kg of 80 hl/ha voor alle witte of rosé wijnen evenals voor de rode Acolon-wijn, en 12.850 kg of 90 hl/ha voor rode wijn van Dornfelder.

Kwaliteitsbewaking

Het gebruik van klassieke druivenrassen uit Frankrijk en Duitsland staat centraal : rassen als Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer en Dornfelder voeren hier de boventoon. Resistente of hybride rassen worden uitgesloten.

Het begrip “terroir” is in elk wijng gebied belangrijk naar de smaak van de wijn. De invloed van de smaken die voortvloeien uit dit begrip krijgen in de Maasvallei Limburg een wel heel bijzondere aandacht. Alles wat zo typisch is aan de Maasvallei Limburg vertaalt zich in de smaak van de wijnen door de combinatie van mineraliteit, finesse, structuur en elegantie.

Cruciaal voor de identiteit van de wijnen uit de Maasvallei Limburg is het voor de lage landen unieke karakter van de wijnen door de bodem, geografie, klimaat én de wijnboeren, kenmerken die het begrip “terroir” het best omschrijven.

Analyse en beoordeling van de organoleptische kenmerken

De producenten moeten wijn, die de benaming wijn uit de Maasvallei Limburg met beschermde oorsprongsbenaming mag voeren aan een analytisch en een organoleptisch onderzoek onderwerpen.

Analytisch en organoleptische controle

Deze wordt uitgevoerd overeenkomstig het huishoudelijk reglement Vlaamse zijde naar de erkenningscommissie wijn onder bevoegdheid van de Vlaamse Overheid waarvan de werking via huishoudelijk reglement geregeld wordt of overeenkomstig de Nationale bepalingen van Nederland

Benaming

Onverminderd de geldende Europese, nationale (Nederland) of gewestelijke (Vlaanderen) regelgeving en voorschriften mag, mits de hierboven vermelde voorwaarden werden vervuld, de wijn de aanduiding "Maasvallei Limburg", "wijn uit de Maasvallei Limburg", "wijn uit de Maasvallei Limburg met beschermde oorsprongsbenaming" dragen.

De bevoegde commissie

De bevoegde commissies in Vlaanderen en Nederland zijn belast met de erkenning van de wijn als “beschermde oorsprongsbenaming” en zal alles in het werk stellen om de oorsprongsbenaming met alle nodige maatregelen te beschermen.

Om de benaming Beschermde Oorsprongsbenaming “Maasvallei Limburg” 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. De organisatie, werking en samenstelling van de Erkenningscommissie worden bij huishoudelijk reglement geregeld.

Controle

Elke producent die een erkenningsdossier heeft ingediend zal zich op elk ogenblik onderwerpen aan controles door de bevoegde bevoegde overheden.

De controle instantie aan Nederlandse zijde betreft de Nederlandse Voedsel en Waren autoriteit.

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:

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/>

De voor de productie van wijn uit de Limburgse Maasvallei afgebakende zone bevindt zich in de wijnbouwzone A, gesitueerd tot op de geologische middenterrassen aan de beide oevers van de Maas in het historisch en geografisch verbonden Belgisch en Nederlands Limburg :

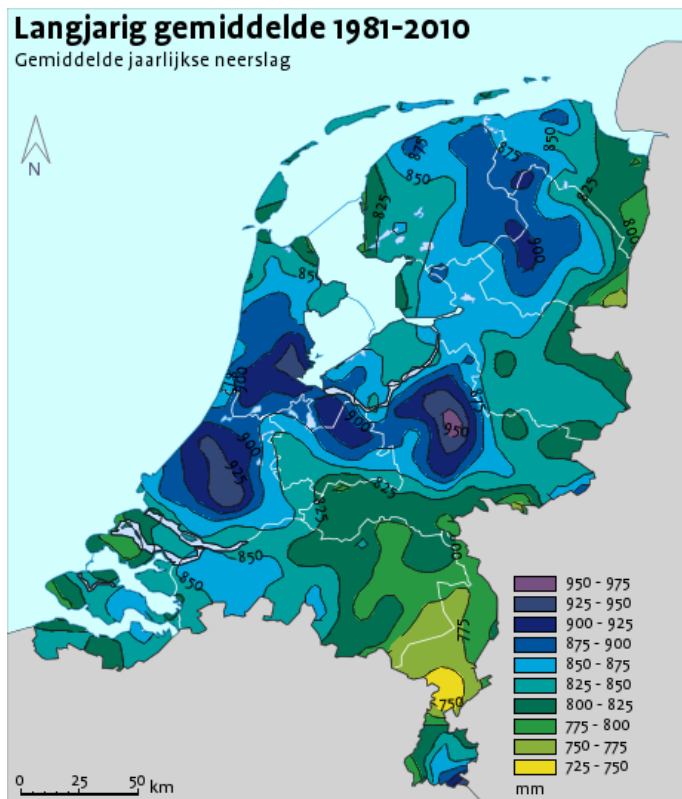
- langs Belgische zijde:
 - gemeente Kinrooi : vanaf grens met Nederland ten O van de Venlosesteenweg (gewestweg N78);
 - stad Maaseik : ten O van Venlosesteenweg (ten N van Oude Ophoverbaan), Oude Ophoverbaan, Heirweg, Weertersteenweg (strook tussen Heirweg en Bosmolenlaan), ten Z van de Bosmolenlaan, ten O van de Stationsstraat, ten O van Maastrichtersteenweg (deel gewestweg N78b ten N en gewestweg N78 ten Z van de Koning Boudewijnlaan);
 - stad Dilsen-Stokkem : ten O van de Rijksweg N78;
 - gemeente Maasmechelen : ten O van de Rijksweg N78 ten N van de kruising N78/Zuid-Willemsvaart, ten O van Zuid-Willemsvaart ten Z van de kruising N78/Zuid-Willemsvaart;
 - gemeente Lanaken : ten O van de Zuid-Willemsvaart, ten N van Geulerweg tot Herbricht;
- langs Nederlandse zijde :
 - gemeente Stein : ten N van Voulwames tot brug over Julianakanaal, ten W van Julianakanaal;
 - gemeente Sittard-Geleen : ten W van Julianakanaal;
 - gemeente Echt-Susteren : ten W van Julianakanaal;
 - gemeente Maasgouw :
 - ten W van Julianakanaal ten Z van Haven Maasbracht,
 - ten N van Maasbracht : Kerkplein, Hoofdstraat, Kloosterstraat, Stationsweg;
 - ten N van Brachterbeek : Stationsweg, Linnerweg;
 - ten N van Linne : Maasbrachterweg, Nieuwe Markt, Groenstraat, Veestraat, ten W van Rijksweg N271
 - gemeente Roermond :
 - ten W van Rijksweg N271, Maastrichterweg, Burgemeester Geuljanslaan, Bisschop Lindanussingel, Roersingel, Roerkade en Buitenop;
 - ten Z van Hornerweg N280;
 - gemeenten Maasgouw en Leudal :
 - ten Z van Rijksweg N280;
 - ten ZO van Napoleonsweg/Rijksweg N273 tot aan Belgische grens.



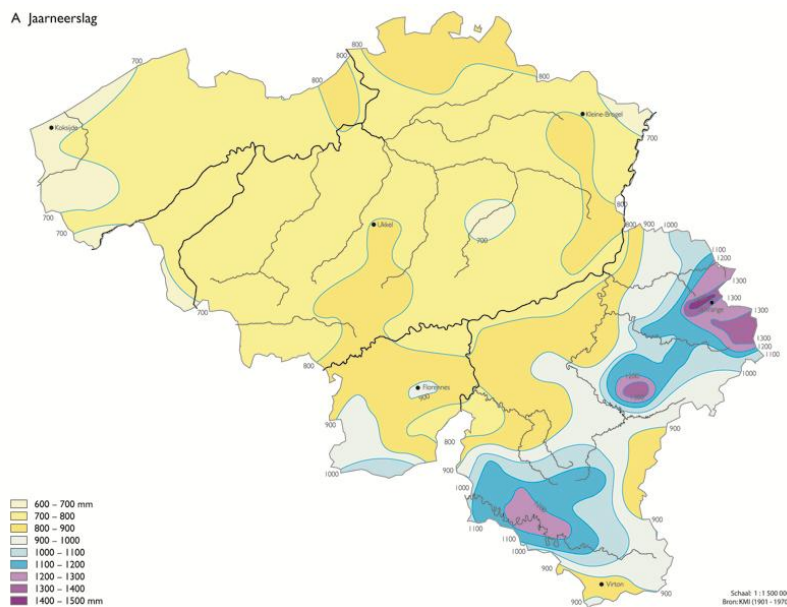
De Overeenkomstige NUTS-gebieden zijn hierna weergegeven :

- BE BELGIË (NUTS-0)
 - BE2 VLAAMS GEWEST (NUTS-1)
 - BE22 Prov. Limburg (BE) (NUTS-2)
 - BE221 Arr. Hasselt (NUTS-3)
 - BE222 Arr. Maaseik (NUTS-3)
 - BE223 Arr. Tongeren (NUTS-3)
- NL NEDERLAND (NUTS-0)
 - NL4 Regio ZUID-NEDERLAND (NUTS-1)
 - NL42 Prov. LIMBURG (NL) (NUTS-2)
 - NL 422 Midden-Limburg (NUTS-3)
 - NL-423 Zuid-Limburg (NUTS-3)

(Bronnen : KNMI, Nederland en KMI, België)



Kaart : Langjarig gemiddelde neerslag (1981 – 2010) in Nederland, bron : KNMI



Kaart : Langjarig gemiddelde neerslag (1901 – 1970) in België, bron : KMI

16 BIJLAGE 6 : STATUTEN VAN DE INTERNATIONALE VERENIGING ZONDER WINSTOOGMERK

De oprichtingsakte, evenals de gecoördineerde statuten naar aanleiding van de Algemene Vergadering van vrijdag 30 januari 2015, zijn op te vragen bij RVO.nl, info.wijn@rvo.nl