

Productdossier BOB Ambt Delden



Productdossier BOB Ambt Delden versie februari 2017

1 Inleiding

1.1 Aanvragers en informatie

1.1.1 Naam voor de beschermde oorsprongsbenaming:

Naam: Ambt Delden

Het beschermde oorsprongsgebied is gelegen in het gebied Ambt Delden, welk gebied onderdeel is geworden van de gemeente Hof van Twente

1.1.2 Historie wijnbouw in het oorsprongsgebied

De aanplant van de eerste druivenstokken gaat terug naar 13 mei 2000 en op twee andere percelen in het gebied in 2002 en 2005.

1.1.3 Aanvragende wijngaarden

In het beschermde oorsprongsgebied zijn drie wijngaarden, die allen behoren tot de Hof van Twente, zoals ingetekend op de bodemkaart. De wijngaarden beslaan op dit moment 5,5 hectare.

Contactadres:

Wijngaard: Hof van Twente

De heer Roelof Visscher

Adres: Suetersweg 2A, 7497 MZ Bentelo

Tel: 0031 547 292785 / 0031 6 54922406

E-mail: info@twentewijn.nl

Op dit moment zijn er geen andere wijngaarden in het afgebakende gebied, mochten er echter nieuwe wijngaarden bijkomen en men wil de wijn van deze wijngaarden de benaming BOB Ambt Delden geven, dan dienen deze wijnen te voldoen aan het productdossier BOB Ambt Delden en gelden hiervoor dezelfde voorwaarden.

Alle wijnen van BOB Ambt Delden worden aan de hand van het productdossier gecontroleerd op de wijnanalyse en de analysedefinities daarin en tevens ondergaan zij een organoleptische keuring (3 keurders), waarbij de wijn wordt gecheckt volgens de OIV richtlijnen (annex 3.1 van Resolution OIV/Concours 332A/2009 OIV standard for international wine and spirituous beverages of vitivinicultural origin competitions) en minstens 75 punten moet halen. Indien de wijn niet voldoet kan de wijn niet geëtiketteerd worden als Beschermde Oorsprongsbenaming Ambt Delden.

2 Productdossier

2.1 Geografisch gebied

2.1.1 Afbakening en grenzen Beschermde oorsprongsgebied Ambt Delden

Het geografisch gebied voor BOB Ambt Delden is gelegen in het gebied Ambt Delden (Ambt Delden), welk gebied onderdeel is geworden van de gemeente Hof van Twente.

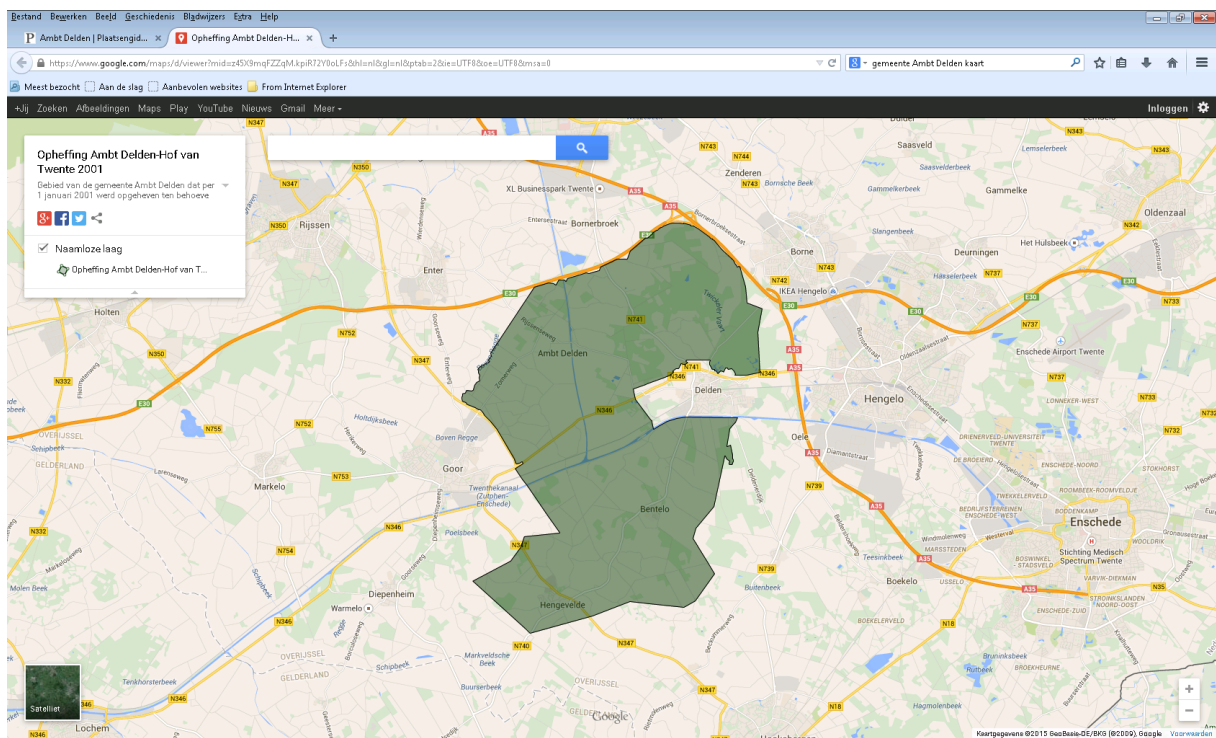
Ambt Delden (Nedersaksisch: *Ambt Dealdn*) is een voormalige gemeente in Twente, in de Nederlandse provincie Overijssel. De hoofdplaats van de gemeente was Bentelo. Het gemeentehuis bevond zich aanvankelijk in Delden, dus in een andere gemeente en werd later

naar Bentelo verplaatst. Tot Ambt Delden behoorden verder het dorp Hengevelde en de buurtschappen Azelo, Deldenerbroek, Deldeneresch, Wiene en Zeldam.

De gemeente had een sterk landelijk karakter. Het in 1818 door de overheid ingezette beleid om Ambt en Stad Delden te splitsen was er oorspronkelijk op gericht om de stad Delden te scheiden van het omringende platteland.

In 2001 werd de gemeente heringedeeld bij de nieuwgevormde gemeente Hof van Twente. Daarmee kwam een einde aan bijna 200 jaar zelfbestuur van het Ambt Delden. De naam Ambt Delden leeft voort als plaatsnaam, vooral voor de gebieden die niet tot een dorp behoren.

De oppervlakte van het afgebakende gebied is ca. 8.000 ha.



Figuur 1: Ambt Delden

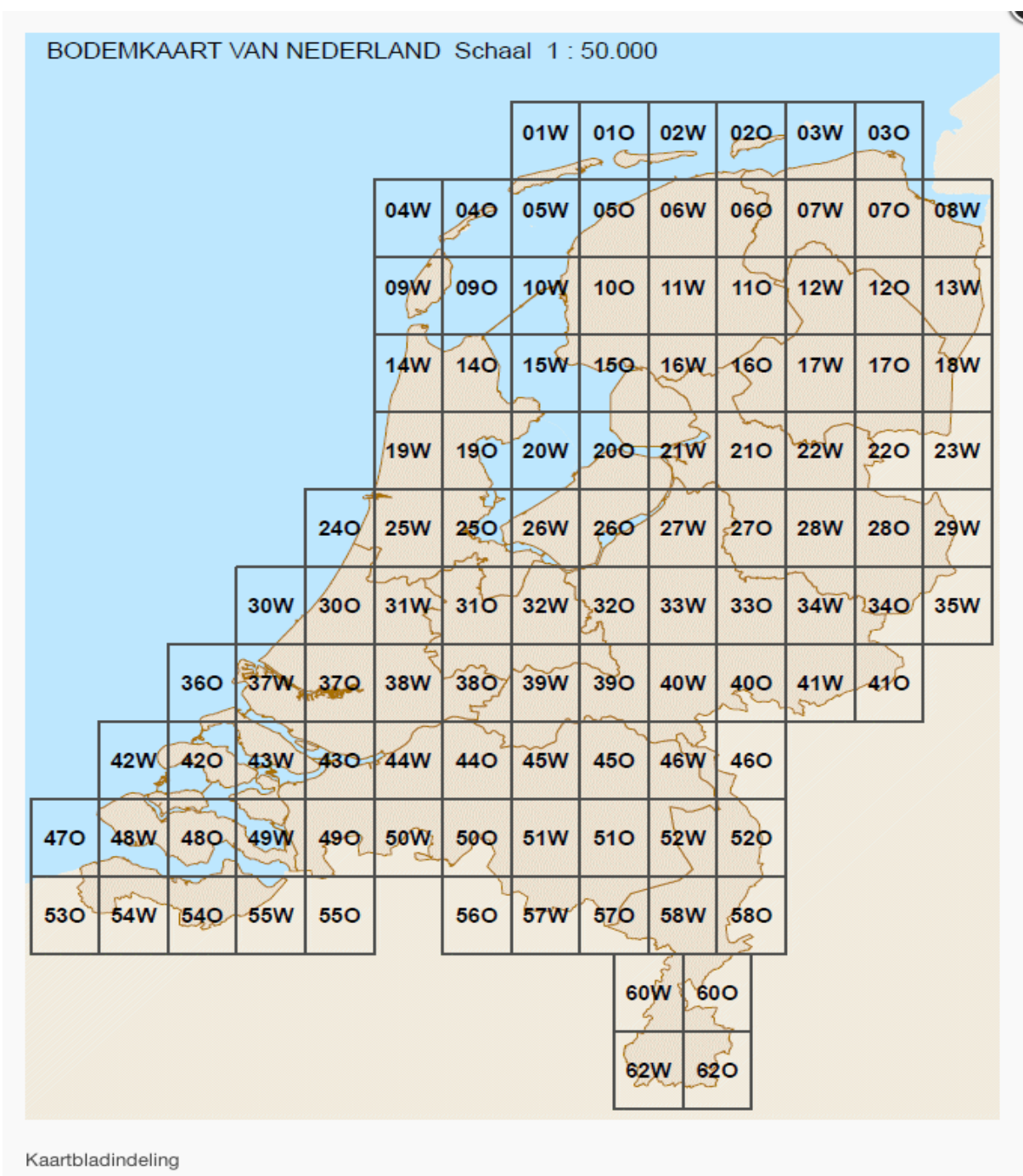
2.1.2 NUTS Gebied

Het NUTS Gebied is NL213 met de naam Twente

2.1.3 Beschrijving van het Gebied

2.1.3.1 Bodemstructuur

De bodemtextuur in Ambt Delden is vrij complex, waarbij verschillende grondsoorten zich afwisselen en in elkaar overlopen. De kaart is van het deel 34W van de bodemkaart van Nederland.



Figuur 2A: Bodemkaart van Nederland, indeling

Om een duidelijk beeld te krijgen over de bodemtextuur in het geografisch gebied is de bodemkaart van dit gebied in figuur 2B weergegeven.

Binnen het gebied van Ambt Delden zijn de gebieden met beekeerdgronden, geclassificeerd als ZG23 met code K, van toepassing voor deze Beschermd Oorsprongsbenaming, zijnde de gronden die voor het telen van druiven het belangrijke leem bevatten.

pZg23



lemig fijn zand

Beschrijving van de Beekeerdgronden

Ze zijn naar het voorkomen van roest gesplitst in *beekeerdgronden* en *goor eerdgronden*.

Dit zijn zandgronden met een minerale eerdlaag die in de meeste gevallen zwart, maar een enkele keer bruin van kleur is. Overwegend zijn het gronden die over de gehele diepte tot aan de G-horizont roestig zijn, soms is de roest over geringe diepte onderbroken. In dit gebied zijn ze gevormd in lemig fijn zand.

Ligging: De gronden van deze eenheid nemen op deze kaartbladen een aanzienlijke oppervlakte in. In het dekzandgebied zijn het overwegend doorlopende laagten tussen hoger gelegen podzolgronden en enkeerdgronden of grote oppervlakten van de lage broekgebieden. In gebieden met moerige gronden of rivierkleigronden bestaan de gronden van de kopjes of de lage ruggetjes soms uit deze eenheid.

Waar oude klei ondiep wordt aangetroffen liggen ze vooral in de erosiedalen.

Behalve als enkelvoudige eenheid komen ze ook voor in associatie met de eenheden Hn21, bEZ23, zEZ23 en pRn59.

Profielopbouw:

De 15 à 25 cm dikke, humushoudende bovengrond is overwegend donkergrijs tot zwart en heeft een organische-stofgehalte tussen 5 en 10%. De aard van de organische stof is doorgaans mild, wat tot uiting komt in het lage C/N-quotiënt, nl. 10-13. Gewoonlijk ligt het leemgehalte tussen 15 en 25% en het lutumgehalte tussen 6 en 10%.

Komt er onder de bovengrond een aanzienlijk zwaardere laag voor (beekklei), dan zijn het leem- en lutumgehalte hoger. Men spreekt dan van een beekerdgrond met een zavel- of kleidek (toevoeging *k . . .*).

De zwaardere laag, die 5 à 20 cm dik is, heeft een leemgehalte van 30 à 60% en een lutumgehalte van 15 à 30% (er is sprake van klei als de lutumfractie groter dan 25% is, bij 25% tot 35% lutum is er sprake van lichte klei).

Het zand in de humushoudende bovengrond is overwegend zeer fijn en matig fijn (M50 :120 tot 170 μm = micrometer, is gelijk aan 10^{-6} meter (fijnheid)). De ondergrond (C-horizont) bestaat meestal uit humusarm zand dat vaak iets minder fijn (M50 : 140 tot 180 μm = micrometer, is gelijk aan 10^{-6} meter (fijnheid)) is dan de bovengrond. Dieper dan 80 cm is dit zand vrij vaak kalkrijk.

2.1.3.2 Klimaat en omgeving:

Ambt Delden ligt in het gebied Twente, waarvoor de klimaat gemiddelden (1971 – 2000) voor de wijnbouw groeiperiode van mei tot september, (met daar achter een vergelijking met Maastricht en het landelijk gemiddelde) zijn:

- Gemiddelde temperatuur: 15,0 graad Celcius, (15,6, 15,2)
- Gemiddelde minimum temperatuur : 9,7 graad Celcius, (11,0, 10,5)
- Gemiddelde maximum temperatuur: 19,9 graad Celcius, (20,4, 19,7)
- Gemiddelde relatieve vochtigheid: 78,8 %, (76,8 %, 78,8%)
- Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 64,9 mm, (64,7 mm, 64,9 mm) , per maand
- Gemiddelde uren zonneschijn : 174,2 uur, (176,1 uur, 185,1 uur), per maand

De iets lagere nachttemperaturen helpen om frisse, fruitige wijnen te maken.

2.2 Teelt en Vinificatie

2.2.1 Teelt

Om tot een kwaliteitswijn te komen zijn verschillende aspecten van belang:

- Rassenkeuze: Gekozen is voor rassen die in deze omgeving goed kunnen rijpen en voor de nodige aroma's kunnen zorgen. Ook wordt nagestreefd om door de keuze van de rassen tot een duurzamere teelt te komen (resistentie).

- Plantdichtheid: De rijen zijn tussen 2.00 m en 2.20 m van elkaar (zorgt voor genoeg zonlicht), terwijl de planten 1 tot 1.20 meter uit elkaar staan. Op deze manier krijgen men rond 2.2 vierkante meter per plant, om op die manier per plant genoeg voedingsstoffen te krijgen (voor de rijping, voor de aroma's).
- De teelt wordt gelimiteerd (maximale opbrengst zoals aangegeven in de beschrijving van de wijnen), waar nodig worden de trossen gedund.
- Leiden van de planten: Gekozen is voor de Guyot methode (jaarlijks aanbinden aan de heftdraad), met een rechtop groeiende loofwand (opvangen van zonlicht voor de fotosynthese) en na ontbladering een open druivenzone (sneller droog, zonlicht).
- Een van de belangrijkste teeltbeslissingen is het moment van de oogst, gebaseerd op het zeer precies volgen van de rijping, suiker, zuur (PH) en aroma's, om tot een kwaliteitswijn te komen.

2.2.2 Vinificatie

Voor de volgende gebruikte procedés dragen bij aan het karakter van de gemaakte wijnen:

- Een koele vergisting van de witte en rosé wijnen, dit om tot de frisse, fruitige wijnen te komen.
- Het gebruik van houten vaten voor de rijping van rode wijnen, om tot een volle smaak met zachte tannines te komen, terwijl voor witte wijnen een gedeeltelijke houtrijping wordt gebruikt om te komen tot een vollere wijn.

2.3 Druivenrassen

De druivenrassen die voor de BOB Ambt Delden worden gebruikt zijn geclassificeerd als Vitis Vinifera in de Vitis International Variety Catalogue (VIVC database) met formele classificatie informatie. De druivenrassen worden ook genoemd in de huidige OIV lijst (Office International de la Vigne et du Vin) en zijn in onderstaande tabel weergegeven.

Tabel 1: Druivenrassen

Wit	Rood
Joanniter	Regent
Solaris	Pinotin
Souvignier Gris	

Van rode druiven wordt rode en rosé wijn gemaakt.

2.4 Beschrijving van de Wijnen

2.4.1 Wijncategorieën

De volgende wijncategorieën worden gemaakt:

- 1. Wijn
- 3. Likeurwijn
- 5. Mousserende kwaliteitswijn
- 15. Wijn uit ingedroogde druiven
- 16. Wijn uit overrijpe druiven

2.4.2 Beschrijving van de wijnen / producten

In de volgende overzichten zijn per wijntype of ras vermeld:

- Per wijntype
 - De gebruikte rassen voor de wijn
 - De organoleptische kenmerken van de wijn
 - De analytische kenmerken van de wijn
- Per wijntype de gebruikte essentiële oenologische procedés
- Per ras is de maximale opbrengst per hectare aangegeven

Wijncategorie 1 wijn : rood, fruitig, vol

Druivenrassen: Regent of Pinotin of een cuvee van Regent of Pinotin (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken: Kleur: rood, Geur: roodzwart fruit, licht kruidig
Smaak: fruitig karakter met een volle smaak. Zachte tannines

Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,5%

Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l

Suikergehalte tussen 0,5 en 6 gram per liter

Wijncategorie 1 wijn: Witte wijn, droog, fruitig

Druivenrassen: Johanniter of Sauvignier Gris

Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: rijp fruit, appel citrus, Smaak: volfruitig met frisse volle structuur

Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5 %

Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent / l

Suikergehalte tussen 1 en 8 gram per liter

Wijncategorie 1 wijn: Witte wijn, droog, vol

Druivenrassen: Solaris

Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: rijp fruit, bloemig met lichte houttonen,
Smaak: volfruitig, waarbij de volle structuur door het hout filmend wordt, volle afdronk

Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,5 %

Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent / l

Suikergehalte tussen 1 en 8 gram per liter

Wijncategorie 1 wijn: Rosé wijn. volfruitig

Druivenrassen: Regent of Pinotin of een cuvee van Regent of Pinotin (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken: Kleur: zalmroze, Geur: licht kruidig, rood fruit, Smaak: fruitig karakter met een toch volle smaak en zachte tannines

Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,0 %

Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l

Suikergehalte tussen 1 en 8 gram per liter

Wijncategorie 3 Likeurwijn

Druivenrassen: Regent

Organoleptische kenmerken: Kleur: rood, Geur: zoet roodzwart fruit, licht kruidig

Smaak: kruidige smaak

Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 18 %

Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l

Suikergehalte tussen 50 en 100 gram per liter

Wijncategorie 5 : Mousserende kwaliteitswijn: wit, volfruitig

Druivenrassen: Johanniter of Sauvignier Gris

Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: appel, citrus, Smaak: fruitig, fris met kleine belletjes, met een vollere structuur

Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte

- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5 %

Totaal minimum zuurtegraad: 79,8 milli-equivalent / l

Suikergehalte tussen 2 en 12 gram per liter

Wijncategorie 15 : wijn uit ingedroogde druiven : Wit

Druivenrassen: Johanniter of Sauvignier Gris of Solaris

Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: rijp fruit, citrus, Smaak: volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen

Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 9,4%

Totaal minimum zuurtegraad: 79,8 milli-equivalent / l

Suikergehalte tussen 100 en 220 gram per liter

Wijncategorie 16 : wijn uit overrijpe druiven : Wit

Druivenrassen: Johanniter of Sauvignier Gris of Solaris

Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: fruit. Citrus, Smaak: volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen

Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 12 %

Totaal minimum zuurtegraad: 73,15 milli-equivalent / l

Suikergehalte tussen 20 en 80 gram per liter

Wijnbereidingsprocedés

Essentiële oenologische procedés

Wijncategorie 1: Wijn rood, fruitig, vol

Minimaal 4 dagen pulpgisting

Houtrijping tussen 8 en 24 maanden

Wijncategorie 1: Wijn wit, droog, fruitig

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 1: Wijn: wit, droog, vol

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Houtrijping van minimaal 3 maanden voor minimaal 50% van het volume

Wijncategorie 1: Wijn: Rosé, volfruitig

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 3: Likeurwijn

Minimaal 4 dagen pulpgisting

Minimaal 2 jaar houtrijping

Toevoeging wijnalcohol

Wijncategorie 5: Mousseerende kwaliteitswijn: wit, volfruitig

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) Tweede gisting in de fles volgens de “Méthode champenoise”

Wijncategorie 15: Wijn uit ingedroogde druiven: wit

Een late oogst met handmatige pluk

Natuurlijk drogen, minimaal 2 weken

Verwerking tot wijn via koude vergisting , < 18c

Wijncategorie 16: Wijn uit overrijpe druiven: wit

Een late oogst met minimaal 110 oechsle

Verwerking tot wijn via koude vergisting

Maximumopbrengsten

Rood Regent - maximaal 65 hectoliter per hectare

Rood Pinotin - maximaal 65 hectoliter per hectare

Wit Souvignier Gris - maximaal 65 hectoliter per hectare, wanneer druiven worden ingedroogd is het maximaal 20 hectoliter per hectare, en bij overrijpe druiven 40 hectoliter per hectare

Wit Johanniter - maximaal 65 hectoliter per hectare, , wanneer druiven worden ingedroogd is het maximaal 20 hectoliter per hectare, en bij overrijpe druiven 40 hectoliter per hectare

Wit Solaris - - maximaal 55 hectoliter per hectare, , wanneer druiven worden ingedroogd is het maximaal 20 hectoliter per hectare, en bij overrijpe druiven 40 hectoliter per hectare

De wijnen worden in het gebied van de beschermde oorsprongsbenaming gevinificeerd.

2.5 Verband tussen terroir, omgeving en de organoleptische kenmerken

De kwaliteit van de wijn komt voort uit de combinatie van het klimaat, de bodem, teelt en vinificatie.

De bodem draagt hier aan bij vanwege de gebruikte beeekeerdgronden met een leemgehalte van 30 tot 60%, terwijl ook het organische stof gehalte tussen 5 en 10% belangrijk is en in diepere lagen het zand vaak kalkrijk is.

Een leembodem is uitermate geschikt voor wijnbouw en kan goed vocht en voedingsstoffen vasthouden, waardoor de druivenaroma's zich volledig kunnen ontwikkelen voor een volle en krachtige wijn. Belangrijke voedingsstoffen zijn hiervoor magnesium, kalk, borium, kalium, zwavel, en mangaan. Zo is bijvoorbeeld borium belangrijk voor de bevruchting en zowel de vruchtvorming als de suikervorming. Zwavel verhoogt de tannine en kleurstof in de wijn, waardoor de kwaliteit van de wijn wordt verbeterd. Mangaan is belangrijk voor de suikervorming (via blad).

Het klimaat (meer een landklimaat) helpt mee om tot de vereiste rijpheid te komen, maar met de frisheid en een vruchtrijke smaak van de wijn (door een iets lagere nachttemperatuur).

Verder zijn er de door de mens ingebrachte aspecten zoals rassenkeuze, groeimethode (maximaal gebruik van zonlicht, trosdunning), oogstmanagement (checken van suikers, zuren en aroma's), en vinificatie (koude fermentatie, houtrijping) die het samen met de bodem en het klimaat mogelijk maken om de kwaliteitswijnen te produceren

De beschreven organoleptische en analytische kenmerken van de gemaakte wijnen, zoals de kenmerkende frisheid en vruchtrijke smaak bij witte en rosé wijnen en de zachte tannines bij rode wijnen, zijn het resultaat van dit verband tussen de bodem, het klimaat en de menselijke aspecten.

Naast de categorie "wijn" worden ook andere categorieën wijnbouwproducten gemaakt: likeurwijn, mousserende kwaliteitswijn, wijn uit ingedroogde druiven en wijn uit overrijpe druiven

Likeurwijn bestaat uit de grondwijn met dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie "wijn" (die voortkomen uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen), echter met de hoeveelheid restsuiker die gewenst is voor de likeurwijn. Daarboven op komen de houtrijping van minimaal 2 jaar (zorgt voor verdere uitbouw van de wijn: zachtere tannines en houttonen) en de uitbouw van de alcohol om tot een likeur te komen, door middel van de toevoeging van wijnalcohol.

Mousserende wijn is de grondwijn met dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie "wijn" (heeft dezelfde frisheid en vruchtrijke smaak die voortkomt uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen). Daarboven op komen de kenmerken die voortkomen uit de omzetting van de grondwijn in mousserende wijn, waarbij gebruik wordt gemaakt van flesvergisting (methode champenoise) die de elegante mousse geeft.

Wijn van gedroogde druiven kent een concentratie van suikers en aroma's door de essentiële stap dat men de druiven langer laat rijpen en daarna de druiven minimaal 2 weken laat indrogen. Door de koude vergisting ontstaat zo een wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 9,4%. De concentratie van aroma's in deze fruitige wijn komt voort uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen.

Wijn van overrijpe druiven kent een suikergehalte van minimaal 110 oechsle, door de essentiële stap om de druiven langer te laten rijpen. Hierdoor ontstaat, bij koude vergisting

zonder verrijking, een door de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen, fruitige wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 12%.

Het resultaat van deze benadering is dat bij verschillende concoursen, in binnen- en buitenland, (zoals Wenen, Berlijn) jaarlijks medailles zijn en worden behaald.

3. Controle autoriteit

Voor de jaarlijkse verificatie van het productdossier is aangewezen:
Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA)
Postbus 43006
3540 AA Utrecht

3.1. Verificatie Details

De verificatie zal het volgende kader volgen:

- Minimaal 1 controle (1 bedrijf) per jaar op BOB Ambt Delden, zoveel mogelijk te combineren met reguliere controlebezoeken voor wijn (of andere reguliere NVWA-controles).
- Administratieve controle op naleving bepalingen uit het productdossier (en andere wettelijke vereisten)
- Voor BOB Ambt Delden is een analyse verplicht, bedrijven laten zelf monsters analyseren bij gecertificeerd lab (in of buiten Nederland , lijst met beperkt aantal labs aan te leveren bij en goed te keuren door de NVWA) van elke wijn, NVWA ziet hierop toe (via de administratieve controle) en neemt steekproefsgewijs contra monsters om te laten analyseren bij het NVWA-lab.
- Organoleptische controle is vereist voor elke BOB-wijn. Bij een BOB 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.

3.2 OIV formulier voor de organoleptische keuring

Annex 3.1



SCORE SHEET	STILL WINES
-------------	-------------



Jury	N°	Sample	N°	Category	N°	
------	----	--------	----	----------	----	--

		Excellent +				Inadequate -	Observations
Visual	Limpidity	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Aspect other than limpidity	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
Nose	Genuineness	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Positive intensity	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Quality	☐ (16)	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	
Taste	Genuineness	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Positive intensity	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Harmonious persistence	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	
	Quality	☐ (22)	☐ (19)	☐ (16)	☐ (13)	☐ (10)	
Harmony – Overall judgement		☐ (11)	☐ (10)	☐ (9)	☐ (8)	☐ (7)	
Total		+	+	+	+	=	
Eliminated due to major defect							0

Signature of juror

Signature of President of the jury