

**Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde
standaardwijziging van een productdossier van een geografische
aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde
Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie (*).**

(*) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

‘Rivierenland’

EU-referentienummer: PDO-NL-02774

1. Naam van het product

‘Rivierenland’

2. Type geografische aanduiding

☐ BGA

☒ BOB

☐ GA

3. Sector

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Nederland

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De Nederlandse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) nr. 2024/1143.

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

Die wijzigingen worden niet beschouwd als wijzigingen op het niveau van de Unie in de zin van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143. Meer in het bijzonder:

- a) omvatten ze geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;
- b) dreigen ze het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken;
- c) brengen ze geen verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.

Bijgevolg zijn de Nederlandse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Wijziging 1

Titel

Wijziging van artikel 2.3 en paragraaf 7

Beschrijving

De wijziging betreft artikel 2.3 Druivenrassen van het productdossier en 7. Voornaamste wijndruivenras(sen) van het enig document.

Toelichting wijziging:

In het productdossier is het ras Satin Noir toegevoegd aan de lijst met druivenrassen die toegestaan zijn voor “Rivierenland”.

In het enig document is het ras Satin Noir toegevoegd aan de lijst met voornaamste wijndruivenras(sen) die toegestaan zijn voor “Rivierenland”.

Motivatie wijziging:

Satin Noir is een nieuw ras dat na een lange ontwikkelingstijd en toelatingsprocedure is toegevoegd aan de OIV-rassen lijst.

De Satin Noir voldoet aan strikte kwaliteitseisen van BOB Rivierenland:

- De druiven worden op dezelfde vruchtbare rivierenland bodem geoogst sinds 2019 en sinds 2020 op de markt gebracht binnen de BGA Gelderland.
- De oogst vindt steeds in dezelfde periode plaats als andere blauwe druivenrassen en levert dezelfde rijpingskarakteristieken.
- De geoogste druiven hebben ook bijgedragen aan de gouden en zilveren medaillebeoordelingen door het Weinbauamt Neustadt a/d Weinstrasse, Chemnitzer Straße 3, 67433 Neustadt/W in Duitsland.

- Er zijn in de jaren sinds de aanplant goede ervaringen opgedaan met de teelt, vooral die “rechttop groei”.
- De Satin Noir is een waardevolle aanvulling op de smaken van de blauwe druiven die al in Rivierenland worden geteeld.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Wijziging 2

Titel

Wijziging van artikel 2.3.1

Beschrijving

De wijziging betreft artikel 2.3.1 Organoleptische kenmerken per druivenras van het productdossier.

Toelichting wijziging:

In het productdossier zijn de organoleptische kenmerken van het ras Satin Noir opgenomen.

Motivatie wijziging:

Uit de opname van de Satin Noir in de lijst van druivenrassen volgt logischerwijs het beschrijven van de organoleptische kenmerken van dit ras in artikel 2.3.1. De beschrijving is gebaseerd op de ervaringen in de afgelopen jaren, waarbij wordt opgemerkt dat de kenmerken overeenkomsten vertonen met het zusterras Cabaret Noir.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Wijziging 3

Titel

Wijziging van artikel 2.4.2.2 en paragraaf 5

Beschrijving

De wijziging betreft artikel ‘2.4.2.2. Wijnbereidingsprocedés per wijntype’ van het productdossier en ‘5. Wijnbereidingsprocedés’ van het enig document.

Toelichting wijziging

Voor rode wijn is het minimale aantal dagen pulpgisting gewijzigd van 4 naar 3 dagen.

Motivatie wijziging

Met name voor het ras Cabernet Cortis blijkt in de praktijk dat een pulpgisting van maximaal 3 dagen in bepaalde oogstjaren de hoogste wijnkwaliteit oplevert. Een extra dag pulpgisting zorgt juist voor een ongewenste verhoging van de tannine en daardoor een verlaging van de kwaliteit van wijnen gemaakt uit dit druivenras.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Wijziging 4

Titel

Wijziging van artikel 2.4.2.3. en paragraaf 5.b

Beschrijving

De wijziging betreft artikel '2.4.2.3 Maximumopbrengsten per druivenras' van het productdossier en '5 b. Maximumopbrengsten' van het enig dossier.

Toelichting wijziging

Voor het ras Monarch is de toegestane maximale opbrengst in hectoliter per hectare (HL/h) verhoogd van 40 naar 60.

Het ras Satin Noir is toegevoegd met een maximale opbrengst in hectoliter per hectare (HL/h) van 40.

Motivatie wijziging

Per 2026 is de maximumopbrengst van de Monarch gewijzigd van 40 HL/h naar 60 HL/h. De Monarch was tijdens het opstellen van het productdossier een onbekend druivenras waarmee binnen Rivierenland nog geen ervaring was opgedaan. Inmiddels heeft de Monarch bewezen met deze opbrengst wijnen op te leveren van hoge kwaliteit die door het Weinbauamt Neustadt a/d Weinstrasse, Chemnitzer Straße 3, 67433 Neustadt/W zijn beoordeeld met gouden en zilveren medailles.

De maximumopbrengst voor Satin Noir is toegevoegd in overeenstemming met de andere rode druivenrassen.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

In het enig document zijn deze wijzigingen opgenomen.

ENIG DOCUMENT

“Rivierenland”

PDO-NL-02774

Datum van toepassing: 10.06.2021

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**
Rivierenland

2. **Type geografische aanduiding**
BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

- 1. Wijn
- 5. Mousseerende kwaliteitswijn
- 9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd
- 15. Wijn van ingedroogde druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: rode wijn, droog, volfruitig

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: donkerrood

Geur: fruitige aroma's van rood fruit

Smaak: rood fruit, kruidig met een lichte tanninestructuur

Analytische kenmerken: suikergehalte van 0 tot en met 9 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	59,91 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: rode wijn, droog, houtgerijpt

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: donkerrood

Geur: intense aroma's van gerijpt donker fruit aangevuld met de kruidigheid van peper, kruidnagel, laurier en tabak

Smaak: volfruitige aroma's van zwart fruit, een volle tanninestructuur en een hint van specerijen

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 0 tot en met 6 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	53,26 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: Witte wijn, droog, fruitig

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst en de rode rassen in geval van blanc de noir (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel (met eventueel een blos bij de blanc de noir)

Geur: appel, licht karamel en rood fruit aan het einde

Smaak: heeft een fris bouquet, een verfijnde smaak van appel, peer, citrusfruit en aan het einde een aangenaam bittertje

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 0 tot en met 9 gram/liter

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	79,89 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: witte wijn, droog, houtgerijpt

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst en de rode rassen in geval van blanc de noir (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: geel tot oranje

Geur: rijp tropisch fruit, floraal met subtiële houttonen

Smaak: rijp geel tropisch fruit met een volle structuur, ondersteund door de houtaroma's en eindigend met een volle afdronk

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 0 tot en met 9 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	66,58 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: witte wijn, halfzoet, fruitig

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst en de rode rassen in geval van blanc de noir (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtgeel

Geur: intens bouquet

Smaak: delicate smaak van rijp tropisch fruit, gedroogde abrikozen en citrusfruit

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 12 tot en met 45 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	79,89 milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: zoete wijn

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst en de rode rassen in geval van blanc de noir (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: verfijnde goudgele dessertwijn

Geur: intens bouquet

Smaak: een delicate smaak van rijp tropisch fruit, gedroogde abrikozen en citrusfruit, maar ook tonen van ananas en lychee bij kruidige tonen

Analytische kenmerken:

Suikergehalte van meer dan 45 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	5
Minimale totale zuurgraad	86,54 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

7. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: Rosé wijn, droog, volfruitig

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtroze

Geur: framboos en zomerbessen, licht kruidig

Smaak: fruitige wijn met aroma's van framboos, aardbei en zomerbessen, met een frisse afdronk

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 0 tot en met 9 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	79,89 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

8. WIJNCATEGORIE 5 Mousseerende Kwaliteitswijn, Wijntype: mousseerend wit, fruitig

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst en de rode rassen in geval van blanc de noir (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtgeel

Geur: rijp geel fruit

Smaak: zachte mousse, een volle structuur met aroma's van rijp geel fruit

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 0 tot en met 24 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	79,89 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

9. WIJNCATEGORIE 5 Mousseerende Kwaliteitswijn, Wijntype: Mousseerend rosé fruitig

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtroze

Geur: rijp rood fruit

Smaak: zachte mousse, een volle structuur met aroma's van vers rood fruit

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 0 tot en met 24 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	79,89 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

10. WIJNCATEGORIE 9 Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, Wijntype: witte parelwijn, fruitig

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst en de rode rassen in geval van blanc de noir (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: bleekgeel

Geur: wit fruit, floraal

Smaak: een fruitige parelwijn met aroma's van groene appel, wilde perzik, bloesem en lichte muskaattoenen

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 5 tot en met 24 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	79,89 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

11. WIJNCATEGORIE 9 Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, Wijntype: rosé parelwijn, volfruitig

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtroze

Geur: framboos en zomerbessen

Smaak: fruitige parelwijn met aroma's van framboos, aardbei en zomerbessen

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 5 tot en met 24 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	79,89 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

12. WIJNCATEGORIE 9 Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, Wijntype: rode parelwijn, volfruitig

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: lichtrood

Geur: zomerfruit, aromatisch

Smaak: lichte mousse, fris zomerfruit, laag alcoholisch. Een aromatische wijn met weinig tanninen. Perfect geschikt als aperitief of bij een dessert

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 25 tot en met 150 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	7
Minimale totale zuurgraad	93,20 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

13. WIJNCATEGORIE 15 Wijn uit Ingedroogde Druiven, Wijntype: zoete wijn, wit

Druivenrassen: de witte rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)

Organoleptische kenmerken:

Kleur: goudgeel

Geur: gekonfijt wit en tropisch fruit

Smaak: delicate aroma's van rijp tropisch en gedroogd fruit die in balans worden gehouden door de zuren

Analytische kenmerken:

Suikergehalte: van 100 tot en met 250 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	106,51 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

1. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: rode wijn, droog, volfruitig

Specifiek oenologisch procedé

- Minimaal 3 dagen pulpgisting
- Een volledige malolactische vergisting

2. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: rode wijn, droog, houtgerijpt

Specifiek oenologisch procedé

- Minimaal 3 dagen pulpgisting
- Houtrijping minimaal 9 maanden
- Een volledige malolactische vergisting

3. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: Witte wijn, droog, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

- Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc de noir

4. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: witte wijn, droog, houtgerijpt

Specifiek oenologisch procedé

- Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
- Minimaal drie maanden rijping in houten vat voor minimaal 50 % van het volume
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc de noir

5. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: witte wijn, halfzoet, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

- Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
- Het voortijdig stoppen van de vergisting door middel van koeling en/of filtratie
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc de noir

6. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: rosé, droog, volfruitig

Specifiek oenologisch procedé

- Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
- Een koude maceratie op de schil voor de extractie van de rosékleur

7. WIJNCATEGORIE 1 Wijn, Wijntype: zoete wijn

Specifiek oenologisch procedé

- Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
- In geval van ijswijn moeten de druiven buiten bevroren zijn (minimaal - 7 °C), en zo geheel bevroren geoogst en verwerkt worden, waardoor het water uit de druif niet in de wijn komt
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc de noir

8. WIJNCATEGORIE 5 Mousseerende Kwaliteitswijn, Wijntype: mousseerend wit, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

- Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
- Heletrossenpersing met een maximaal rendement van 64 %
- Tweede gisting op fles volgens de méthode traditionnelle
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc de noir

9. WIJNCATEGORIE 5 Mousseerende Kwaliteitswijn, Wijntype: mousseerend rosé, volfruitig

Specifiek oenologisch procedé

- Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
- Een koude maceratie op de schil voor de extractie van de rosékleur

— Tweede gisting op fles volgens de méthode traditionnelle

10. WIJNCATEGORIE 9 Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, Wijntype: witte parelwijn, fruitig

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— Maximaal 2,5 bar CO₂ op de fles

— Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc de noir

11. WIJNCATEGORIE 9 Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, Wijntype: rosé parelwijn, volfruitig Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— Een koude maceratie op de schil voor de extractie van de rosékleur

— Maximaal 2,5 bar CO₂ op de fles

12. WIJNCATEGORIE 9 Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, Wijntype: rode parelwijn, volfruitig Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 18 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— Maximaal 2,5 bar CO₂ op de fles

13. WIJNCATEGORIE 15 Wijn uit Ingedroogde Druiven, Wijntype: zoete wijn

Specifiek oenologisch procedé

— Koude fermentatie onder de 20 °C (uitgezonderd een temperatuurverhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

— De wijn wordt verkregen van druiven die gedeeltelijk zijn gedehydrateerd (door het indrogen in de zon of schaduw). De most van deze druiven heeft hierdoor, zonder verrijking, een minimaal potentieel alcoholvolume van 16 % (of minimaal 272 gram suiker/liter).

b. *Maximumopbrengsten*

1. Cabernet blanc

50 hectoliter per hectare

2. Johanniter

60 hectoliter per hectare

3. Merzling

60 hectoliter per hectare

4. Muscaris

50 hectoliter per hectare

5. Sauvignac

50 hectoliter per hectare

6. Solaris
60 hectoliter per hectare

7. Cabernet cantor
40 hectoliter per hectare

8. Cabernet cortis
40 hectoliter per hectare

9. Cabaret noir
40 hectoliter per hectare

10. Monarch
60 hectoliter per hectare

11. Pinotin
40 hectoliter per hectare

12. Regent
40 hectoliter per hectare

13. Souvignier gris
60 hectoliter per hectare

14. Villaris
60 hectoliter per hectare

15. Satin Noir
40 hectoliter per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

Het oorsprongsgebied “Rivierenland” bestrijkt een aaneengesloten gebied tussen en langs de rivieren die vanuit Duitsland en Limburg de provincie Gelderland instromen tot aan Gorinchem waar de rivierklei en zavel over gaan in veengebied. Het geografisch gebied voor Rivierenland wordt hoofdzakelijk afgebakend op basis van de rivieren die door het gebied stromen. Voor de buitengrenzen van dit gebied geldt dat deze doorlopen tot 5 km hemelsbreed aan de overzijde van de rivier, waarbij het midden van de rivier als peilafstand wordt aangehouden. Het gebied wordt aan de noordzijde begrensd door (van oost naar west) de Oude IJssel, IJssel, Nederrijn en Lek, in het oosten door de landsgrenzen met Duitsland tussen Gendringen en Bredeweg. Aan de zuidkant wordt het gebied begrensd door de provinciale grens met Limburg – tussen Bredeweg en Molenhoek – en de provinciale grens met Noord-Brabant tot en met Heusden, welke de loop van de rivier de Maas volgt. De westgrens wordt afgebakend met het Heusdens kanaal en de afgedamde Maas richting Woudrichem, dat ligt aan de Waal. Vanaf Woudrichem wordt de Gelderse provinciale grens gevolgd over de Linge richting de Lek in het noorden van BOB “Rivierenland”.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Cabaret Noir N (VB 91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB 91-26-1)

Cabernet Cantor N

Cabernet Cortis

Johanniter

Merzling B
Monarch
Muscaris B
Pinotin N
Regent N
Sauvignac B (Cal 6-04)
Solaris
Souvignier Gris
Villaris B
Satin Noir N (VB 91-26-29)

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

- 8.1. Het terroir – alle invloeden op de wijnstok in de wijngaard – heeft een grote invloed op de kwaliteit van wijn. Binnen het afgebakende geografisch gebied Rivierenland dragen alle aspecten van het terroir; het klimaat, de ligging, de bodem, het wijngaardbeheer, de rassenkeuze en de vinificatie bij aan de kwaliteit van de wijnen in alle vier de categorieën wijn (1. Wijn, 5. Mousseerende kwaliteitswijn, 9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd en 15. Wijn uit ingedroogde druiven).

Klimaat

De noordelijke ligging van het gebied Rivierenland zorgt ervoor dat de rijpingsperiode doorloopt tot in de maanden september en oktober. Hierdoor rijpen de druiven bij een gematigde dagtemperatuur en koele nachten. De koele nachten zorgen ervoor dat de zuurafbouw zeer geleidelijk plaatsvindt en de druiven lang kunnen rijpen en tot een optimale fenolische rijpheid komen. Deze klimatologische omstandigheden zorgen voor de typische “cool climate”-wijnen van BOB Rivierenland met volop primaire fruitige aroma’s en aangename frisse zuren.

Locatie

De ligging van het gebied – aan de lijzijde (de droge zijde van een heuvelrug) van de Utrechtse heuvelrug en de Veluwe – zorgt voor een gematigde neerslag in vergelijking met de omliggende regio’s. Tevens zorgt deze ligging in combinatie met de open vlaktes van polders en wateroppervlakten ervoor dat er bovengemiddeld veel wind is in vergelijking met de regio’s ten noorden en zuiden van het gebied. Deze wind zorgt voor een optimale ventilatie van de wijngaard welke vooral na neerslag (welke al gematigd is) zorgt voor een snelle droging van de loofwand. Schimmels krijgen hierdoor minder kans om zich te ontwikkelen en de druiven blijven gezond en van hoge kwaliteit. Dit zorgt er voor dat de rijpingsperiode van de druiven verlengd wordt – er hoeft geen gedwongen oogst plaats te vinden – en dat het mogelijk is om ze te laten hangen tot in de herfst (september / oktober) om ze tot optimale fysiologische rijpheid te laten komen.

Bodem

De voedzame en mineraalrijke rivierbodem in “Rivierenland” zorgt voor optimale groeikracht welke optimaal is voor fruitteelt en uitermate geschikt om de primaire aroma’s van de druiven tot uiting te laten komen. De riviergronden hebben een hoge waterretentiecapaciteit en zorgen ook tijdens perioden van droogte voor voldoende water. Hierdoor is de wijnstok in staat om ook tijdens droge perioden voldoende voedingsstoffen op te nemen en gaat ook de fotosynthese door. Dit bevordert de aanmaak van suikers en de rijping van de primaire aroma’s die zo typerend zijn voor de BOB “Rivierenland”-wijnen.

Wijngaardbeheer

De wijngaardenier vervult binnen het gebied “Rivierenland” een cruciale rol om met het juiste wijngaardbeheer de druiven optimaal tot rijping te laten komen. Bodembeheer (bewerking en inzaaien van de rijen voor een goede bodemstructuur en waterhuishouding), loofwandbeheer (ontbladeren van de troszone, groene oogst, snoei, etc.), een laag rendement en de bepaling van het optimale oogstmoment zorgen ervoor dat de druiven optimaal alcoholisch en fenolisch rijp zijn.

Voorbeelden van de invloed van het menselijk handelen op alle wijnen zijn:

- Tijdens de wintersnoei wordt gewerkt met “zachte snoei”, dit is van belang voor het behoud van een gezonde plant, terwijl tijdens deze snoei de ogen worden beperkt, hetgeen bijdraagt aan de groei van rijpe druiven (geen overbelasting en daarmee een kwaliteitswijn).
- Het toepassen van een groene oogst (onttrossen) om te zorgen dat de plant iedere tros genoeg kan voeden om tot de juiste rijpheid te komen, hetgeen de rijpheid van de druiven ten goede komt.
- Het ontbladeren om te zorgen voor het sneller drogen van de trossen om *botrytis* zoveel mogelijk te vermijden, maar ook om te komen tot lossere trossen die beter drogen, meer gezonde druiven.
- Het juiste oogstmoment bepalen is via de combinatie van suiker/zuur en aroma meten, gecombineerd met een precieze weersverwachting en een goed beeld van de gezondheid van de druiven, hetgeen gezamenlijk de afweging geeft voor de oogstbeslissing (oogsten van optimaal rijpe druiven).

8.2. Druivenrassenkeuze

De druivenrassen die gebruikt worden binnen Rivierenland passen in een noordelijk, meer vochtig klimaat door hun hogere tolerantie tegen schimmelziekten en door hun iets vroegere rijping, wat een duurzame teelt ondersteunt. De ziekte tolerantie zorgt niet alleen voor een verlenging van de rijpingsperiode, maar zorgt er ook voor dat het gebruik van bestrijdingsmiddelen tot een minimum kan worden beperkt. Dit bevordert de algehele ecologie van de wijngaard en ook de gezondheid van de wijnstokken alsmede de kwaliteit van de druiven en de wijn.

Vinificatie

De vinificatiemethoden zijn toegespitst op het behoud van de primaire aroma's en frisse zuren

Details voor de andere wijncategorieën (niet de categorie “wijn”)

- Mousserende kwaliteitswijn

Voor mousserende kwaliteitswijn heeft de grondwijn dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie “wijn” (dezelfde frisheid en fruitige smaak die voortkomt uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen). Daarbovenop komen de kenmerken die voortkomen uit de omzetting van de grondwijn in mousserende wijn, waarbij gebruik wordt gemaakt van flesvergisting (traditionele methode) die de elegante mousse geeft. De wijn heeft minimaal 3,5 bar overdruk. Voor deze wijn heeft de gebruikte cuvee minstens een totaal alcoholvolumegehalte van 11 %.

- Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Voor parelwijn heeft de grondwijn eveneens dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie “wijn” (dezelfde frisheid en vruchtrijke smaak die voortkomt uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen). Daarboven komen de kenmerken die voortkomen uit het toevoegen van CO₂ om de parels te krijgen. De wijn heeft een minimaal effectief alcoholgehalte van 7 % en heeft maximaal 2,5 bar overdruk.

- Wijn van ingedroogde druiven

Wijn van ingedroogde 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 twee 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, waarbij het zorgvuldige menselijk handelen vooral ook zorgt voor de smaakvolle dessertwijn.

Samenvatting

Deze terroirinvloeden, keuze van druivenrassen en vinificatiemethoden hebben hun effect op de wijnen uit alle wijncategorieën die geproduceerd worden binnen Rivierenland. De druiven voor alle wijnen uit de categorie "Wijn" zijn optimaal alcoholisch en fenolisch gerijpt, waardoor de witte en roséwijnen volfruitige aroma's hebben en frisse zuren. Daarnaast zijn er krachtige rode wijnen met een soepele afdronk, die door de vinificatie ook deze volfruitige aroma's hebben behouden en verder worden gekenmerkt door een zachte textuur en soepele tanninen. De wijnen uit de categorieën "Mousserende kwaliteitswijn" en "Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd" worden veelal eerder geoogst dan de druiven die bedoeld zijn voor de wijnen uit de categorie "Wijn". Ze hebben hierdoor meer van hun frisse zuren behouden, maar door het terroir toch al veel fruitige aroma's opgebouwd waardoor ze perfect gerijpt zijn voor de bedoelde wijnstijl. De druiven bedoeld voor de wijnen uit de categorie "Wijn van ingedroogde druiven" zijn optimaal alcoholisch en fenolisch rijp en hebben door het terroir een optimale balans tussen zuren, suikers en aroma's. Door het indrogen van de druiven en de concentratie van het druivensap komt deze fijne balans nog beter tot uiting in de uiteindelijke hoogwaardige dessertwijn met geconcentreerde suikers, fruitige aroma's en frisse zuren.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Kleinere gebiedsnaam

Rechtskader:

In de EU-regelgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Als toevoeging op de naam "Rivierenland" van het oorsprongsgebied kunnen de streeknamen "Achterhoek" en "Betuwe" gebruikt worden om een kleiner herkomstgebied binnen dit gebied te duiden. Minimaal 85 % van de druiven moet dan afkomstig zijn uit het benoemde gebied.

Link naar het productdossier

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-04/Productdossier-BOB-Rivierenland.pdf>