

## 1 Inleiding

**1.1.1 Naam voor de beschermde oorsprongsbenaming:**

Vijlen ligt in Zuid-Limburg, behorend tot de Drielandengemeente Vaals. Vijlen ligt op ongeveer 200 meter hoogte boven NAP en is daarmee het hoogst gelegen dorp van Nederland. Vijlen ligt zelf op een heuvelrug die zich uitstrekt vanaf de Vijlenerbossen, via de Rugweg tot aan Mechelen. Ten noorden van het dorp ligt in het beekdal, de Selzerbeek, die onder andere gevoed wordt door de oostelijk van het dorp gelegen Harleserbeek. Aan de andere kant van de heuvelrug stroomt in het dal ten zuidwesten van het dorp de Lombergbeek.

De aanplant van de eerste druivenstokken gaat terug naar 1988, waar Wijndomein St. Martinus begon met op kleine schaal en op experimentele basis meer dan 70 druivenrassen aan te planten om de meest geschikte rassen voor duurzame wijnbouw te selecteren. Het doel van Hans Beurskens (de vader van Stan Beurskens) was het ontwikkelen van een ecologische wijngaard, waarmee een kwalitatieve rode wijn geproduceerd kon worden. Na een eerste uitbreiding in 1990 moest Hans Beurskens om gezondheidsredenen stoppen met zijn werk als wijngaardenier. Stan Beurskens nam het bedrijf op 18<sup>e</sup> jarige leeftijd over in 1996, en door uitbreidingen ontwikkelde de wijngaard zich tot de huidige omvang van meer dan 10 hectare. Daarnaast is Domein Holset in 2009 begonnen met de eerste aanplant van druivenstokken.

In het geografisch gebied hebben

| Geografisch gebied | Aantal personen |
|--------------------|-----------------|
| 1                  | 100             |
| 2                  | 85              |
| 3                  | 45              |
| 4                  | 30              |
| 5                  | 25              |
| 6                  | 20              |
| 7                  | 15              |
| 8                  | 10              |
| 9                  | 5               |
| 10                 | 5               |
| 11                 | 5               |
| 12                 | 5               |
| 13                 | 5               |
| 14                 | 5               |
| 15                 | 5               |
| 16                 | 5               |
| 17                 | 5               |
| 18                 | 5               |
| 19                 | 5               |
| 20                 | 5               |
| 21                 | 5               |
| 22                 | 5               |
| 23                 | 5               |
| 24                 | 5               |
| 25                 | 5               |
| 26                 | 5               |
| 27                 | 5               |
| 28                 | 5               |
| 29                 | 5               |
| 30                 | 5               |
| 31                 | 5               |
| 32                 | 5               |
| 33                 | 5               |
| 34                 | 5               |
| 35                 | 5               |
| 36                 | 5               |
| 37                 | 5               |
| 38                 | 5               |
| 39                 | 5               |
| 40                 | 5               |
| 41                 | 5               |
| 42                 | 5               |
| 43                 | 5               |
| 44                 | 5               |
| 45                 | 5               |
| 46                 | 5               |
| 47                 | 5               |
| 48                 | 5               |
| 49                 | 5               |
| 50                 | 5               |

Andere wijngaarden in het gebied kunnen aanvragen om marktdeelnemer van dit oorsprongsgebied te worden door dit aan te vragen bij de aanvragers van deze beschermde oorsprong, waarbij de wijn moet voldoen aan het productdossier (analytisch en organoleptisch).

#### **1.1.4 Controle autoriteit**

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

### **1.2 Uitgangsposities BOB Vijlen**

De wijnen die binnen het Beschermd oorsprongsgebied vallen zijn kwalitatief beter dan de BGA wijnen. Deze wijnen dienen door de jaren een constante smaak en kwaliteit te hebben, die voor de consument herkenbaar is. Het constante smaakprofiel is belangrijk omdat dit aan de consument de vertrouwde constante kwaliteitswaarde van de BOB Vijlen toont, met andere woorden de consument weet wat men koopt.

Daarbij spelen omgevingsomstandigheden, zoals grondsoort, klimaat, teelt, rassen en oenologische aspecten een grote rol op de specificiteit en zorgen voor een uniek kwaliteitsproduct. Kortom de wijn BOB Vijlen is uniek en heeft een eigen specificiteit.

## **2 Productdossier**

### **2.1 Geografisch gebied**

#### **2.1.1.Afbakening en grenzen geografisch gebied**

Het oorsprongsgebied van de BOB Vijlen is geheel gelegen in de Drielandengemeente Vaals, in de deelgemeente Vijlen. De exacte locatie van het oorsprongsgebied (aangegeven in het zwart), met daarin de ingetekende wijngaarden (aangegeven in het rood) is weergegeven in onderstaand figuur.

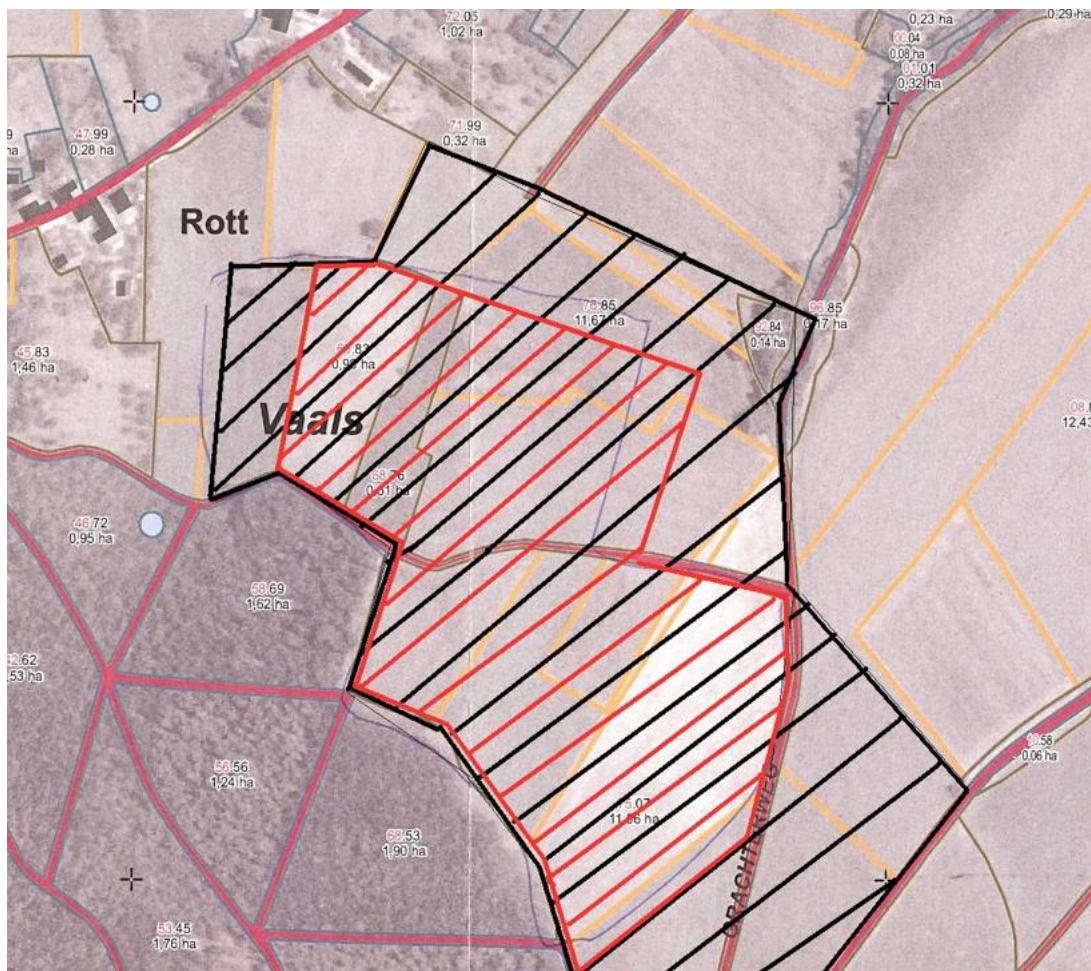
De Beschermd Oorsprongsbenaming Vijlen is alleen van toepassing op het grondgebied in Vijlen met een bodem van löss in de bovenste laag, met daarin veel stenen, zoals vuursteen, kiezel, kalksteen en vuursteen/kalksteenachtige stenen. In de laag daaronder wordt het materiaal veel steniger: vuursteeneluvium bestaande uit vuursteen en kalksteen.

Deze bodem is het belangrijke (terroir) verschil met de BOB “Mergelland”, die gekenmerkt wordt door een bodem die bestaat uit löss, mergel (zacht gesteente) en plaatselijk Maassedimenten.

Het gebied voor de BOB Vijlen is 419 ha groot



Figuur 1A: De afbakening van het totale gebied Vijlen



Oppervlakte huidige wijngaarden

Figuur 1B : BOB Wijngaarden in Vijlen

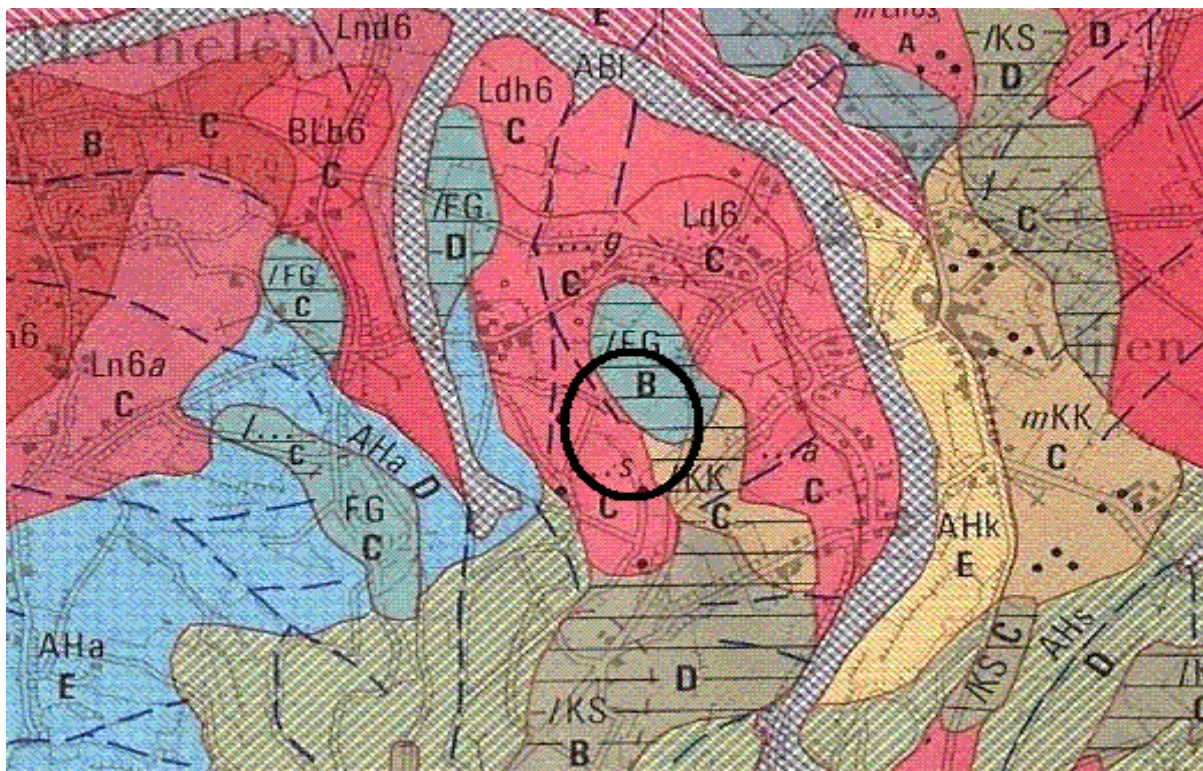
## 2.1.2. NUTS Gebied

Het NUTS Gebied is: NL423 Zuid-Limburg

## 2.1.3 Beschrijving van het Gebied

### 2.1.3.1 Bodemstructuur

De bodemtextuur in Zuid-Limburg is vrij complex, waarbij verschillende grondsoorten zich afwisselen en in elkaar overlopen. Om een duidelijk beeld te krijgen over de bodemtextuur in het geografisch gebied is de bodemkaart hiervan in figuur 2 weergegeven. Deze kaart toont de verschillende onderscheidende bodemtypes in Vijlen, waarbij het voor BOB Vijlen vooral gaat om vuursteeneluvium, kleefarde (KS, KK)



Figuur 2: Bodemkaart rondom Vijlen, waarbij Ld6 = siltige leem in situ (Limburgse loss), FG = Grof grind, KK = kleefarde en ...S = vuursteeneluvium beginnend tussen 40 en 120 cm betekent

Het geografisch gebied voor de BOB Vijlen kenmerkt zich in de bovenste laag door löss met daarin veel stenen, zoals vuursteen, kiezel, kalksteen en vuursteen/kalksteenachtige stenen. In de laag daaronder wordt het materiaal veel steniger: vuursteeneluvium bestaande uit vuursteen en kalksteen.

In Zuid-Limburg (rondom Vaals, Epen en Vijlen) zijn grote vuursteenconcentraties te vinden. Het zogenaamde vuursteen-eluvium ontstond toen in lagen met hoge concentraties vuursteen (amorf kwartsgesteente) het omringende kalksteen werd opgelost.

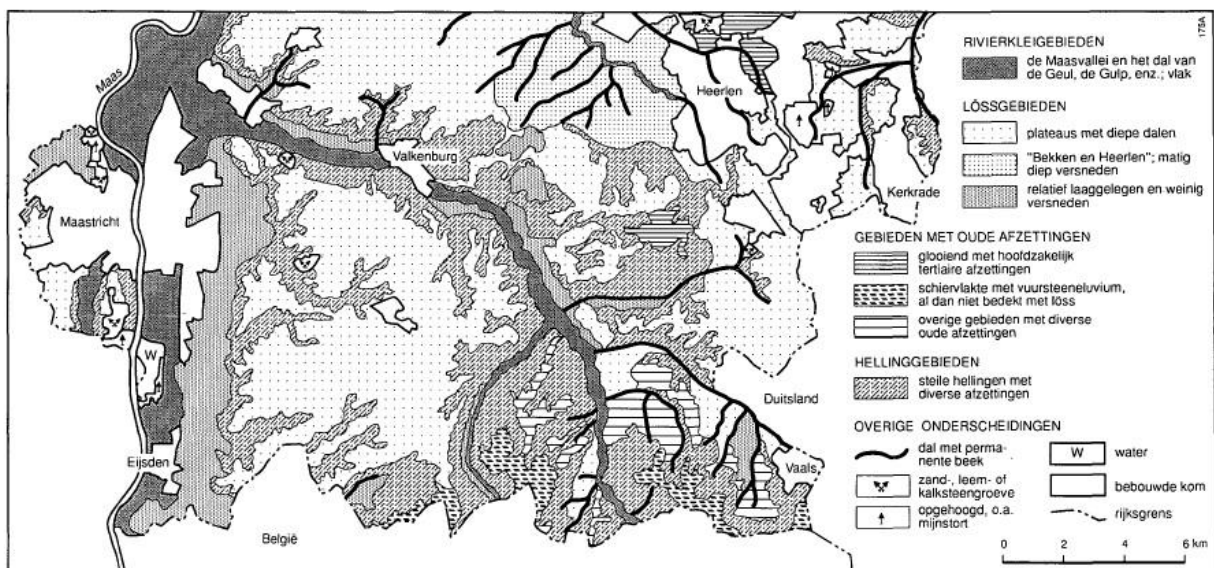
In het Limburgse krijtlandschap zijn regelmatig aardlagen te vinden, die rijk zijn aan vuursteenknollen. Waarom die vuursteen altijd in lagen wordt aangetroffen is niet helemaal duidelijk. De silica waaruit de vuursteen is opgebouwd, is waarschijnlijk afkomstig van organismen. Zo hebben sommige sponzen naalden die rijk zijn aan silica. Dat er in Limburg vuursteen is te vinden, weten is al lang bekend. In de Belvédère groeve zijn vuurstenen werktuigen gevonden van 250.000 jaar oud. Het zijn de oudste bewijzen van menselijke bewoning in Nederland. Bij Vaals en Epen zijn echter enorme concentraties vuursteenknollen in leem te vinden. Van een gelaagdheid in banken is hier geen sprake meer. Dat komt doordat de kalksteen waarin oorspronkelijk de vuursteenbanken zaten door de werking van water geheel of gedeeltelijk is opgelost. Alleen de onoplosbare delen, in dit geval de vuursteen, is achtergebleven. Dit proces is enigszins te vergelijken met de vorming van keivloeren in woestijnen. Hier wordt het zand tussen de keien niet opgelost maar weggeblazen. Wat overblijft is, net als bij Vaals en Epen, een veld met grote brokken steen.

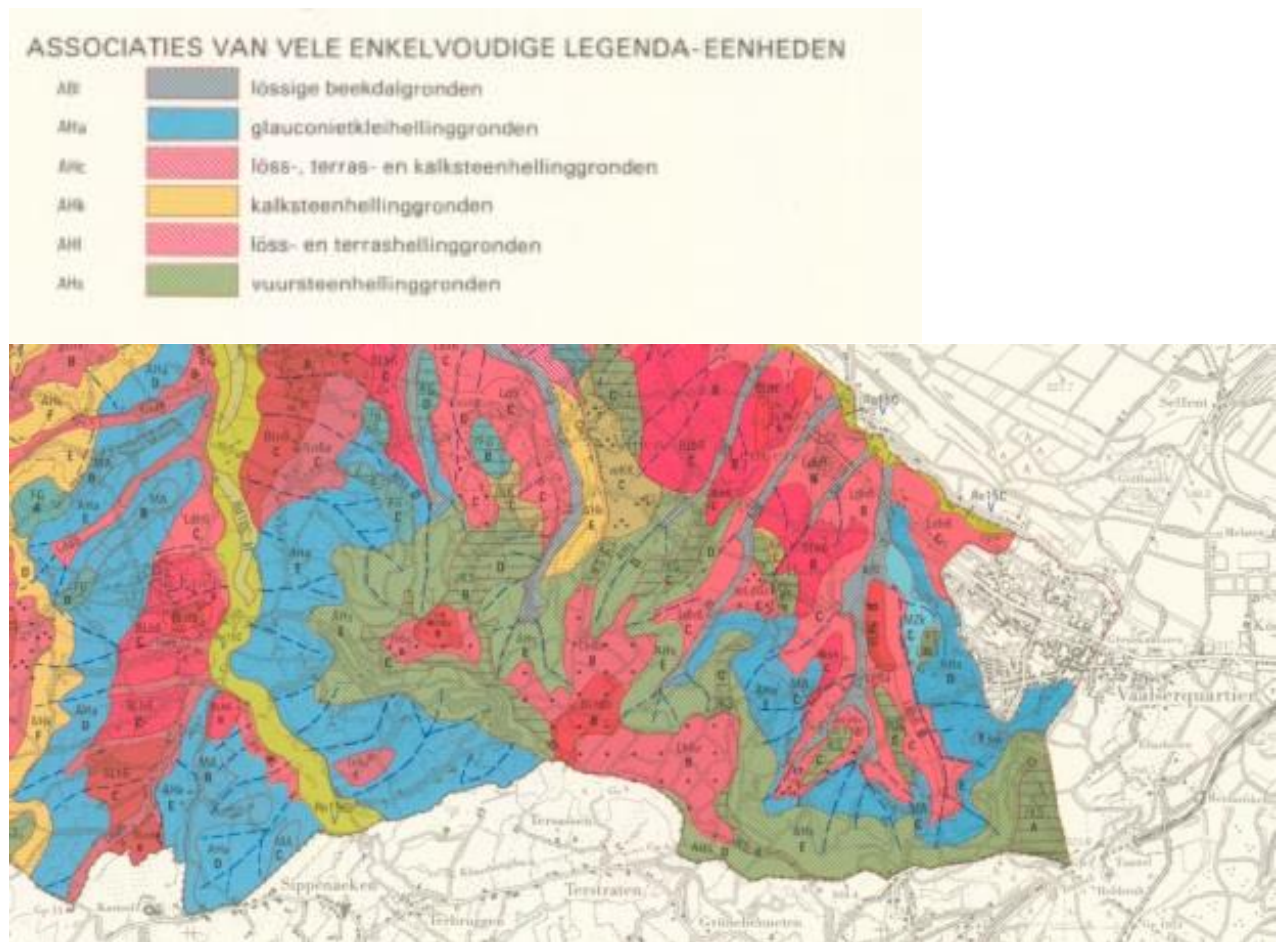
De leem tussen de vuursteenknollen is verrassend rijk aan microfossielen. Als de leem in water wordt opgelost en vervolgens gezeefd blijven er grote aantallen fossieltjes over. Voorbeelden hiervan zijn de sponsnaalden, die als grondstof voor de vorming van het vuursteen hebben gediend. In de percelen van het beschermde oorsprongsgebied zijn veel vuurstenen, waaraan nog steeds een laagje kalksteen of bovengenoemde fossielen zitten. Ook de kleefarde of "klêvenerd", zoals deze materie in Zuid-Limburg wordt genoemd, is het verweringsresidu van afzettingen uit het Krijt en bevat ook veel mineralen. De Limburgse lössgrond heeft een hoog gehalte (>85%) aan leemdeeltjes kleiner dan 50 µm), daarbij zijn de lutumdeeltjes kleiner dan 2 µm belangrijk voor de verwerking en uitwisseling van mineralen. In het geografisch gebied is naast vuursteen/kalksteen en löss ook een grote hoeveelheid kleefarde geconstateerd. In deze kleefarde bestaat vaak meer dan 40% van de grond uit deze lutumdeeltjes kleiner dan 2 µm waardoor dit zorgt voor veel uitwisseling van minerale bestanddelen.

Door de löss lagen wordt bij overvloedige regen het water goed geabsorbeerd en in het geval van droge perioden is er nog voldoende water om de druif niet in een stresssituatie te laten geraken .

In onderstaande kaarten (figuur 3 en 4) is o.a. te zien dat in het gebied voor de BOB Vijlen de grond bestaat uit een vlakte met vuursteeneluvium.

Figuur 3





Figuur 4

### 2.1.3.2 Klimaat en omgeving:

Het klimaat in Zuid-Limburg wordt minder direct beïnvloed door de zee en heeft meer landklimaat aspecten (minder matiging dan aan zee, hetgeen men ziet in de temperaturen). Doordat de omgeving van het geografisch gebied nabij Vijlen een van de hoogste delen van Nederland is en voornamelijk door heuvels omsloten wordt draagt dit bij aan een klein microklimaat.

De hoogte waarop de wijngaarden in het geografisch gebied liggen variëren tussen de 170 en 220 meter boven NAP. De wijngaarden zijn gelegen op de zuidelijk gelegen hellingen en op het plateau zelf. Doordat de wijngaarden op een van de hoogste gedeeltes in de omgeving liggen en omgeven zijn door dalen is de nachttemperatuur vaak hoger. Dit komt doordat bij heldere en vooral windstille nachten, de kou naar de lager gelegen delen zakt, waardoor de temperatuur in de wijngaarden s` nachts vaak 2<sup>0</sup>C en soms wel 10<sup>0</sup>C hoger ligt dan in de lager gelegen delen. Bij bewolkte nachten is het in het dal iets warmer (0,2<sup>0</sup> tot 0,5<sup>0</sup>C), echter de grote verschillen gedurende heldere nachten zorgen ervoor dat gemiddeld genomen de nachttemperatuur in het BOB gebied hoger ligt dan in de andere lager gelegen delen. Deze hogere nachttemperatuur zorgt ervoor dat de zuren beter afgebouwd kunnen worden door de glucogeenese (appelzuur wordt gedurende de nacht omgezet).

Daarbij heeft de hoogte ook bij grondinversie een positieve invloed op de temperatuur overdag, hoe hoger gelegen hoe warmer de temperatuur zal zijn.

De hoogte heeft ook invloed op de vorming van mist: in het geografisch gebied komt nauwelijks mist voor in de maanden september en oktober, waardoor de druiven minder last krijgen van botrytis. Mist kan zich vormen door afkoeling van zeer vochtige lucht (tot onder het dauwpunt) of door menging van koude met warme vochtige lucht. Doordat de temperatuur in het dal vaak lager ligt is het dauwpunt ook lager, dit in combinatie met het feit dat in dalen vaak water ligt, zorgt ervoor dat in lager gelegen delen vaker mist ontstaat en de hoger gelegen delen vrij van de mist blijven. De wijngaarden zijn vaak pas een van de laatste percelen in Zuid-Limburg die onder de mist komen te liggen.

Een ander groot voordeel van de ligging van het geografisch gebied, net achter de Eifel en de Ardennen is de invloed op de regen. Als de wind uit het zuidwesten komt gaan de meeste grote onweersbuien met veel regen en hagel vaak langs het BOB gebied. Sinds de start van wijnbouw in het geografisch gebied in 1988 heeft hagel nog nooit invloed gehad op de oogst. Ook wind uit het zuidoosten zorgt ervoor dat er minder regen valt, de reden is dat het gebied aan de lijzijde van de Ardennen en de Eifel ligt. .

De lijzijde is de droge zijde van een heuvelrug, aangezien aan de loefzijde de wolken opgestuwd worden en daardoor aan die kant alle regen valt. Doordat het geografisch gebied net achter de Ardennen, de Eifel en de Vijlenerbossen ligt, is het effect van de lijzijde groter, namelijk minder regen en hogere temperaturen gedurende de dag en nacht. Een ander effect dat ook invloed heeft op de hogere temperaturen is het ontstaan van een föhn (een warme stroom van lucht); vooral in Vijlen (net achter de heuvelrug) zorgt dit voor opmerkelijke temperatuurstijgingen en zonnig weer. Dit komt ook tot uitdrukking in de weergegevens rondom Vijlen.

Als laatste de aantekening dat door de ligging van het geografisch gebied in september en oktober aantoonbaar minder regen valt dan in de omliggende gebieden. Omdat neerslaggegevens tussen de stations Epen en Vaals (KNMI) en het eigen station in het geografisch gebied pas sinds 2007 met elkaar vergeleken kunnen worden, wordt het wel vermeld maar geldt het niet als specifieke unieke eigenschap.

## **2.2. Teelt en Vinificatie**

Daarnaast zijn er keuzes gemaakt voor de teelt / vinificatie van de druiven om de kwaliteit gunstig te beïnvloeden (de menselijke aspecten):

- Bij het planten houdt men ongeveer twee vierkante meter per plant aan (genoeg voedingsstoffen)
- Gebruik van een groeiwijze die zorgt voor een goede blad/druiven verhouding (mogelijkheid van fotosynthese), met een handmatige snoei (selectie van de beste eenjarige loot, om op die manier een goede loofwand te krijgen met een maximale opname van zonlicht.
- Dit wordt in additie door het aanhouden van minimaal 1 meter bladzone, boven de druivenzone versterkt
- Ontbladeren van de druivenzone zodat het zonlicht en wind er makkelijk bij kan, waardoor de trossen ook snel drogen bij vochtig weer
- Wanneer nodig trosdunning om kwaliteit van de overblijvende druiven te bevorderen

- Handmatige oogst (selectie van druiven)
- Betreffende Vinificatie zie de eerder genoemde essentiële oenologische procedés die gebruikt worden

### 2.3 Druivenrassen:

De druivenrassen die voor de BOB Vijlen worden gebruikt zijn geclassificeerd als Vitis Vinifera in de VIVC database met formele classificatie informatie. De druivenrassen worden ook vernoemd in de huidige OIV lijst en zijn in onderstaande tabel weergegeven.

Tabel 1: Druivenrassen

| Wit             | Rood            |
|-----------------|-----------------|
| Pinot Gris      | Monarch         |
| Chardonnay      | Cabernet Cortis |
| Johanniter      | Pinot Noir      |
| Solaris         | Baron           |
| Souvignier Gris | Pinotin         |
| Muscaris        |                 |
| Cabernet Blanc  |                 |

## 2.4 Beschrijving van de Wijnen

### 2.4.1 Wijncategorieën

De te maken wijncategorieën zijn “Wijn”, “Mousserende Wijn” en “Mousserende Kwaliteitswijn”.

### 2.4.2 De Wijnen

- Wijncategorie 1: Wijn
- Wijncategorie 4: Mousserende Wijn
- Wijncategorie 5: Mousserende Kwaliteitswijn

### Beschrijving van de wijnen

In de volgende overzichten zijn per wijncategorie en wijntype vermeld:

- Per wijntype
  - De gebruikte rassen voor de wijn
  - De analytische kenmerken van de wijn
  - De organoleptische 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: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)  
Organoleptische kenmerken: Kleur: diep rood, Geur: roodzwart fruit, licht kruidig,  
Smaak: fruitig karakter met een volle 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 => 11,5%

Totale minimale zuurtegraad: 63,84 (milli-equivalent) / l

Suikergehalte tussen 0,5 en 12 gram per liter

#### Wijncategorie 1 : Wijn: rood, volfruitig, gedeelte barrique

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)  
Organoleptische kenmerken: Kleur: donkerrood, Geur: lichte houttonen,  
gecombineerd met roodzwart fruit, Smaak: volle tanninestructuur met een fruitige  
achterkant en een 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: 11,5%

Totale minimale zuurtegraad: 63,84 (milli-equivalent) / l

Suikergehalte tussen 0,5 en 12 gram per liter

#### Wijncategorie 1 Wijn : rood, droog, vol, barrique

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)  
Organoleptische kenmerken: Kleur: donkerrood, Geur: lichte houttonen gecombineerd  
met roodzwart fruit, Smaak: volle tanninestructuur die door hout wordt versterkt

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: 12%

Totale minimale zuurtegraad: 63,84 (milli-equivalent) / l

Suikergehalte tussen 0,5 en 8 gram per liter

#### Wijncategorie 1 Wijn: wit, droog, fruitig

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

Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: groen, rijp fruit, 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: 10,5%

Totale minimale zuurtegraad: 77,14 (milli-equivalent) / l

Suikergehalte: tussen 1 en 8 gram per liter

#### Wijncategorie 1 Wijn: wit, droog, barrique

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

Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: rijp fruit, bloemig met lichte houttonen, Smaak: volfruitig , waarbij de volle structuur door het hout wordt aangevuld., afdronk: 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: 11,5%

Totale minimale zuurtegraad: 77,14 (milli-equivalent) / l

Suikergehalte: tussen 1 en 8 gram per liter

#### Wijncategorie 1 Wijn: wit, halfdroog, fruitig

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

Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: groen, rijp fruit, Smaak: volfruitig, licht zoetje, Afdronk: frisse fruitige wijn met een mooie zoete 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: 10,5%

Totale minimale zuurtegraad: 77,14 (milli-equivalent) / l

Suikergehalte : tussen 2 en 20 gram per liter

#### Wijncategorie 1 Wijn: rosé, volfruitig

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

Organoleptische kenmerken: Kleur licht rosé kleur, Geur licht kruidig, rood fruit,

Smaak fruitig karakter met toch een vollere 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: 10,0%

Totale minimale zuurtegraad: 63,84 (milli-equivalent) / l

Suikergehalte: tussen 1 en 12 gram per liter

#### Wijncategorie 4: Mousseerende wijn en 5:Mousseerende Kwaliteitswijn

##### Wijntype: mousseerend wit, volfruitig

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

Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: groen, rijp fruit, Smaak: kleine belletjes, frisfruitig 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: 10,5%

Totale minimale zuurtegraad: 79,8 (milli-equivalent) / l

Suikergehalte: tussen 0 en 22 gram per liter

##### Wijntype: mousseerend rosé, volfruitig

Druivenrassen: de rode rassen op de rassenlijst (de verhouding is jaarafhankelijk)  
Organoleptische kenmerken: Kleur: rosé, Geur: rijp en rood fruit, Smaak: kleine belletjes, frisfruitig 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: 10,5%

Totale minimale zuurtegraad: 79,8 (milli-equivalent) / l

Suikergehalte: tussen 0 en 22 gram per liter

## **Wijnbereidingsprocedés**

### ***Essentiële oenologische procedés***

#### **Wijncategorie 1: Wijn**

Wijntype: rood, fruitig, vol  
Minimaal 4 dagen pulpgisting

Wijntype: rood, droog, volfruitig, gedeelte barrique  
minimaal 4 dagen pulpgisting  
minimaal 30% van de wijn dient op hout te worden opgevoed.

Wijntype: rood, droog, vol, barrique  
minimaal 6 dagen pulpgisting  
De wijn dient worden opgevoed op hout, waarbij de wijn minimaal 9 maanden gelagerd blijft op barrique (minimaal 50% nieuw hout)

Wijntype: wit, droog, fruitig  
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Wijntype: wit, droog, barrique  
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)  
houtlagering van minimaal 6 maanden op barrique, 50% nieuw hout

Wijntype: wit, halfdroog, fruitig  
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Wijntype: rosé, volfruitig  
koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten).

#### Wijncategorie 4: Mousserend en 5: Mousserende Kwaliteitswijn

Wijntype: mousserend wit, volfruitig

koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)  
méthode traditionnelle

Wijntype: mousserend rosé, volfruitig

koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)  
méthode traditionnelle

#### Maximumopbrengsten

Rood Cabernet Cortis - maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Monarch - maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Pinot Noir - maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Pinotin – maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Baron – maximaal 50 hectoliter per hectare

Wit Sauvignier Gris - maximaal 55 hectoliter per hectare

Wit Johanniter - maximaal 55 hectoliter per hectare

Wit Solaris - - maximaal 55 hectoliter per hectare

Wit Pinot Gris - maximaal 55 hectoliter per hectare

Wit Chardonnay – maximaal 55 hectoliter per hectare

Wit Cabernet Blanc – maximaal 55 hectoliter per hectare

Wit Muscaris – maximaal 55 hectoliter per hectare

#### **2.4.3 Verband leggen tussen terroir, omgeving, teelt/vinificatie en de organoleptische kenmerken**

De hoge ligging, en het eigen microklimaat zorgen voor hogere suikergehalten, lagere zuurgehalte en een betere afrijping van de druif, waardoor de wijnen voller en expressiever van smaak zijn.

De druiven groeien optimaal dankzij de goed verzorgde waterhuishouding van de lössstructuur.

Het gebied kenmerkt zich in de bovenste laag door löss met daarin veel stenen, zoals vuursteen, kiezel, kalksteen en vuursteen/kalksteenachtige stenen.

In de laag daaronder wordt het materiaal veel steniger: vuursteeneluvium bestaande uit vuursteen en kalksteen.

De combinatie van vuursteen-kalksteen, kleefarde en löss geeft de wijnen een betere structuur.

Door de löss lagen wordt bij overvloedige regen het water goed geabsorbeerd en in het geval van droge perioden is er nog voldoende water om de druif niet in een stresssituatie te laten geraken. Echter het unieke van dit gebied ligt in de vier grondsoorten die bij elkaar komen, siltige leem in situ (Limburgse löss), grof grind, kleefarde en vuursteeneluvium. Deze samenstelling is alleen aanwezig in het gebied, waarin geheel de wijngaarden liggen.

Daarnaast zijn de keuze van de wijngaardenier betreffende de teelt en vinificatie van grote invloed op de uiteindelijke kwaliteit.

De combinatie van de ligging, bodem, specifieke teelt/vinificatie en het gebruik van de bepaalde rassen, zowel als cépage als cuvée wijn, zorgen voor herkenbare wijnen.

De wijnen worden gevinificeerd in het dorp Vijlen op 500 meter afstand van het geografisch gebied BOB Vijlen.

### 3. Controle autoriteit

Voor de jaarlijkse verificatie van het productdossier is aangewezen:

Voedsel en waren autoriteit NWA

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 Vijlen, 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 Vijlen 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.

