

Transmissie van een gevestigde geografische aanduiding van een gedistilleerde drank

I. TECHNISCH DOSSIER

1. Naam en type

a. Te registreren naam/namen

Hasseltse jenever/Hasselt (nl)

b. Categorie

19. Juniper-flavoured spirit drinks

c. Aanvragend(e) land(en)

België

d. Taal aanvrager:

Nederlands

e. Type geografische aanduiding:

BGA – Beschermde geografische aanduiding

2. Contactgegevens

a. Naam en titel aanvrager

Naam en titel aanvrager	Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij
Rechtsvorm, omvang en samenstelling (in het geval van rechtspersonen):	
Nationaliteit	België
Adres	Koning Albert-II-laan 35 1030 Brussel
Land	België
Telefoon	+322 552 79 20
E-mailadres(sen)	wijn@lv.vlaanderen.be

b. Gegevens bemiddelende instantie

Naam bemiddelende instantie	Vinum Et Spiritus Association Belgium
Adres	Livornostraat 13 bus 5 1060 Brussel
Land	België
Telefoon	+ 32 2 537 00 51
E-mailadres(sen)	info@vinumetspiritus.be

c. Gegevens belanghebbende partijen**d. Gegevens bevoegde controleautoriteiten**

Naam bevoegde controleautoriteit	Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie Algemene Directie Economische Inspectie
Adres	Koning Albert II-laan 16 1030 Brussel
Land	België
Telefoon	022775484
E-mailadres(sen)	eco.inspec@economie.fgov.be

e. Gegevens controleorganen**3. Beschrijving van de gedistilleerde drank**

Titel - Productnaam	
Fysische, chemische en/of organoleptische kenmerken	<p>1. Bondige omschrijving</p> <p>Hasseltse Jenever / Hasselt is een geografische aanduiding van bijlage III , punt 19, van Verordening 110/2008 voor een gedistilleerde drank verkregen door ethylalcohol van agrarische oorsprong doch uitsluitend uit granen en/of een granendistilla(a)t(en) te aromatiseren met jeneverbessen (<i>Juniperus communis</i> L. en/of <i>Juniperus oxicedrus</i> L.) en desgevallend met planten en/of kruiden of delen ervan, waarbij het volume pure alcohol van het finaal product bestaat uit minstens 1,5 % moutwijn waardoor het distillaat waarneembaar de specifieke organoleptische kenmerken van de gebruikte grondstoffen bezit.</p> <p>2. Fysische, chemische en/of organoleptische karakteristieken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minimum alcohol volume van het finaal product: 30 % vol - Helderheid: helder - Kleur: doorzichtig, bepaald door de gebruikte

	<p>ingrediënten en/of de gebruikte recipiënten voor opslag of veroudering en kan variëren van zeer doorzichtig over zacht geel tot licht bruin.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De aromacomponenten verschillen naargelang het tijdstip waarop deze gevormd worden ; Verbindingen die uit de grondstof zelf stammen en onveranderd overgaan in het distillaat (oxidatieproducten van lipiden, Maillardreactieproducten, alifatische zwavelcomponenten en fenolen) ; Verbindingen die tijdens de gisting door de stofwisseling van de gist en andere enzymatische processen gevormd worden (alcoholen, esters, vetzuren, carbonylverbindingen waaronder aldehyden en ketonen, en zwavelhoudende componenten) ; Verbindingen die tijdens de distillatie en lagering ontstaan (furfural, ester, acetalen) - Verzoeting: binnen de limiet van een verzoeting (rounding) om de eindsmaak van het product te voltooien (max. 20 g/l) - Het volume pure alcohol van het finaal product moet bestaan uit minstens 1,5 % (maar mogelijk 100 %) distillaat van volle granen (traditioneel gekend als ‘moutwijn’) bekomen tijdens het distilleren van het versuikerde en vergiste granenbeslag tussen 80 % en 40 % vol. - Toevoeging van additieven: Kleurstof: eventueel en exclusief met behulp van gewone karamel (E150a) Een aromatisering conform punt 9 van bijlage I van Verordening 110/2008, afkomstig van distillaat van graanalcohol met jeneverbessen en eventueel volgens de regionale tradities van andere aromatische planten en/of kruiden (zoals onder meer karwijzaad, gentiaan, engelwortel, korianderzaad, liswortel, amandel, kaneel, cassia) of delen ervan, voor zover deze geen overheersend karakter geven ten opzichte van de jeneverbessen.
<p>Specifieke kenmerken (vergeleken met gedistilleerde dranken van dezelfde categorie)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Het granendistillaat wordt uitsluitend bekomen op basis van een beslag van rogge en/of gerst terwijl andere graanjeneveren meestal ook worden geproduceerd op basis van andere granen waaronder voornamelijk tarwe en maïs - Dit beslag ondergaat een dubbel of driedubbel distillatieproces. - Het aldus bekomen granendistillaat ondergaat een rijping van tenminste 6 maanden alvorens gebruikt te mogen worden in de productie van Hasseltse Jenever. - In vergelijking met andere graanjeneveren wordt de Hasseltse jenever, gearomatiseerd met een hogere dosis jeneverbes en kruiden, waardoor de jenever doorgaans zachter of zoeter smaakt en ruikt - De Hasseltse Jenever is een graanjenever waarvan de ingrediënten (nl. een distillaat van granen alcohol met planten en/of kruiden en/of jeneverbessen of delen ervan en een granen eaudevie) uitsluitend in op het grondgebied van het Administratief Kanton Hasselt gedistilleerd worden.

4. *Baken het geografische gebied af*

a. Beschrijf het afgebakende geografische gebied

De Hasseltse Jenever is een graanjenever waarvan de ingrediënten (nl. een distillaat van granen alcohol met planten en/of kruiden en/of jeneverbessen of delen ervan en een granen eau-de-vie) uitsluitend in op het grondgebied van het Administratief Kanton Hasselt gedistilleerd worden. Het Administratief Kanton Hasselt wordt gevormd door de steden en/of gemeenten Hasselt, Zonhoven en Diepenbeek gelegen binnen de provincie Limburg, deel van het Koninkrijk België. De reductie door toevoeging van water, de botteling en verpakking kunnen buiten het administratief kanton Hasselt uitgevoerd worden.

b. NUTS-gebied

5. *Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank*

Titel - Type methode	
Methode	<p>De Hasseltse Jenever wordt geproduceerd op basis van rogge en/of gerst.</p> <p>De beslagkuip wordt gevuld met water dat licht wordt verwarmd. Het graangemaal wordt in de beslagkuip gestort en het beslag wordt gekookt en vervolgens afgekoeld met oog op de versuikering door toevoeging van gerstemout. Hierna wordt het versuikerde beslag verder afgekoeld met oog op de vergisting.</p> <p>De gist wordt al roerend aan het versuikerde en afgekoelde beslag toegevoegd.</p> <p>Het versuikerde en vergiste beslag wordt vervolgens twee tot driemaal gedistilleerd in een in een distilleerkolom en/of een alambiek. Vooreerst worden alcohol en andere vluchtige componenten (het flegma of ruwbrand) van de niet-vluchtige componenten (de spoeling) van elkaar gescheiden. Daarna worden de kop (voorloop met o.a. methanol, aldehyden en esters) en de staart (naloop met de foezelalcoholen) van de middenloop (fijnbrand, granen-eau de vie of moutwijn) worden gescheiden.</p> <p>De wijze waarop de stoker tijdens de tweede of derde distillatie de voor- en naloop van de middenloop scheidt, beïnvloedt in hoge mate de smaak en de geur van de jenever. Hoe hoger het alcoholgehalte, hoe minder organoleptische componenten afkomstig van de grondstoffen en de gisting er in het distillaat zullen overblijven.</p> <p>De moutwijn ondergaat een rijpingsproces gedurende</p>

	minimum 6 maanden. Na filtratie, eventuele vermenging met een graandistillaat en verdunning met water wordt de moutwijn gearomatiseerd met jeneverbessen of een distillaat van jeneverbessen en desgevallend eveneens van andere planten en/of kruiden of delen ervan, of een distillaat of een extract van andere planten en/of kruiden of delen ervan.
--	--

6. Verband met de geografische omgeving of de geografische oorsprong

Titel - Productnaam	
Gegevens van het geografische gebied of de geografische oorsprong die relevant zijn voor het verband	/
Specifieke kenmerken van de gedistilleerde drank die zijn toe te schrijven aan het geografische gebied	<p>In 'Jenever in de Lage Landen' biedt prof. dr. Eric Van Schoonenberghe een brede geschiedkundige achtergrond over het verband tussen Hasselt en jenever. (Eric Van Schoonenberghe, 'Jenever in de Lage Landen', Stichting Kunstboek, 1996, p. 120 e.v.)</p> <p>Daar waar het jeneverstoken in Hasselt van de 16de tot de 18de eeuw eerder een bescheiden huisnijverheid mag genoemd worden, groeit het in de 19de eeuw uit tot een industrie die het economische, sociale, culturele en politieke leven in de stad volledig bepaalt. De 'Dictionnaire géographique du Limbourg' van 1835 vermeldt de jeneverindustrie als belangrijkste nijverheid, waarbij het leeuwenaandeel van de stokerijen gevestigd is in Hasselt.</p> <p>De faam van de Hasseltse jenever stoelt op vakmanschap en traditie die teruggaan tot de 16de eeuw. De eerste schriftelijke verwijzing naar de productie van brandewijn in Hasselt dateert van 16 april 1610. Tijdens de bezetting van de stad door het Hollands garnizoen van 1675 tot 1681 stijgt de jeneverconsumptie fors. In 1774 telt de stad 8 stokerijen en in 1791 is dit aantal gestegen tot 21.</p> <p>Tarwe als landbouwproduct kwam in de Kempen bijna niet voor. Het dominante gewas dat gekweekt werd was rogge en in mindere mate gerst en werd dan vooral voor de brouwerijen en de stokerijen geteeld. Tijdens de Hollands – Franse oorlog werd Hasselt bezet. Waarschijnlijk onder invloed van de Hollanders, die vanuit de hele wereld allerlei kruiden invoerden, werd er meer gebruik gemaakt van deze verschillende kruiden. De Spaanse Nederlanden, waaronder Brabant en Vlaanderen behoorden, werd buiten deze invloed gehouden. Het gebruik van een grotere hoeveelheid kruiden veranderde na de Hollandse oorlog weinig of niet.</p>

	<p>Opvallend is het typische productieproces dat vanaf de 18de eeuw de vorm aanneemt van een unieke economische-ecologische cyclus: met de spoeling of de draf (afvalproduct van de stookactiviteit) wordt het vee in de stallen van de jeneverstokers vetgemest om daarna met het veemest de Kempische heidegronden in te schakelen in de rogge-en gerstteelt.</p> <p>Ondanks herhaalde verboden op het stoken van graan wegens graanschaarste, kan de Hasseltse jeneverindustrie zich tijdens het Franse bewind (1794 – 1815) verder ontwikkelen. Het is niet verwonderlijk dat in 1812 de lijst van de 100 burgers die de meeste belastingen betaalden, 18 van de 20 gekende stokers vermeldt.</p> <p>Onder de heerschappij van het Verenigd Koninkrijk der Nederlanden (1815 – 1830) wordt de productie en uitvoer van de Hasseltse jenever benadeeld ten gunste van de Hollandse jenever, waardoor het aantal stokerijen flink terugloopt.</p> <p>In de negentiende eeuw ontpopt Hasselt zich tot het belangrijkste jenevercentrum van het land. De Belgische opstand in 1830 wordt door de Hasseltse jeneverstokers met vreugde begroet. Het aantal stokerijen en de jeneverproductie nemen weer toe. In 1848 breekt voor de Hasseltse jeneverproductie een bloeiperiode aan die zal duren tot 1879 en die parallel loopt met de Belgische industriële expansie. De mechanisering van de bestaande apparatuur en de invoering van nieuwe toestellen laten toe te besparen op mankracht en verhogen de productiecapaciteit gevoelig: één stoomstokerij bezit doorgaans de capaciteit van meer dan 13 traditionele stokerijtjes. In 1860 bereikte de Hasseltse jeneverproductie een eerste recordhoogte: in dat jaar produceert men bijna 15% van de totale Belgische alcoholproductie. Vanaf 1880 treedt er een duidelijk verval in dat vooral te wijten is aan de stelselmatige verhoging van accijnzen op alcohol, de acties tegen alcoholmisbruik en aan de concurrentie met moderne spiritusfabrieken die uit minder graan meer en uit andere, goedkopere grondstoffen alcohol produceren. Door de lagere opbrengsten wordt er minder geïnvesteerd in moderne apparatuur. Maar zelfs de twee wereldoorlogen en de Wet Vandervelde (1919) kunnen niet verhinderen dat ook vandaag nog Hasselt als jeneverstad bij uitstek wordt beschouwd.</p> <p>De Hasseltse jenever werd door het Besluit d.d. 9 juli 1997 van de Vlaamse Gemeenschap erkend als geografische benaming van gedistilleerde drank in de zin van artikel 5 lid 3 van Verordening 1576/89 van de raad van 29 mei 1989 tot vaststelling van de algemene voorschriften betreffende de definitie, de aanduiding en de aanbiedingsvorm van gedistilleerde dranken. Sinds 2007 geniet de Hasseltse jenever ook van een Europese erkenning. Sinds september 2007 wordt de Hasseltse graanjenever door de VLAM</p>
--	--

	<p>(Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw) erkend als traditioneel streekproduct.</p> <p>In Hasselt ligt het Jenevermuseum, dat gehuisvest is in de voormalige stokerij Stellingwerff/Theunissen aan de Witte Nonnenstraat 19. Deze stokerijsite is de eerste industriële site die in België beschermd werd als monument (1975). De stad Hasselt kocht het stokerijcomplex in 1979 aan met de bedoeling er een museum in onder te brengen. De woon- en werkruimtes van deze stokerij zijn geïntegreerd en duidelijk voelbaar in het museumparcours. Van de ossenstal gaat het naar de stook- en molenzaal. Na de kiemzolder betreedt de bezoeker de woonruimtes, vervolgens de schuur om te eindigen in de voormalige likeurfabriek, nu ingericht als een jeneverbar/proeflokaal.</p> <p>Het Jenevermuseum beschouwt het als zijn opdracht om (jong)volwassenen 'jeneverwijs' te maken. Ze verwerven op een interactieve manier inzicht in de oorsprong, de ontwikkeling, de plaats en de perceptie van het product jenever. Het museum biedt een wetenschappelijk referentiekader voor jenevererfgoed én –actualiteit en stimuleert de waardering voor het product in al zijn facetten.</p> <p>Een nog werkende 19de-eeuwse stookinstallatie, de spil van de museale jeneverproductie, 2.150 glazen flessen, 750 stenen stopen en kruiken, meer dan 1.230 borrelglasjes en 400 likeurglasjes, 200 keramische voorwerpen, 540 affiches, 380 pancartes, bijna 9500 flesetiketten, talrijke kunstvoorwerpen in de sfeer van jenever, enz. Dat is de collectie van het Jenevermuseum in cijfers.</p> <p>De museumpresentatie toont een ruime selectie uit deze intussen bijna 25.000 stuks tellende collectie. Met collectiestukken, foto's, audio- en videofragmenten en multimediale en sensorische interactives, brengt het Jenevermuseum in 3 hoofdstukken het jeneververhaal van België en bij uitbreiding de Lage Landen tot leven: 1) het productieproces van korrel tot borrel 2) 2000 jaar distilleren: de geschiedenis van jenever 3) Je-never-ending story: het metabolisme van jenever en de smaken van jenever.</p> <p>Het Jenevermuseum ontvangt jaarlijks gemiddeld 45.000 tot 50.000 bezoekers uit binnen- en buitenland.</p> <p>Behalve het ruime cultuurtoeristische aanbod van het Jenevermuseum (vaste presentatie, tentoonstellingen, lezingen, workshops, masterclasses, enz.) blijkt de wederzijdse beïnvloeding van stad en jenever ook uit een verwevenheid op sociaal en cultureel vlak. De Confrérie van de Hasseltse Jenever promoot de Hasseltse Jenever in binnen- en buitenland op niveau van kwaliteit, traditie en gastronomie.</p> <p>De Hasseltse Jeneverroute laat toeristen aan de hand</p>
--	--

	<p>van een stadswandeling kennismaken met tientallen gebouwen en monumenten die een stille getuige zijn van de eens zo bloeiende nijverheid. Langs dit parcours werd op 19 september 1981 een beeldfontein gecreëerd, het Borrelmanneke, dat de eeuwenoude traditie symboliseert en een blijk is van de waardering van de bevolking voor de Hasseltse jenever. De Hasseltse Jeneverroute is beschikbaar als brochure en als mobiele applicatie voor smartphone en tablet.</p> <p>Tenslotte vinden er in Hasselt jaarlijks jeneverfeesten plaats. Elke 3de weekend van oktober staat de jeneverstad twee dagen lang in het teken van spektakel, muziek, gastronomie, gezelligheid en uiteraard van de Hasseltse Jenever. Bij de editie van 2014 werden meer dan 160.000 bezoekers ontvangen.</p>
Oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en het product	

7. Voorschriften op EU-, nationaal of regionaal niveau

Titel	
Juridische referentie:	9 JULI 1997. Ministerieel besluit houdende erkenning als geografische benaming van gedistilleerde dranken
Beschrijving van de (het) voorschrift(en)	<p>Hasseltse Jenever is een jenever gemaakt op het grondgebied van het Administratief Kanton Hasselt (Hasselt, Zonhoven en Diepenbeek) volgens de definitie van Verordening EEG nr. 1576/89.</p> <p>Volgens een aloude traditie wordt bij de productie essentieel gebruikt gemaakt van :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. een distillaat van alcohol met planten, kruiden en jeneverbessen; 2. een granen eau-de-vie. <p>Deze ingrediënten moeten in het Administratief Kanton Hasselt gedistilleerd worden.</p> <p>De granen eau-de-vie wordt gedistilleerd uit een beslag van rogge en gerst. Dit beslag wordt versuikerd met mout en vergist, waarna het tijdens een dubbel of driedubbel distillatieproces gedistilleerd wordt tot maximum 80 % vol alcohol.</p> <p>Daarna volgt voor deze granen eau-de-vie een rijpingsproces van tenminste 6 maanden alvorens te mogen gebruikt worden in de productie van Hasseltse Jenever.</p>

Titel	
--------------	--

Juridische referentie:	Wetboek Economisch Recht
Beschrijving van de (het) voorschrift(en)	Controlebevoegdheid in hoofde van de FOD Economie, Economische Inspectie op diverse stadia van het productieproces

8. Aanvulling op de geografische aanduiding

9. Specifieke etiketteringsvoorschriften

Titel	Verwijzing naar 'kwaliteitstermen'
Beschrijving van het voorschrift	<p>Het is toegelaten om 'kwaliteitstermen' te vermelden mits de producent kan aantonen dat de kenmerken van het desbetreffende product voldoende verschillen van de kenmerken van een standaard graanjenever .</p> <p>De Hasseltse Jenever die wordt verkregen door distillatie in één enkele stokerij van een beslag van een gemoute gerst zal de vermelding 'single malt' mogen dragen, met de mogelijkheid van toevoeging of gebruik van andere granen, in welk geval het de vermelding 'single grain' mag dragen. Indien er wordt verwezen naar één of meerdere specifieke grondstoffen, dan mag het distillaat enkel bekomen zijn door gebruik van deze specifieke grondstoffen.</p>

Titel	Veroudering – Aanduiding rijpingstermijn
Beschrijving van het voorschrift	<p>De Hasseltse Jenever die is verouderd in een houten vat mag een verwijzing bevatten naar deze veroudering of rijping (zoals bepaald in Bijlage I N° 8 van verordening EC 110/2008).</p> <p>De Hasseltse Jenever die minstens één jaar is verouderd in een houten vat en die in de koninkrijken van België en Nederland gecommmercialiseerd wordt moet de duur van de veroudering of rijping vermelden. De precieze informatie in verband met deze veroudering (zoals het begin en het einde van het verouderingsproces, de traceerbaarheid van fles tot vat, ...) worden in een officieel register (zoals bijvoorbeeld een accijsregister) vermeld.</p> <p>De Hasseltse Jenever die minstens 2 jaar werd opgeslagen in andere recipiënten dan een houten vat (bijvoorbeeld een inox tank) mag een verwijzing bevatten naar de duurtijd van opslag. De gebruikte vermeldingen mogen niet van aard zijn om de consument te misleiden.</p>

II. Andere informatie

1. Bewijsstukken

Dossiernaam	Answer_Hasseltese Jenever_Validity examination form for an existing PDO_PG.xml
Beschrijving:	Antwoord Non-conformiteit
Type document	Andere

2. Link naar het productdossier

Link:	
-------	--