

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Wijnbouwer

////////////////////////////////////

1. Globaal

1.1 TITEL

Wijnbouwer

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche A141301 Ambachtelijk brouwer (m/v).

1.2 DEFINITIE

Het telen van wijndruiven volgens de geldende regels van voedselveiligheid en hygiëne, teneinde ze te verwerken en bewerken tot wijn.

1.3 EXTRA UITLEG

De activiteiten van de wijnbouwer kunnen ingedeeld worden in drie grote fasen :

1. Het produceren van druiven
2. Het maken van wijn
3. Het commercialiseren van wijn

1.4 SECTOREN

- Land- en tuinbouw, bosbouw en zeevisserij (PC145 Tuinbouwbedrijf)

1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Belgische Wijnbouwers v.z.w.

Boerenbond

Mede-indieners

Domaine Mas den Founs

VDAB-Studiedienst

1.6 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): A141301 Ambachtelijk brouwer (m/v), 3 januari 2013
- Competent-fiche (SERV): A140501 Boomkweker (m/v), 3 januari 2013
- Competent-fiche (SERV): A140101 Medewerker in de fruitteelt (m/v), 3 januari 2013

Relatie tot het referentiekader

Uit de Competent-fiche A140501 Boomkweker (m/v) en A141301 Ambachtelijk brouwer (m/v) werden alle basisactiviteiten geselecteerd en aangepast aan de werkomgeving van de wijnbouwer.

Waar de informatie in de Competent-fiche onvoldoende bleek werd deze aangevuld met informatie van de betrokken arbeidsmarktactoren.

2. Activiteiten

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Basisactiviteiten

- Stelt de opdracht en de plaats van de aanplant vast op basis van de planning (co 00355)
 - Controleert de planning
 - Voorziet (gecertificeerd) plantmateriaal
 - Voorziet materieel voor de uitvoering van de opdracht
 - Bepaalt de plaats voor de aanplant van druivelaars
 - Houdt zich aan de planning
 - Volgt de conditie van de bodem op (visueel, staalname,...)
- Bereidt het materiaal voor (A140501 Id12496-c)
 - Controleert en past het materiaal aan voor gebruik
 - Houdt zich aan de planning
 - Houdt zich aan de gezondheids- en veiligheidsvoorschriften

- Plant de wijnstokken (rooien, enten, opbinden,...) na voorbereiding van de gronden (A140501 Id7548-c)
 - Gebruikt landbouwmachines
 - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (nivelleren, ploegen, bemesten, grond losmaken,...)
 - Houdt zich aan de voorschriften voor het planten van de gewassen (positie, diepte, tijdstip, weersomstandigheden,...)
 - Installeert steunmateriaal
 - Bevestigt struiken aan steunmateriaal vanaf 2 jaar

- Plaatst beschermingsmateriaal (antihagelnetten, antivriesinstallatie, afsluitingen,...) en de irrigatie-uitrustingen op de wijngaard (A140501 Id14471-c)
 - Voorziet grondstoffen en materieel voor de uitvoering van de opdracht (leidingen,...)
 - Controleert en past het materieel aan voor gebruik

- Onderhoudt en verzorgt de vruchten op de wijnstokken door te snoeien en overtollige ranken en bladeren weg te snijden (A140501 Id7706-c)
 - Gebruikt snoeigereedschappen (snoeischaar, kettingzaag,...)
 - Dunt uit
 - Kan verschillende snoeitechnieken toepassen
 - Snoeit de takken vormelijk
 - Pluist of knipt concurrerende ranken weg
 - Voert een behandelings- of bestrijdingsmethode uit
 - Voorziet voeding, water en bemesting voor de druivenranken
 - Houdt zich aan de wetgeving (gebruik van gewasbeschermingsmiddelen)

- Houdt toezicht op de ontwikkeling van de vruchten, dient voedingsstoffen aan de wijnstokken toe en gebruikt fytosanitaire producten preventief en in geval van afwijkingen (A140501 Id17718-c)
 - Gebruikt gewasbeschermingsmiddelen volgens de voorschriften
 - Past biologische gewasbeschermingstechnieken toe (vangplaten, feromoonvallen, natuurlijke vijanden, ...)
 - Beschermt gewassen tegen het klimaat

- Stelt de aanwezigheid van schadelijke diersoorten vast (A140101 Id14268-c)
 - Herkent ongedierte of sporen van ongedierte

- Weet wanneer vruchten geoogst kunnen worden (A140501 Id17137-c)
 - Gebruikt een refractometer
 - Interpreteert metingen

- Oogst vruchten (A140501 Id17137-c)
 - Gebruikt landbouwgereedschap
 - Stemt de oogstmethode en het materieel af op de druivenpluk
 - Herkent rijpe druiven
 - Brengt zo weinig mogelijk schade toe aan de oogst zelf

- Voert preventief of correctief basisonderhoud en ijking van machines of uitrustingen uit (A140501 Id18027-c)
 - Controleert de werking van de machines of uitrustingen (irrigatiesysteem, ...)
 - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op
 - Houdt zich aan het onderhoudsplan en -richtlijnen
 - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (reinigen, smeren, onderdelen vervangen, ...)
 - Meldt problemen aan de technicus of verantwoordelijke

- Snoeit eventueel wijnstokken met druiven (récolte verte) in functie van de te bekomen kwaliteit van de wijn (A140501 Id26171-c)

- Perst druiven, filtert most (sap) en koopt voor fermentatie (A141301 Id16635-c)
 - Zet het materieel klaar
 - Trieert en houdt druiven die niet voldoen apart
 - Gebruikt wijnbouwmaterieel (persmachine, druivenrister, pompen, koeling,...)
 - Gebruikt fermentatievaten

- Volgt het persen van druiven, het filteren van de most (sap) en het kooien voor de fermentatie op (A141301 Id16635-c)
 - Beoordeelt de kwaliteit van de druiven
 - Houdt zich aan het recept en de procedures
 - Beoordeelt de kwaliteit van de most

- Volgt de fermentatie op, voegt suikers en gist toe volgens basisgrondstoffen, de analyses en de degustatie en past hierbij de wettelijke voorschriften toe (A141301 Id17691-c)
 - Berekent de hoeveelheden
 - Weegt de ingrediënten af
 - Neemt stalen
 - Gebruikt instrumenten voor de staalname (sondes, reageerbuisjes,...)
 - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid,...)
 - Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
 - Beoordeelt het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak,...)
 - Bepaalt de wijntemperatuur
 - Stuurt de fermentatie bij indien nodig
 - Past de wettelijke voorschriften toe
 - Volgt en controleert (indien gewenst) het rijpingsproces in de kelder(s)

- Houdt gegevens bij over de fermentatie (A141301 Id17691-c)
 - Houdt zich aan het recept en de procedures
 - Registreert gegevens (tijdstip, waarden,...)

- Controleert de smaak (A141301 Id17535-c)
 - Stemt het tijdstip van het overhevelen en het aantal keer af op de smaak
 - Volgt de verdere klaring van de wijn op
 - Stemt de mate van oxidatie af op de smaak (toevoegen van lucht of CO₂)
 - Controleert het einde van de droesemvorming

- Tapt de wijn na fermentatie af en werkt af (filteren, zuiveren, gist verwijderen) (A141301 Id17535-c)
 - Controleert het einde van het fermentatieproces op
 - Hevelt de wijn manueel of automatisch over
 - Verwijdert de droesem (gistafval) op de bodem van het vat of fles
 - Kan verschillende klaringstechnieken toepassen
 - Filtert de wijn

- Bottelt wijn en sluit de vaten of flessen af (A141301 Id7445-c)
 - Vult flessen of vaten af (manueel of automatisch)
 - Sluit flessen met een kurk, schroefdop,...
 - Past de richtlijnen toe voor opslag
 - Houdt zich aan de wetgeving

- Etiketsteert de flessen (co 00356)
 - Brengt een etiket aan met de gegevens van het product (naam, jaar, landgoed,...)
 - Past de richtlijnen toe voor etikettering

- Maakt materieel, installaties, vaten, ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch (A141301 Id16235-c)
 - Gebruikt schoonmaakmaterieel en de gepaste schoonmaakproducten
 - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (vegen, ontsmetten,...)
 - Gebruikt de hoeveelheid product volgens de opdracht (ontsmettingsmiddel,...)
 - Ruimt de werkplek en het materieel na gebruik op
 - Controleert de zuiverheid van vaten, kuipen, flessen,... voor het gebruik
 - Houdt gereinigd en gebruikt materieel gescheiden
 - Houdt zich aan de richtlijnen voor hygiëne
 - Sorteert afval volgens de richtlijnen
 - Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe

- Volgt productiestappen van alcoholische producten op en optimaliseert: wijn (wit, rood, rosé) (A141301 Id25903-c)
 - Voert of laat de volgende testen uitvoeren: sulfietbepaling, zuurbepaling, alcoholbepaling

- Voert chemische controles uit tijdens het fermentatieproces (A141301 Id25200-c)
 - Gebruikt instrumenten voor de staalname (sondes, reageerbuisjes,...)
 - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid,...)
 - Vult formulieren in (tijdstip, waarden,...)
 - Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
 - Beoordeelt zintuigelijk de waarde van een product (uitzicht, smaak,...)
 - Weegt de ingrediënten af

- Selecteert stalen tijdens de productiestappen (lekmost, persmost, sap,...) en werkt samenstelling en cuvees uit (A141301 Id25814-c)
 - Gebruikt instrumenten voor de staalname (sondes, reageerbuisjes,...)
 - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid,...)
 - Vult formulieren in (tijdstip, waarden,...)
 - Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
 - Bepaalt de hoeveelheid most en/of gefermenteerd sap voor een specificatie

- Bepaalt een mix van most en/of gefermenteerd sap voor een specificatie
- Volgt de omstandigheden voor opslag of rijping van de producten in de kelder en controleert (A141301 Id26078-c)
 - Past de richtlijnen voor opslag toe
 - Past de omgevingstemperatuur aan op basis van de bepaalde waarden
- Voert communicatieacties uit en promoot producten bij (potentiële) klanten (A141301 Id19964-c)
 - Gebruikt kantoorsoftware
 - Stelt vragen over de wens van de klant
 - Geeft informatie over het keuzeaanbod en de kenmerken van de producten
 - Wijst de klant op nieuwe en goedlopende producten
 - Informeert de klant over prijzen en verkrijgbaarheid van de producten
 - Neemt deel aan evenementen
 - Voert acties, reclamecampagnes,...
 - Maakt een selectie van klanten uit het klantenbestand, via internet, kranten,...
 - Contacteert mogelijke klanten rechtstreeks of via mailing
 - Volgt bestaande klanten op (klanttevredenheid, behoefte aan bijkomende dienstverlening,...)
- Informeert klanten over de producten en verkoopt (A141301 Id25698-c)
 - Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
 - Adviseert klanten over de samenstelling, bewaringswijze en toepassing van de producten
 - Wijst de klanten op speciale acties en producten
 - Plaats reclame op een zichtbare plaats voor de klant
 - Rekent de aankoop met de klant af
 - Registreert douane en accijnsverplichtingen
- Volgt de voorraad op en stelt tekorten vast (A141301 Id18152-c)
 - Gebruikt software voor voorraadbeheer
 - Houdt gegevens bij over het verbruik van de producten
- Coördineert de activiteiten van een team (A141301 Id18000-c)
 - Verleent hulp en advies bij problemen
 - Stemt de planning af op de vaardigheden van de medewerkers
 - Stemt de planning af op de duur en volgorde van de opdrachten
 - Organiseert teamvergaderingen
 - Ziet toe op de uitvoering van de opdrachten
 - Ziet erop toe dat de veiligheids- en milieuvorschriften worden gerespecteerd
 - Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers
 - Luistert naar vragen, voorstellen of problemen van medewerkers
 - Grijpt in bij verkeerd werk of gedrag van de medewerkers

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van agronomie
- Basiskennis van algemene mechanica
- Basiskennis van marketing
- Basiskennis van betaalwijzen
- Basiskennis van boekhoudkundig en administratief beheer
- Basiskennis van oenologie
- Basiskennis van bereidingen
- Basiskennis van chemie
- Basiskennis van chemische analysetechnieken
- Basiskennis van economische en wijnbouwwetgeving

- Kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen – Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Kennis van cultiveringstechnieken
- Kennis van druivenranken
- Kennis van snoeitechnieken van druivenranken
- Kennis van fytosanitaire producten : hun werking op de plant en de neveneffecten op de natuur
- Kennis van technieken voor het gebruik van fytosanitaire producten
- Kennis van specifieke kenmerken van dier- en plantparasieten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van commerciële distributiecircuits
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van wijnbouw
- Kennis van vinificatietechnieken
- Kennis van de verschillende karingstechnieken
- Kennis van specifieke kenmerken voor opslag van wijnen
- Kennis van wijnstokvariëteiten (wijnstokkunde)
- Kennis van voorschriften inzake wijnproductie
- Kennis van voorschriften van het GOP (Gecontroleerde Oorsprongsbenaming)
- Kennis van principes van alcoholische fermentatie
- Kennis van procedures voor staalname
- Kennis van het wijnbereidingsproces
- Kennis van technieken voor de samenstelling van wijnen
- Kennis van specifieke kenmerken voor opslag van wijnen
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van de verschillende schoonmaakproducten en hun indicatie.
- Kennis van schoonmaakmaterieel
- Kennis van technieken voor het leiden van een team
- Kennis van wijngaardmanagement

Landbouwkunde of agronomie is een breed multidisciplinair gebied dat natuurlijke, economische en sociale wetenschappen omvat die in de landbouw worden gebruikt

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen selecteren van steunmateriaal

- Het kunnen gebruiken van gewasbeschermingsmiddelen
- Het kunnen opmaken en controleren van de planning
- Het kunnen toepassen van gezondheids- en veiligheids- en hygiënerichtlijnen
- Het kunnen voorzien in geschikt materieel en plantmaterieel voor de uitvoering van de opdracht
- Het kunnen opvolgen van de conditie van de bodem visueel en via staalnames
- Het kunnen toepassen van de voorschriften voor het planten van de gewassen
- Het kunnen voorzien van gecertificeerd plantmateriaal
- Het kunnen gebruiken van bodemherbiciden volgens de voorschriften
- Het kunnen opmerken van afwijkingen, storingen of nood aan preventief onderhoud bij machines en uitrustingen
- Het kunnen afstemmen van techniek en materieel op de opdracht
- Het kunnen berekenen van hoeveelheden en verhoudingen
- Het kunnen vergelijken van stalen en testen met richtwaarden
- Het kunnen selecteren van druiven
- Het kunnen beoordelen van het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak, ...)
- Het kunnen registreren van gegevens
- Het kunnen bepalen van de wijntemperatuur
- Het kunnen bottelen van de wijn
- Het kunnen sluiten van vaten en flessen en het etiketteren ervan
- Het kunnen opvolgen, controleren en optimaliseren van alle fasen van de productie
- Het kunnen toepassen van richtlijnen voor opslag
- Het kunnen sorteren, verwijderen en verwerken van afval volgens richtlijnen
- Het kunnen uitwerken van samenstellingen en cuvées
- Het kunnen opvolgen en controleren van het rijpingsproces in de kelder(s)
- Het kunnen promoten van producten
- Het kunnen contacteren en informeren van klanten (prijs, product, samenstelling, bewaringswijze, ...)
- Het kunnen opvolgen van de voorraad
- Het kunnen gebruiken van software
- Het kunnen contacteren van leveranciers
- Het kunnen registreren van douane en accijnsverplichtingen
- Het kunnen plannen van de werkzaamheden van het team
- Het kunnen ingrijpen bij verkeerde handelingen of gedrag van medewerkers

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen bijsturen van het fermentatieproces bij problemen
- Het kunnen beoordelen van de kwaliteit van de wijn
- Het kunnen bepalen van de weg te snoeien elementen van de druivenrank
- Het kunnen vaststellen wanneer er moet bemest worden
- Het kunnen vaststellen wanneer er moet gesproeid worden tegen schadelijke insecten
- Het kunnen bepalen het geschikte oogstmoment
- Het kunnen onderhandelen van oplossingen met leveranciers en klanten

Motorische vaardigheden

- Het kunnen gebruiken van landbouwmachines

- Het kunnen afstemmen van techniek en materieel op de opdracht (nivelleren, ploegen, bemesten, snoeien,)
- Het kunnen installeren van steunmateriaal voor de druivenranken
- Het kunnen planten, rooien en opbinden van wijnstokken
- Het kunnen gebruiken van gewasbeschermingsmiddelen
- Het kunnen gebruiken van snoeigereedschappen
- Het kunnen vormelijk snoeien van takken en knippen van concurrerende takken
- Het kunnen beschermen van de gewassen tegen het klimaat
- Het kunnen oogsten van de druiven
- Het kunnen controleren van de werking van de machines en uitrustingen (irrigatiesystemen,)
- Het kunnen persen van druiven, het filteren van most en het kuipen voor fermentatie
- Het kunnen afwegen van ingrediënten
- Het kunnen aftappen van de wijn
- Het kunnen filteren van de wijn
- Het kunnen verwijderen van droesem op de bodem van vaten of flessen
- Het kunnen vullen van flessen of vaten
- Het kunnen sluiten van flessen met kurk of schroefdop
- Het kunnen schoon en hygiënisch houden van ruimtes, materieel, vaten en installaties
- Het kunnen gebruiken van schoonmaakmaterieel
- Het kunnen opruimen van de werkplek
- Het kunnen gebruiken van labomateriaal (voor sulfiet- en zuurbepaling)

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in een wijnbouwbedrijf
- De wijnbouwer komt in contact met medewerkers, seizoenarbeiders, leveranciers en klanten
- De beroepsbeoefenaar is afhankelijk van klimatologische factoren (zon, regen, hagel, koude, ...): zij oefenen hun invloed uit op het welslagen van de oogst en de kwaliteit van het eindproduct. Hij moet hierop flexibel kunnen inspelen
- De activiteit varieert naar gelang de grootte van het wijnbouwbedrijf
- Tijdens bepaalde periodes op het jaar wordt er gewerkt onder een zekere tijdsdruk: het binnen halen van de oogst, het fermenteren, het bottelen, het klaar maken van bestellingen, ...). De wijnbouwer zal dan in die bepaalde perioden ook tijdens de weekends en op zon- en feestdagen moeten werken.
- De wijnbouwer werkt in een omgeving waar meerdere zaken moeten opgevolgd en op elkaar afgestemd worden : bemesten, snoeien, oogst, productie, kwaliteit, marketing, opvolgen van personeel,
- Het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, veiligheidsschoenen, ... en hygiënische uitrusting (schort, muts, ...) is vereist in deze omgeving
- De omvang van het bedrijf kan verplaatsingen binnen het bedrijf met zich mee brengen. Hij verzorgt ook het intern transport van de producten.
- De wijnbouwer moet omgaan met een verscheidenheid aan machines en gereedschap

Handelingscontext

- Het beroep kan uitgeoefend worden in teamverband
- De wijnbouwer moet permanent aandacht hebben voor het naleven van een waaier aan reglementeringen inzake erkenning wijnbouwgebied, kwaliteitsnormen, veiligheid, milieu, welzijn, ...
- De wijnbouwer heeft aandacht voor het correct hanteren van gewasbeschermingsmiddelen en meststoffen
- Het permanent naleven van voedsel- en hygiëne voorschriften is cruciaal
- De wijnbouwer is afhankelijk van een flexibele markt en moet hier kunnen op inspelen
- Hij moet ook aandacht hebben voor het opvolgen van de concurrentie
- De wijnbouwer moet zijn verkoopaanbod afstellen op de wensen van de klant en moet contactvaardig zijn
- Het werk vereist langdurig rechtstaan en kan het hanteren van lasten inhouden
- De opvolging van de verschillende productiestappen vereist bijzondere aandacht en concentratie in het belang van de kwaliteit van het eindproduct
- De beroepsbeoefenaar moet creativiteit aan boord leggen bij de ontwikkeling en samenstelling van de wijn en de promotie ervan
- Voorzichtige omgang met het product tijdens alle fasen van het productieproces is noodzakelijk
- Het vraagt een permanente opvolging van alle gegevens met betrekking tot het product en het productieproces
- De beroepsbeoefenaar moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties en bij productafwijkingen
- De wijnbouwer is zich bewust van de impact van zijn handelingen op het productieproces.
- Hij moet in alle omstandigheden kwaliteitsvol en klantgericht handelen
- De beroepsuitoefening kan het hanteren van lasten met zich meebrengen

Autonomie

Is zelfstandig in

- het managen van de wijngaard, het verwerken van druiven tot wijn, het promoten en verkopen van de wijnproducten en het plannen van de activiteiten van het hele team

Is gebonden aan

- de regelgeving in verband met: gewasbeschermingsmiddelen, meststoffen, sproeistoffen, gecertificeerd plantmaterieel, HACCP-normen, douane en accijnzen, economische zaken (o.m. oorsprongsbenaming), ruimtelijke ordening, milieu

Doet beroep op

- labo's voor de uitvoering van analyses, voorlichters in wijngaardmanagement (vb. wanneer wat bemesten), proeftuinen (voor informatie en waarschuwingssystemen voor ziekten en plagen), oenologen (advies en ondersteuning bij het vinificatieproces), een medewerker-wijnbouwer voor ondersteunende taken bij het planten van druivenranken en het verwerken van druiven tot wijn, eventueel loonwerkers en onderaannemers voor hulpverlening bij het telen en oogsten van druiven

Verantwoordelijkheid

- Een uitgewerkte planning voor de werkzaamheden
- Toegepaste gezondheids- en veiligheidsrichtlijnen
- Optimale conditie van de gronden
- Staalnames, testen en uitgevoerde controles bij alle stappen van het productieproces
- Gecertificeerd plantmateriaal
- Correcte aanplanting en snoeien van wijnranken
- Aangebracht beschermingsmateriaal en irrigatie-uitrustingen
- Opgevolgde ontwikkeling van druiven en oogst
- Tijdig toegevoegde voedingsstoffen
- Onderhouden machines en uitrustingen
- Geperst, gefilterd en gekuipt druivensap
- Opgevolgde kwaliteit van druiven
- Opgevolgd fermentatieproces
- Geschikte wijnstemperatuur
- Berekening van de hoeveelheden en verhoudingen
- Geregistreerde gegevens
- Afgewerkte wijn na fermentatieproces
- Afgesloten vaten en geëtiketteerde flessen
- Uitgewerkte samenstellingen en cuvées
- Toegepaste richtlijnen voor opslag
- Geoptimaliseerde productiestappen
- Hygiënisch gereinigd materieel en ruimtes
- Gesorteerd afval volgens richtlijnen
- Promotie van producten
- Goed geïnformeerde klanten
- Opgevolgde en verrekende bestellingen
- Opgevolgde voorraad

2.3 ATTESTEN

Wettelijke attesten

Geen vereisten.

Vereiste attesten

- Een FYTO-licentie (Type 2) vanaf 2015

(FYTO-licentie : systeem van certificaten voor het professioneel gebruiken, distribueren en het geven van voorlichting met betrekking tot gewasbeschermingsmiddelen volgens de EU-richtlijn. In het totaal zullen er 5 verschillende types van FYTO-licenties bestaan. Ze zullen vanaf 31 augustus 2015 verplicht zijn.)

- Indien uitbating: Alle wettelijk bepaalde vergunningen met betrekking tot de uitbating van een wijnbouwbedrijf

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

Het totaal aantal Belgische wijnbouwers wordt becijferd op 91, waarvan 64 (22 niet-erkende) in Vlaanderen en 27 (9 niet-erkende) in Wallonië . Dit blijkt uit de cijfers van de federale studiedienst economie.

In België bestaan er 4 gecontroleerde oorsprongsbenamingen (GOB of VQPRD, vin de qualité produit dans une région déterminée), 2 landwijnen, een mousserende kwaliteitswijn en sedert kort de erkenning van “Vins mousseux de qualité de Wallonie” of “Crémants de Wallonie”. Het zijn Europees erkende herkomstbenamingen die bij wet geregeld zijn.

<u>Vlaanderen</u>	<u>Oppervlakte</u>
Hageland	13 ha 41 à 27 ca
Haspengouwen	20 ha 26 à 27 ca
Heuvelland	3 ha 06 ca
Vlaamse landwijn	6 ha 84 à 19 ca
Belgische tafelwijn (schatting)	10 ha

In 2011 hebben 48 wijnbouwers (30 Vlaamse en 18 Waalse) een licentie aangevraagd voor een oorsprongscertificaat of een geografische erkenning. Daarnaast verzamelde FOD Economie de gegevens van 31 nieuwe wijnbouwers die niet produceren onder een label van een streekproduct. Een grote groep van amateur-wijnbouwers is echter niet gekend.

De Belgische wijnbouwers hebben in 2011 539.550 liter wijn geproduceerd. Dit is 14,7% meer dan in 2010. De witte wijnen maken 74% uit van de totale productie, de rode wijnen 23%, de rosé wijnen 3%. Er werd bovendien 200.181 liter mousserende wijn geproduceerd.

De Belgische wijnen vinden vooral hun afzet als geschenkartikel, streekproduct of top-horeca product. Het contact met de eindconsument (thuismarkt) is uiterst belangrijk.

Buiten de hierboven vermelde cijfers is er geen ander cijfermateriaal beschikbaar. Naast de officieel geregistreerde wijnbouwers bestaan er nog een zeer groot aantal amateur-wijnbouwers die in hun tuin druiven telen (vb. een 100-tal ranken) en wijn produceren voor eigen en familiaal gebruik of de burenkring. Deze telers staan nergens geregistreerd en zijn ook moeilijk traceerbaar.

Vacatures

De vacatures worden niet bekend gemaakt via de VDAB-consulenten. De wijnbouwers in Vlaanderen zijn zelfstandigen in hoofd- of bijberoep. Ze werken vooral met seizoenarbeiders (vaak ook jobstudenten), familiale en lokale hulp. De vacatures worden ingevuld via het lokaal en streekgebonden netwerk.

4. Samenhang

Het beroep van teler van tafeldruiven-serrist is in zekere mate vergelijkbaar met de beroepsuitoefening van de wijnbouwer, met uitzondering van het vinificatieproces. De teler van tafeldruiven-serrist verwerkt zijn oogst niet tot een nieuw voedingsproduct, maar brengt deze onmiddellijk in het commerciële circuit.

De medewerker-wijnbouwer ondersteunt de wijnbouwer in een groot deel van zijn taken, maar werkt steeds in opdracht en heeft minder verantwoordelijkheden.

De oenoloog specialiseert zich in een deel van het takenpakket van de wijnbouwer, namelijk het vinificatieproces. Hierin is hij expert en kan hij de wijnbouwer ondersteunen of adviseren.



5. Updates

Duurzaam	Relatief duurzaam	Beperkt duurzaam
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Het beroep van wijnbouwer is relatief duurzaam, gezien de verwachting dat de activiteiten niet/weinig gaan wijzigen in de toekomst. Het beroep zal steeds hetzelfde blijven, er kunnen alleen technologische wijzigingen verwacht worden in de machines en materieel, maar dit zal geen invloed uitoefenen op de hierboven beschreven competenties.