

Questions & Answers “Een boekje open over wijn”

De Koninklijke Vereniging van Nederlandse Wijnhandelaren (KVNW) heeft deze Q&A opgesteld naar aanleiding van de voorgenomen uitzending van de NPO “Keuringsdienst van Waarde” (KvW) van donderdag 3 december 2015. Wij hebben aanwijzingen dat de KvW in hun uitzending op onzorgvuldige wijze het produceren van wijn in beeld zal brengen.

Wat is wijn?

Wijn wordt gemaakt door gehele of gedeeltelijke alcoholische vergisting van al dan niet gekneusde verse druiven of van druivenmost.

Welke soorten wijn zijn er?

Er wordt onderscheid gemaakt tussen:

- stille wijn;
- mousserende wijn (onderscheid tussen 1. koolzuurhoudende wijn door vergisting en 2. toevoeging van koolzuurgas); en
- versterkte wijn (likeurwijn).

Mag je “zomaar” stoffen toevoegen?

Nee! Dit is streng gereguleerd in EU wetgeving. De toegestane technieken of procedés en de toegestane hulpmiddelen (toegevoegde stoffen) staan uitgebreid beschreven in Europese regelgeving.

Mag je “zomaar” wijnsoorten mengen?

Nee! Vermengen mag alleen in uitzonderingsgevallen. De precieze definities van de verschillende soorten wijn zijn vastgelegd in Europese verordeningen.

Wat zijn oenologische procedés?

Oenologische procedés zijn alle handelingen die onderdeel zijn van het bereidingsproces. Deze procedés zijn vastgelegd in Europese regelgeving.

Hoeveel oenologische procedés zijn er?

Er zijn 54 toegestane processen, wat in feite behandelingsmethoden zijn.

Mag je wijn “zomaar” verzoeten/aanzuren/ontzuren/ verrijken?

Nee! Alle definities en voorwaarden hieromtrent zijn vastgelegd in Europese verordeningen.

Mogen er “zomaar” andere vruchten, sappen of aromastoffen worden toegevoegd?

Nee! Als er andere vruchten, sappen of aromastoffen aan wijn worden toegevoegd, is het geen wijn meer maar bijvoorbeeld vruchtenwijn of gearomatiseerde wijn.

In de uitzending wordt gedaan alsof wijn oenocyanine bevat, klopt dat?

Nee, oenocyanine is een natuurlijke kleurstof en enkel toegestaan in hobbywijnen en niet in commerciële wijnen.

Er staat op het etiket dat wijn melk bevat, hoe kan dat?

Melkeiwit (caseïne) kan gebruikt worden om een wijn te klaren (= helder maken). Dit is niet heel gebruikelijk. Er kunnen sporen achterblijven. Omdat sommige mensen allergisch zijn voor melk wordt dit op het etiket vermeld.

Er staat op het etiket dat wijn ei bevat, hoe kan dat?

Ei (of producten op basis van ei) wordt gebruikt om een wijn te klaren (= helder maken). Er kunnen sporen achterblijven. Omdat sommige mensen allergisch zijn voor eiwit wordt dit op het etiket vermeld.

Er staat op het etiket dat wijn sulfiet/ SO₂ of zwaveldioxide bevat, hoe kan dat?

Sulfiet zit van nature al in de wijn, zonder dat het toegevoegd is. In de meeste gevallen wordt er ook sulfiet toegevoegd tijdens het bereidingsproces om de wijn te beschermen tegen oxidatie en bacteriële ontwikkeling. Dat is niets bijzonders. Sulfiet veroorzaakt bij een klein percentage mensen een intolerantiereactie. Daarom moet dit vermeld worden op het etiket.

Zit er suiker in wijn?

In de meeste wijnen zit vrijwel geen suiker (droge wijn); in zoete wijnen wel omdat die suikers van de druiven afkomstig zijn. In dat geval wordt slechts een deel hiervan omgezet in alcohol tijdens de alcoholische gisting.

Mag een wijnproducent “zomaar” gewasbeschermingsmiddelen gebruiken?

Nee, in wetgeving is precies beschreven welke beschermingsmiddelen (beperkt) toegelaten zijn bij de wijndruiventeelt. Hetzelfde geldt voor andere landbouwproducten.

Kan er een restant van de gewasbeschermingsmiddelen achterblijven in de wijn?

Ja, mogelijk blijft er een beperkt restant over in de wijn. Dit beperkte restant noemt men een residu. Het Maximum Residu Level (MRL) is heel laag vastgesteld op EU niveau en geldt ook voor wijn die verkocht wordt in Nederland.

Waarom staan er geen ingrediënten op het wijnetiket?

Etiketteringsregels voor wijn (en overige producten) worden Europees geregeld. Op dit moment is vastgelegd dat op het wijnetiket geen ingrediënten vermeld hoeven te worden. Het is aan de politiek om dit eventueel te wijzigen.

Waarom staat er geen tht datum op het etiket?

Wijn is hiervan uitgezonderd (EU regelgeving).

Standpunten KVNW

1. Ingrediënten op het wijnetiket

Etiketteringsregels voor wijn (en overige producten) worden Europees geregeld. Op dit moment is vastgelegd dat op het wijnetiket geen ingrediënten vermeld hoeven te worden. De Europese Commissie gaat dit mogelijk op termijn aanpassen. De KVNW stelt zich, samen met haar internationale koepelorganisatie, constructief op in dit debat.

2. Allergenen vermelden

De etikettering van wijn is geregeld in EU Verordening 1308/2013 en EU Verordening 607/2009. In de laatst genoemde Verordening is ook de verplichte vermelding van allergene stoffen geregeld. Voor wijn kunnen dit de volgende stoffen zijn: sulfiet, ei (of producten op basis van ei) en melk (of producten op basis van melk). De KVNW zet zich in voor de naleving van deze regels.

3. Extra pictogrammen toevoegen?

Er kunnen waarschuwingspictogrammen afgebeeld zijn op het wijnetiket. Het meest bekend is het zogenaamde zwangerschapspictogram. De KVNW heeft, samen met de bier- en gedistilleerdbranche een inspanningsafspraken met de Nederlandse overheid. Dit houdt in dat de branche zich inspant om op zoveel mogelijk wijnetiketten het pictogram te plaatsen. De laatste meting wees uit dat op ongeveer 70% van de wijnetiketten het pictogram staat. Als de overheid extra pictogrammen zou willen dan pleit de KVNW voor een gedegen onderzoek naar de effecten en heeft een voorkeur voor zelfregulering (vrijwillige inspanning van de branche) of regulering via EU wetgeving boven specifieke Nederlandse regels.

4. Rapportage pesticiden

De KVNW laat jaarlijks een gecertificeerd laboratorium onderzoek doen naar residuen van gewasbeschermingsmiddelen in wijn in Nederland. Dit onderzoek komt tot stand in overleg met de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). De NVWA handhaaft de wettelijke regels voor wijn die in Nederland verkocht wordt. Maar uiteindelijk is iedere ondernemer zelf verantwoordelijk voor de kwaliteit en voedselveiligheid van de wijn die hij op de markt zet.

5. Keurmerk KVNW Register Wijnhandelaar

De meeste lidbedrijven van de KVNW hebben het keurmerk KVNW Register Wijnhandelaar. Dit houdt in dat ze recent getoetst zijn op o.a. de voedselveiligheid. In het kort komt het er op neer dat een KVNW Register Wijnhandelaar met zijn producenten (contractueel) afspreekt dat alle wijn voldoet aan de EU wetgeving op het gebied van het produceren, bottelen en etiketteren van wijn. Ook draagt een bedrijf zorg voor goede traceerbaarheid, is op de hoogte van de rapportage van pesticiden en kan bij een eventuele calamiteit snel overgaan tot een zogenaamde recall (terugroepactie).

6. Analysecertificaat

Een KVNW Register Wijnhandelaar kan van iedere wijn uit het assortiment een analysecertificaat tonen. Op dit certificaat – uitgegeven door een gecertificeerd laboratorium – wordt de wijn geanalyseerd en staan alle mogelijke hulpstoffen vermeld.

7. Ketenborging

De KVNW Register Wijnhandelaar maakt zich sterk voor de verkoop van betrouwbare en veilige (uit het oogpunt van de volksgezondheid) wijn door zijn verantwoordelijkheid te nemen. Hij wijst zijn producenten op de geldende EU wetgeving en gaat zorgvuldig om met klachten van consumenten.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de KVNW: T: 070-762 10 60 of E: info@kvnw.nl.