



Toelichting bij de bio-wetgeving voor bereiders van wijn



Inhoudsopgave

<u>1</u>	<u>INLEIDING</u>	<u>3</u>
<u>2</u>	<u>PRODUCTIEREGELS</u>	<u>3</u>
2.1	ALGEMENE PRINCIPES	3
2.2	GEbruik VAN BEPAALDE PRODUCTEN EN STOFFEN	3
2.3	OENOLOGISCHE PRAKTIJKEN	4
2.4	SULFIETEN	4
<u>3</u>	<u>ETIKETTERING</u>	<u>5</u>
3.1	GEbruik VAN HET EU-LOGO	5
<u>4</u>	<u>OVERGANGSMAATREGELEN</u>	<u>5</u>
<u>5</u>	<u>CONTACTGEGEVENS</u>	<u>5</u>
<u>6</u>	<u>BIJLAGE V, DEEL D VAN VERORDENING (EU) 2021/1165</u>	<u>6</u>

1 Inleiding

Deze tekst is een samenvatting van de belangrijkste regels m.b.t. de bereiding van biologische wijn. Deze tekst kan echter in geen geval gebruikt worden ter vervanging van de wetteksten.

De wetgevingen die de basis vormen van deze tekst zijn de volgende:

- *Verordening (EU) 2018/848 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten*
- *Uitvoeringsverordening (EU) 2021/1165 betreffende de toelating van bepaalde producten en stoffen voor gebruik in de biologische productie en de opstelling van de lijsten van die producten en stoffen*
- *Verordening (EU) 1308/2013 en Gedelegeerde Verordeningen (EU) 2019/ 934 en (EU) 2019/33*

2 Productieregels

2.1 Algemene principes

Voor de algemene principes m.b.t. de bereiding van biologische levensmiddelen verwijzen wij naar onze **“Toelichting bij de bio-wetgeving voor bereiders, verdelers, importeurs, exporteurs en opslagbedrijven”**.

De regels hieronder zijn specifiek van toepassing op de biologische productie van de in artikel 1, lid 2, onder I), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde producten van de wijnsector.

De Gedelegeerde Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/33 van de Commissie zijn van toepassing, tenzij dit expliciet anders is bepaald in Verordening (EU) 2018/848, Bijlage II, Deel VI.

Bovendien is ‘biologische’ wijn ook in de eerste plaats ‘wijn’. M.a.w. de regels voor ‘biologische’ wijn komen boven op de bestaande Europese regelgeving voor wijn. Wijnbouw is immers binnen de EU al sterk gereguleerd.

2.2 Gebruik van bepaalde producten en stoffen

Biologische wijnproducten moeten uit biologische grondstoffen worden vervaardigd.

Enkel producten en stoffen die zijn toegestaan, vermeld in de positieve lijst van Bijlage V, Deel D van Verordening (EU) 2021/1165, mogen worden gebruikt bij de productie, bereiding en bewaring van biologische wijnbouwproducten, met inachtneming van de voorwaarden en beperkingen die zijn vastgesteld in Verordening (EU) 1308/2013 en Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934, en met name in deel A van bijlage I bij laatstgenoemde verordening. Eventueel specifieke voorwaarden voor het gebruik zijn opgenomen in de lijst.

Specifieke productieregels met betrekking tot vervaardiging van biologische producten van de wijnsector zijn opgenomen in Bijlage II, Deel VI van Verordening (EU) 2018/848.

2.3 Oenologische praktijken

De toegelaten oenologische praktijken en behandelingen zijn gebaseerd op VERORDENING (EU) 2019/934, deel A van bijlage I.

Het gebruik van volgende processen is echter **verboden**:

- gedeeltelijke concentratie door afkoeling - bijlage VIII, afdeling 1, punt B.1, onder c), van Verordening (EU) 1308/2013
- verwijdering van zwaveldioxide door natuurkundige procedés zoals bedoeld in deel A, tabel 1, punt 5, van bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934
- behandeling door elektrodialyse om de wijnsteen in wijn te stabiliseren, zoals bedoeld in deel A, tabel 1, punt 10, van bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934
- correctie van het alcoholgehalte van wijn zoals bedoeld in deel A, tabel 1, punt 12, van bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934
- behandeling met kationenwisselaars om de wijnsteen te stabiliseren, zoals bedoeld in deel A, tabel 1, punt 13, van bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934

Het gebruik van volgende processen is enkel **toegelaten onder specifieke voorwaarden**:

- Voor warmtebehandelingen als bedoeld in deel A, tabel 1, punt 2, van bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 mag de temperatuur niet hoger zijn dan 75 °C
- Voor centrifugering en filtratie, met of zonder toeslagstoffen voor inerte filtratie als bedoeld in deel A, tabel 1, punt 3, van bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 mogen de poriën niet kleiner zijn dan 0,2 micrometer
- Gedeeltelijke vacuümverdamping als bedoeld in deel I, afdeling E, punt a), van bijlage VIII bij Verordening (EU) 1308/2013, hetzij alleen gebruikt, hetzij in combinatie met distillatie als bedoeld in punt d) van deze afdeling, mag alleen wordt gebruikt voor de productie van gedeelcoholiseerde wijn met een alcoholvolumegehalte van niet meer dan 0,5 % vol, bij een temperatuur die niet hoger is dan 75 °C en mits de poriën voor filtratie niet kleiner zijn dan 0,2 micrometer
- Distillatie als bedoeld in deel I, afdeling E, punt c), van bijlage VIII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, hetzij alleen gebruikt, hetzij in combinatie met gedeeltelijke vacuümverdamping als bedoeld in punt c) van deze afdeling, mag alleen wordt gebruikt voor de productie van gedeelcoholiseerde wijn met een alcoholvolumegehalte van niet meer dan 0,5 % vol, onder vacuüm, bij een temperatuur die niet hoger is dan 75 °C en mits de poriën voor filtratie niet kleiner zijn dan 0,2 micrometer

2.4 Sulfieten

Het sulfietgehalte in biologische wijn dient lager te zijn dan in conventionele wijn, Specifieke voorwaarden zijn te vinden in Bijlage V, Deel D van Verordening (EU) 2021/1165. Algemeen kan er gesteld worden dat voor wijn met een residueel suikergehalte < 2g/L de gehalten beperkt zijn tot:

- 100 mg / l voor rode wijn
- 150 mg / l voor witte wijn en rosé wijn
- andere wijnen: vermindering met 30 mg / l van het conventioneel toegelaten gehalte (bepaald in Bijlage I, Deel B bij Verordening (EU) 2019/934)

3 Etikettering

3.1 Gebruik van het EU-logo

Vanaf 1/01/2022 zijn de nieuwe productieregels, zoals vastgelegd in Verordening (EU) 2018/848 (Bijlage II, Deel VI), voor biologische wijnproducten van toepassing. Producten van de wijnsector moeten uit biologische grondstoffen worden vervaardigd. Wijnproducten die vanaf dan geproduceerd werden, dienen te voldoen aan de nieuwe regelgeving en geëtiketteerd te worden met het EU-logo voor biologische productie (alook codenummer controleorgaan + plaats waar de druiven geteeld zijn).



4 Overgangsmaatregelen

Wijnproducten die geproduceerd werden vóór 1/01/2022 overeenkomstig Verordening (EG) nr. 834/2007, mogen na die datum verder in de handel gebracht worden zolang de voorraad strekt.

5 Contactgegevens

Contact opnemen met TÜV NORD Integra, kan u voor al uw vragen over Bio het snelst via:

- Uw controleur: gegevens worden meegedeeld tijdens controle
- Bio algemeen: bio_certification@tuv-nord.com
- Telefoon: +32(0)3 287 37 60
- Melding residu/twijfel/onregelmatigheden: bio_notifications@tuv-nord.com

6 Bijlage V, Deel D van verordening (EU) 2021/1165

Producten en stoffen die zijn toegelaten voor de productie en bewaring van wijnbouwproducten als bedoeld in bijlage II, deel VI, punt 2.2., van Verordening (EU) 2018/848

Naam	ID-nummers	Verwijzingen in bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934	Specifieke voorwaarden en beperkingen
Lucht		Deel A, tabel 1, punten 1 en 8	
Gasvormige zuurstof	E 948 CAS 17778- 80-2	Deel A, tabel 1, punt 1 Deel A, tabel 2, punt 8.4	
Argon	E 938 CAS 7440-37-1	Deel A, tabel 1, punt 4 Deel A, tabel 2, punt 8.1	mag niet worden gebruikt voor doorborrelen
Stikstof	E 941 CAS 7727-37-9	Deel A, tabel 1, punten 4, 7 en 8 Deel A, tabel 2, punt 8.2	
Koolstofdioxide	E 290 CAS 124-38-9	Deel A, tabel 1, punten 4 en 8 Deel A, tabel 2, punt 8.3	
Stukjes eikenhout		Deel A, tabel 1, punt 11	
Wijnsteenzuur (L(+)-)	E 334 CAS 87-69-4	Deel A, tabel 2, punt 1.1	
Melkzuur	E 270	Deel A, tabel 2, punt 1.3	
Kalium-L(+)-tartraat	E 336 (ii) CAS 921- 53-9	Deel A, tabel 2, punt 1.4	

Kaliumbicarbonaat	E 501 (ii) CAS 298- 14-6	Deel A, tabel 2, punt 1.5	
Calciumcarbonaat	E 170 CAS 471-34-1	Deel A, tabel 2, punt 1.6	
Calciumsulfaat	E 516	Deel A, tabel 2, punt 1.8	
Zwavedioxide	E 220 CAS 7446-09-5	Deel A, tabel 2, punt 2.1	Het maximale zwavedioxidegehalte mag niet hoger liggen dan 100 milligram per liter voor rode wijn die wordt vermeld in bijlage I, deel B, punt A, 1, a), van Verordening (EU) 2019/934 en die een restsuikergehalte van minder dan 2 gram per liter heeft Het maximale zwavedioxidegehalte mag niet hoger liggen dan 150 milligram per liter voor witte en roséwijn die wordt vermeld in bijlage I, deel B, punt A, 1, b), van Verordening (EU) 2019/934 en die een restsuikergehalte van minder dan 2 gram per liter heeft Voor alle andere wijnen moet het overeenkomstig bijlage I, deel B bij Verordening (EU) 2019/934 toegepaste maximale zwavedioxidegehalte worden verminderd met 30 milligram per liter
Kaliumbisulfiet	E 228 CAS 7773-03-7	Deel A, tabel 2, punt 2.2	
Kaliummetabisulfiet	E 224 CAS 16731-55-8	Deel A, tabel 2, punt 2.3	
L-ascorbinezuur	E 300	Deel A, tabel 2, punt 2.6	
Kool voor oenologisch gebruik		Deel A, tabel 2, punt 3.1	
Diammoniumhydrogeenorthofosfaat	E 342/CAS 7783-28-0	Deel A, tabel 2, punt 4.2	
Thiaminehydrochloride	CAS 67-03-8	Deel A, tabel 2, punt 4.5	
Gistautolysaat		Deel A, tabel 2, punt 4.6	
Gistcelwanden		Deel A, tabel 2, punt 4.7	

Geïnactiveerde gist		Deel A, tabel 2, punt 4.8 Deel A, tabel 2, punt 10.5 Deel A, tabel 2, punt 11.5	
Voedselgelatine	CAS 9000-70-8	Deel A, tabel 2, punt 5.1	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn
Tarwe-eiwit		Deel A, tabel 2, punt 5.2	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn
Eiwit uit erwten		Deel A, tabel 2, punt 5.3	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn
Eiwit uit aardappelen		Deel A, tabel 2, punt 5.4	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn
Vislijm		Deel A, tabel 2, punt 5.5	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn
Caseïne	CAS 9005-43-0	Deel A, tabel 2, punt 5.6	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn
Kaliumcaseïnat	CAS 68131-54-4	Deel A, tabel 2, punt 5.7	
Ovoalbumine	CAS 9006-59-1	Deel A, tabel 2, punt 5.8	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn
Bentoniet	E 558	Deel A, tabel 2, punt 5.9	
Siliciumdioxide (gel of colloïdale oplossing)	E 551	Deel A, tabel 2, punt 5.10	
Tannine		Deel A, tabel 2, punt 5.12 Deel A, tabel 2, punt 6.4	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn
Chitosan uit <i>Aspergillus niger</i>	CAS 9012-76-4	Deel A, tabel 2, punt 5.13 Deel A, tabel 2, punt 10.3	
Gisteiwitextracten		Deel A, tabel 2, punt 5.15	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn

Kaliumalginaat	E 402/CAS 9005-36-1	Deel A, tabel 2, punt 5.18	
Kaliumhydrogeentartraat	E336(i)/CAS 868-14-4	Deel A, tabel 2, punt 6.1	
Citroenzuur	E 330	Deel A, tabel 2, punt 6.3	
Metawijnsteenzuur	E 353	Deel A, tabel 2, punt 6.7	
Arabische gom	E 414/CAS 9000-01-5	Deel A, tabel 2, punt 6.8	Afkomstig van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn
Mannoproteïnen uit gist		Deel A, tabel 2, punt 6.10	
Pectinelyasen	EC 4.2.2.10	Deel A, tabel 2, punt 7.2	Uitsluitend voor oenologisch gebruik bij de klaring
Pectinemethylesterase	EC 3.1.1.11	Deel A, tabel 2, punt 7.3	Uitsluitend voor oenologisch gebruik bij de klaring
Plygalacturonase	EC 3.2.1.15	Deel A, tabel 2, punt 7.4	Uitsluitend voor oenologisch gebruik bij de klaring
Hemicellulase	EC 3.2.1.78	Deel A, tabel 2, punt 7.5	Uitsluitend voor oenologisch gebruik bij de klaring
Cellulase	EC 3.2.1.4	Deel A, tabel 2, punt 7.6	Uitsluitend voor oenologisch gebruik bij de klaring
Wijngist		Deel A, tabel 2, punt 1.11 Deel A, tabel 2, punt 9.1	Voor de afzonderlijke giststammen: biologisch indien beschikbaar
Melkzuurbacteriën		Deel A, tabel 2, punt 1.12 Deel A, tabel 2, punt 9.2	
Kopercitraat	CAS 866-82-0	Deel A, tabel 2, punt 10.2	
Hars van Aleppo-pijnbomen		Deel A, tabel 2, punt 11.1	
Verse wijnmoer		Deel A, tabel 2, punt 11.2	Uitsluitend van biologische productie