

Toelichting biologische wijn

Inhoudsopgave

1	INLEIDING	2
2	PRODUCTIEREGELS	2
2.1	ALGEMENE PRINCIPES	2
2.2	GEbruIK VAN BEPAALDE PRODUCTEN EN STOFFEN	2
2.3	OENOLOGISCHE PROCEDÉS	2
2.4	SULFIETEN	3
3	ETIKETTERING	3
3.1	VANAF OOGSTJAAR 2012	3
3.2	OVERGANGSMAATREGELEN	3
4	IMPORT VAN WIJN	3
5	BIJLAGE VIII A VAN VERORDENING (EU) NR. 203/2012	4

1 Inleiding

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

De nieuwe verordening (EU) Nr 203/2012 m.b.t. biologische wijn, vindt u hier [hier](#).

2 Productieregels

2.1 Algemene principes

Voor de algemene principes m.b.t. de bereiding van biologische levensmiddelen verwijzen wij naar onze "Toelichting voor bereiders, verdelers, importeurs en exporteurs bij de Europese en de Regionale wetgeving inzake de biologische productiemethode".

De regels hieronder zijn specifiek van toepassing op biologische wijn en wijnproducten, zoals wijnazijn. Deze regels zullen ingaan vanaf 1 augustus 2012.

Bovendien is 'biologische' wijn ook in de eerste plaats 'wijn'. M.a.w. de regels voor 'biologische' wijn komen bovenop 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 dienen gemaakt te worden met biologische landbouwingrediënten (druiven, eventueel toegevoegde suiker, most).

Enkel producten en stoffen die opgelijst zijn in bijlage VIIIA van Verordening (EU) Nr. 203/2012 mogen worden gebruikt bij de bereiding en oenologische procedés.

Producten en stoffen in bijlage VIIIA die aangeduid zijn met een asterisk en die van biologische herkomst zijn, dienen gebruikt te worden wanneer ze beschikbaar zijn (bvb gist).

2.3 Oenologische procedés

De toegelaten oenologische procedés en behandelingen zijn gebaseerd op VERORDENING (EG) Nr. 606/2009.

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

- Cryo-concentratie
- Verwijdering van SO₂ door natuurkundige procedés
- Elektrodialyse
- Gedeeltelijke desalcoholisatie van wijn
- Kationenwisselaars

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

- Warmtebehandelingen: max. temperatuur < 70°C
- Filtratie: poriën > 0.2µm

Het gebruik van volgende processen zal voor 1/8/2015 geëvalueerd worden met het oog deze te beperken of uit te faseren:

- Warmtebehandelingen
- Gebruik van ionenwisselende harsen
- Omgekeerde osmose

2.4 Sulfiten

Het sulfietgehalte in biologische wijn dient lager te zijn dan in conventionele wijn.

Voor wijn met een residueel suikergehalte < 2g/L :

- 100 mg / l voor rode wijn
- 150 mg / l voor witte wijn

Voor andere wijnen: - 30 mg / l van het conventioneel toegelaten gehalte

Hierop zijn uitzonderingen mogelijk in geval van uitzonderlijke klimatologische omstandigheden.

3 Etikettering

3.1 Vanaf oogstjaar 2012



Vanaf 1/8/2012 worden de nieuwe productieregels voor bio-wijnproducten van toepassing. Wijn van oogstjaar 2012 dient m.a.w. te voldoen aan de nieuwe regelgeving en dient dan ook geëtiketteerd te worden met het EU logo voor biologische productie (alook codenummer controleorgaan + plaats waar de druiven geteeld zijn).

3.2 Overgangsmatregelen

Stocks van wijn geproduceerd vóór 31 juli 2012 (en in overeenstemming met Verordening 2092/91 of Verordening 834/2007) mogen verder op de markt gebracht worden met de vermelding "wijn gemaakt van biologische druiven".

"Wijn gemaakt van biologische druiven" mag het EU logo **niet** dragen.

4 Import van wijn

Voor de import van biologische wijn, ook uit erkende landen of via erkende controleorganen, zal voorlopig nog een importmachtiging nodig zijn. Dit omdat de productieregels van wijn momenteel niet zijn opgenomen in de equivalentieakkoorden met andere derde landen. Het EU logo voor importproducten is facultatief.

5 Bijlage VIII A van Verordening (EU) Nr. 203/2012

Behandeling overeenkomstig bijlage I A bij Verordening (EG) nr. 606/2009	Naam van het product of de stof	Specifieke voorwaarden en beperkingen overeenkomstig de voorwaarden en beperkingen van Verordening (EG) nr. 1234/2007 en Verordening (EG) nr. 606/2009
Punt 1: Beluchting of toevoeging van zuurstof	<ul style="list-style-type: none"> — Lucht — Gasvormige zuurstof 	
Punt 3: Centrifugatie en filtratie	<ul style="list-style-type: none"> — Perliet — Cellulose — Diatomeeënaarde 	uitsluitend voor gebruik als toeslagstoffen voor inerte filtratie
Punt 4: Gebruik om een inerte atmosfeer te scheppen en het product onder afsluiting van lucht te behandelen	<ul style="list-style-type: none"> — Stikstof — Kooldioxide — Argon 	
Punten 5, 15 en 21: Gebruik	<ul style="list-style-type: none"> — Gisten (**) 	
Punt 6: Gebruik	<ul style="list-style-type: none"> — Diammoniumfosfaat — Thiaminedichloorhydraat 	
Punt 7: Gebruik	<ul style="list-style-type: none"> — Zwaveldioxide — Kaliumbisulfiet of kaliummetabisulfiet 	<p>a) het maximale zwaveldioxidegehalte mag niet hoger liggen dan 100 milligram per liter voor rode wijn die wordt vermeld in bijlage I B, A.1, onder a), van Verordening (EG) nr. 606/2009 en die een resterend suikergehalte van minder dan 2 gram per liter heeft,</p> <p>b) het maximale zwaveldioxidegehalte mag niet hoger liggen dan 150 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn die worden vermeld in bijlage I B, A.1, onder b), van Verordening (EG) nr. 606/2009 en die een resterend suikergehalte van minder dan 2 gram per liter hebben,</p> <p>c) voor alle andere wijnen moet het maximale zwaveldioxidegehalte dat op 1 augustus 2010 overeenkomstig bijlage I B bij Verordening (EG) nr. 606/2009 werd toegepast, worden verminderd met 30 milligram per liter.</p>
Punt 9: Gebruik	<ul style="list-style-type: none"> — Kool voor oenologisch gebruik 	
Punt 10: Klaring	<ul style="list-style-type: none"> — Voedselgelatine (*) — Proteïnestoffen van plantaardige oorsprong, afkomstig van tarwe of erwten (*) — Vislijm (*) — Ovoalbumine (*) — Tannine (*) — Caseïne — Kaliumcaseïnaat — Siliciumdioxide — Bentoniet — Pectolytische enzymen 	
Punt 12: Gebruik voor aanzuring	<ul style="list-style-type: none"> — Melkzuur — L(+)-wijnsteenzuur 	
Punt 13: Gebruik voor ontzuring	<ul style="list-style-type: none"> — L(+)-wijnsteenzuur — Calciumcarbonaat — Neutraal kaliumtartraat — Kaliumbicarbonaat 	
Punt 14: Toevoeging	<ul style="list-style-type: none"> — Hars van Aleppo-pijnbomen 	

Punt 17: Gebruik	— Melkzuurbacteriën	
Punt 19: Toevoeging	— L-Ascorbinezuur	
Punt 22: Gebruik voor wassing	— Stikstof	
Punt 23: Toevoeging	— Kooldioxyde	
Punt 24: Toevoeging met het oog op de stabilisatie van de wijn	— Citroenzuur	
Punt 25: Toevoeging	— Tannine (*)	
Punt 27: Toevoeging	— Metawijnsteenzuur	
Punt 28: Gebruik	— Acaciagom (*) (= Arabische gom)	
Punt 30: Gebruik	— Kaliumbitartraat	
Punt 31: Gebruik	— Kopercitraat	
Punt 31: Gebruik	— Kopersulfaat	toegelaten tot en met 31 juli 2015
Punt 38: Gebruik	— Stukjes eikenhout	
Punt 39: Gebruik	— Kaliumalginaat	
Behandeling overeenkomstig bijlage III, A.2, onder b), bij Verordening (EG) nr. 606/2009	— Calciumsulfaat	alleen voor „vino generoso” of „vino generoso de licor”

(**) Voor de afzonderlijke giststammen: afgeleid van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn.

(*) Afgeleid van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn.