

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 203/2012 VAN DE COMMISSIE

van 8 maart 2012

houdende wijziging van Verordening (EG) nr. 889/2008 tot vaststelling van de bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad, wat betreft de uitvoeringsbepalingen inzake biologische wijn

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad van 28 juni 2007 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 2092/91 ⁽¹⁾, en met name artikel 19, lid 3, tweede alinea, artikel 21, lid 2, artikel 22, lid 1, artikel 38, onder a), en artikel 40,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In Verordening (EG) nr. 834/2007, met name in titel III, hoofdstuk 4, zijn algemene voorschriften inzake de biologische productie van verwerkte levensmiddelen vastgesteld. De bepalingen voor de toepassing van deze algemene voorschriften zijn vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 889/2008 van de Commissie van 5 september 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten, wat de biologische productie, de etikettering en de controle betreft ⁽²⁾.
- (2) In Verordening (EG) nr. 889/2008 moeten specifieke bepalingen inzake de productie van biologische wijn worden opgenomen. Deze bepalingen moeten van toepassing zijn op de producten van de wijnsector als bedoeld in Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten („integrale-GMO-verordening”) ⁽³⁾.
- (3) Voor de vervaardiging van biologische wijn mogen bepaalde producten en stoffen alleen onder duidelijk omschreven voorwaarden als toevoegingsmiddelen of als technische hulpstoffen worden gebruikt. Met het oog daarop moet het gebruik van dergelijke producten en stoffen overeenkomstig artikel 21 van Verordening (EG) nr. 834/2007 worden toegelaten op basis van de aanbevelingen in de EU-wijde studie „Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework” ⁽⁴⁾ (ook bekend als „ORWINE”).
- (4) Sommige producten en stoffen die in het kader van Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie van 10 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen ⁽⁵⁾ worden gebruikt als

toevoegingsmiddelen en technische hulpstoffen voor oenologische procedés, zijn afgeleid van grondstoffen van agrarische oorsprong. Dergelijke grondstoffen kunnen in biologische vorm op de markt beschikbaar zijn. Om de ontwikkeling van de markt na deze grondstoffen te stimuleren, dient de voorkeur te worden gegeven aan het gebruik van toevoegingsmiddelen en technische hulpstoffen die zijn afgeleid van biologisch geteelde grondstoffen.

- (5) De procedés en technieken voor de productie van wijn zijn op het niveau van de Europese Unie vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 1234/2007 en de daarbij horende uitvoeringsverordening Verordening (EG) nr. 606/2009, en bij Verordening (EG) nr. 607/2009 van de Commissie van 14 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad wat betreft beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen, traditionele aanduidingen, etikettering en presentatie van bepaalde wijnbouwproducten ⁽⁶⁾. Het gebruik van deze procedés en technieken bij de productie van biologische wijn stemt niet per definitie overeen met de doelstellingen en beginselen van Verordening (EG) nr. 834/2007, en met name met de in artikel 6 van Verordening (EG) nr. 834/2007 bedoelde specifieke beginselen voor de verwerking van biologische levensmiddelen. Daarom moeten voor bepaalde oenologische procedés en processen specifieke restricties en beperkingen worden vastgesteld.
- (6) Sommige andere procedés die op ruime schaal worden gebruikt bij de verwerking van levensmiddelen en tevens beschikbaar zijn in de wijnproductie, kunnen bepaalde essentiële kenmerken van de biologische producten, en dus ook de ware aard van deze producten, in zekere mate beïnvloeden, maar kunnen momenteel bij gebrek aan alternatieve technieken niet worden vervangen. Het gaat dan met name om warmtebehandeling, filtratie, omgekeerde osmose en het gebruik van ionenwisselende harsen. Deze procedés moeten bijgevolg ter beschikking van de producenten van biologische wijn worden gesteld, maar het gebruik ervan dient aan restricties te worden gebonden. Er dient te worden voorzien in de mogelijkheid om procedés als warmtebehandeling, het gebruik van ionenwisselende harsen en omgekeerde osmose te gepasten tijde te herbeoordelen.
- (7) Het gebruik in de productie van biologische wijn van oenologische procedés en processen die misleidend kunnen zijn met betrekking tot de ware aard van de biologische producten, moet worden uitgesloten. Het gaat dan met name om oenologische procedés die de samenstelling van het product zo ingrijpend veranderen dat zij misleidend kunnen zijn met betrekking tot de ware aard van de biologische wijn, zoals concentratie door afkoeling, desalcoholisatie, verwijdering van zwaveldioxide

⁽¹⁾ PB L 189 van 20.7.2007, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 250 van 18.9.2008, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1.

⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>

⁽⁵⁾ PB L 193 van 24.7.2009, blz. 1.

⁽⁶⁾ PB L 193 van 24.7.2009, blz. 60.

door natuurkundige procedés, elektrolyse en het gebruik van kationenuitwisselaars. Het gebruik of de toevoeging van bepaalde stoffen kan eveneens misleidend zijn met betrekking tot de ware aard van biologische wijn. Daarom dient te worden vastgesteld dat dergelijke stoffen niet mogen worden gebruikt of toegevoegd in het kader van de biologische oenologische procedés en behandelingen.

- (8) Wat meer bepaald de sulfieten betreft, blijkt uit de OR-WINE-studie dat de EU-producenten van biologische wijn er reeds in slagen het zwaveldioxidegehalte in wijn uit biologische druiven te reduceren tot een peil dat lager ligt dan het maximale zwaveldioxidegehalte dat voor niet-biologische wijn is toegestaan. Daarom dient een specifiek voor biologische wijn geldend maximaal zwavelgehalte te worden vastgesteld dat lager ligt dan het voor niet-biologische wijn toegestane gehalte. Hoeveel zwaveldioxide nodig is, verschilt naargelang van de wijn categorie en van bepaalde intrinsieke kenmerken van de wijn, met name het suikergehalte, die in aanmerking moeten worden genomen bij de vaststelling van het maximale zwaveldioxidegehalte voor biologische wijnen. Extreme weersomstandigheden kunnen in bepaalde wijnbouwgebieden echter zodanige problemen veroorzaken dat bij de wijnproductie extra hoeveelheden sulfieten moeten worden gebruikt om de stabiliteit van het eindproduct van dat jaar te verzekeren. Daarom moet worden toegestaan dat, in die omstandigheden, het maximale zwaveldioxidegehalte wordt verhoogd.
- (9) Sommige wijnen hebben een zo lange houdbaarheid dat ze traditioneel meerdere jaren in vaten of tanks worden opgeslagen alvorens op de markt te worden gebracht. Met inachtneming van Verordening (EEG) nr. 2092/91 van de Raad van 24 juni 1991 inzake de biologische productiemethode en aanduidingen dienaangaande op landbouwproducten en levensmiddelen⁽¹⁾, en voor een beperkte periode overeenkomstig Verordening (EG) nr. 889/2008 moet de afzet van dergelijke wijnen die aan de in die verordening vastgestelde etiketteringsvoorschriften voldoen, worden toegestaan zolang de voorraad strekt.
- (10) Sommige opgeslagen wijnen zijn geproduceerd aan de hand van een oenologisch proces dat ten tijde van de productie reeds voldeed aan de voorschriften voor de productie van biologische wijn die in de onderhavige verordening worden vastgesteld. Indien dit kan worden aangetoond, dient het gebruik van het in artikel 25, lid 1, van Verordening (EG) nr. 834/2007 bedoelde communautaire logo voor biologische productie, dat met ingang van 1 juli 2010 „het biologische logo van de EU” wordt genoemd, te worden toegestaan om een billijke vergelijking en concurrentie tussen de vóór en na de inwerkingtreding van deze verordening geproduceerde biologische wijnen mogelijk te maken. Kan dit niet worden aangetoond, dan mag de wijn enkel als „wijn uit biologische druiven” worden geëtiketteerd, zonder het biologische logo van de EU, mits de wijn is geproduceerd overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 2092/91 en Verordening (EG) nr. 889/2008, zoals die van kracht was

vóór de wijziging ervan op grond van de onderhavige verordening.

- (11) Verordening (EG) nr. 889/2008 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (12) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Regelgevend Comité voor biologische productie,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Verordening (EG) nr. 889/2008 wordt als volgt gewijzigd:

1) Titel II wordt als volgt gewijzigd:

- a) de inleidende zin van artikel 27, lid 1, wordt vervangen door:

„Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007 mogen slechts de volgende stoffen worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen, behalve wat producten van de wijnsector betreft, waarop de bepalingen van hoofdstuk 3 bis van toepassing zijn:”;

- b) het volgende hoofdstuk 3 bis wordt ingevoegd:

„HOOFDSTUK 3 bis

Specifieke voorschriften voor de productie van wijn

Artikel 29 ter

Werkingsfeer

1. In dit hoofdstuk worden specifieke voorschriften vastgesteld voor de biologische productie van de in artikel 1, lid 1, onder l), van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad (*) bedoelde producten van de wijnsector.

2. De Verordeningen (EG) nr. 606/2009 (**) en (EG) nr. 607/2009 (***) van de Commissie zijn van toepassing, tenzij in dit hoofdstuk expliciet anders is bepaald.

Artikel 29 quater

Gebruik van bepaalde producten en stoffen

1. Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 834/2007 worden producten van de wijnsector geproduceerd met biologische grondstoffen.

2. Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007 mogen slechts de in bijlage VIII bis bij de onderhavige verordening vermelde producten en stoffen worden gebruikt voor de vervaardiging van producten van de wijnsector, inclusief in het kader van de oenologische processen en procedés, mits daarbij de specifieke voorwaarden en beperkingen die zijn vastgesteld in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en in Verordening (EG) nr. 606/2009, met name bijlage I A, in acht worden genomen.

3. Waar beschikbaar, moet gebruik worden gemaakt van de in bijlage VIII bis bij deze verordening met een asterisk aangegeven producten en stoffen die zijn afgeleid van biologische grondstoffen.

⁽¹⁾ PB L 198 van 22.7.1991, blz. 1. Verordening (EEG) nr. 2092/91 is met ingang van 1 januari 2009 ingetrokken bij en vervangen door Verordening (EG) nr. 834/2007.

Artikel 29 quinquies

Oenologische procedés en beperkingen

1. Onverminderd artikel 29 quater, alsmede specifieke, in de leden 2 tot en met 5 van het onderhavige artikel vastgestelde verbodsbepalingen en beperkingen, is het slechts toegestaan gebruik te maken van oenologische procedés, processen en behandelingen die vóór 1 augustus 2010 werden gebruikt met inachtneming van de beperkingen als vastgesteld in de artikelen 120 quater en 120 quinquies van Verordening (EG) nr. 1234/2007, in artikel 3, de artikelen 5 tot en met 9 en de artikelen 11 tot en met 14 van Verordening (EG) nr. 606/2009, en in de bij die verordeningen horende bijlagen.

2. Het gebruik van de volgende oenologische procedés, processen en behandelingen is verboden:

- a) gedeeltelijke concentratie door afkoeling overeenkomstig bijlage XV bis, punt B.1, onder c), van Verordening (EG) nr. 1234/2007;
- b) verwijdering van zwaveldioxide door natuurkundige procedés overeenkomstig bijlage I A, punt 8, van Verordening (EG) nr. 606/2009;
- c) behandeling door elektrodialyse om de wijnsteen in wijn te stabiliseren overeenkomstig bijlage I A, punt 36, van Verordening (EG) nr. 606/2009;
- d) gedeeltelijke desalcoholisatie van wijn overeenkomstig bijlage I A, punt 40, van Verordening (EG) nr. 606/2009;
- e) behandeling met kationenwisselaars om de wijnsteen te stabiliseren overeenkomstig bijlage I A, punt 43, van Verordening (EG) nr. 606/2009.

3. Het gebruik van de volgende oenologische procedés, processen en behandelingen is onder bepaalde voorwaarden toegestaan:

- a) voor warmtebehandelingen overeenkomstig bijlage I A, punt 2, van Verordening (EG) nr. 606/2009 mag de temperatuur niet hoger zijn dan 70 °C;
- b) voor centrifugering en filtratie, met of zonder toeslagstoffen voor inerte filtratie overeenkomstig bijlage I A, punt 3, van Verordening (EG) nr. 606/2009, mogen de poriën niet kleiner zijn dan 0,2 micrometer.

4. Het gebruik van de volgende oenologische procedés, processen en behandelingen wordt vóór 1 augustus 2015 door de Commissie herbeoordeeld met als doel deze procedés geleidelijk af te schaffen of verder te beperken:

- a) warmtebehandelingen als bedoeld in bijlage I A, punt 2, van Verordening (EG) nr. 606/2009;
- b) het gebruik van ionenwisselende harsen als bedoeld in bijlage I A, punt 20, van Verordening (EG) nr. 606/2009;

c) omgekeerde osmose overeenkomstig bijlage XV bis, punt B.1, onder b), van Verordening (EG) nr. 1234/2007.

5. Eventuele wijzigingen die na 1 augustus 2010 met betrekking tot de in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en Verordening (EG) nr. 606/2009 bedoelde oenologische procedés, processen en behandelingen worden ingevoerd, mogen slechts in de productie van biologische wijn worden toegepast na vaststelling van de maatregelen die nodig zijn voor de tenuitvoerlegging van de in artikel 19, lid 3, van Verordening (EG) nr. 834/2007 vastgestelde productievoorschriften en na een beoordeling overeenkomstig artikel 21 van die verordening, waar een dergelijke beoordeling vereist is.

(*) PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1.

(**) PB L 193 van 24.7.2009, blz. 1.

(***) PB L 193 van 24.7.2009, blz. 60.”;

c) artikel 47 wordt als volgt gewijzigd:

i) aan de eerste alinea wordt het volgende punt toegevoegd:

„e) het gebruik van zwaveldioxide tot het overeenkomstig bijlage I B bij Verordening (EG) nr. 606/2009 vast te stellen maximumgehalte toe te staan, wanneer de gezondheidstoestand van de biologische druiven in een specifiek geografisch gebied vanwege uitzonderlijke klimaatomstandigheden in een bepaald oogstjaar en vanwege ernstige aantasting door bacteriën of schimmels zo achteruitgaat dat de wijnmaker meer zwaveldioxide dan in de voorafgaande jaren moet gebruiken om een vergelijkbaar eindproduct te verkrijgen.”;

ii) de tweede alinea wordt vervangen door:

„Individuele marktdeelnemers die een dergelijke toestemming van de bevoegde autoriteit hebben gekregen, moeten bewijsstukken inzake het gebruik van de bovenbedoelde uitzonderingen bewaren. De lidstaten stellen elkaar en de Commissie in kennis van de uitzonderingen die zij op grond van de eerste alinea, onder c) en e), hebben toegestaan.”.

2) Titel V wordt als volgt gewijzigd:

a) aan artikel 94, lid 1, wordt het volgende punt d) toegevoegd:

„d) uiterlijk 1 maand na de door de lidstaten gegeven toestemming, de uitzonderingen die zij hebben toegestaan op grond van artikel 47, eerste alinea, onder c) en e).”;

b) artikel 95, lid 10 bis, wordt vervangen door:

„10 bis. Voor producten van de wijnsector verstrijkt de in lid 8 bedoelde overgangperiode op 31 juli 2012.

Voorraden wijn die tot en met 31 juli 2012 overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 2092/91 of Verordening (EG) nr. 834/2007 zijn geproduceerd, mogen verder in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt en op voorwaarde dat de volgende etiketteringsvoorschriften in acht zijn genomen:

- a) het in artikel 25, lid 1, van Verordening (EG) nr. 834/2007 bedoelde communautaire logo voor biologische productie, dat met ingang van 1 juli 2010 „het biologische logo van de EU” wordt genoemd, mag worden gebruikt op voorwaarde dat het betrokken oenologische proces in overeenstemming is met titel II, hoofdstuk 3 bis, van de onderhavige verordening;
- b) marktdeelnemers die gebruik maken van „het biologische logo van de EU”, bewaren gedurende ten minste 5 jaar na de afzet van deze met biologische druiven geproduceerde wijn de desbetreffende bewijsstukken, onder meer met betrekking tot de betrokken, in liter uitgedrukte, hoeveelheden wijn, uitgesplitst per categorie en per jaar;

c) wanneer de onder b) bedoelde bewijsstukken niet beschikbaar zijn, mag deze wijn worden geëtiketteerd als „wijn uit biologische druiven”, op voorwaarde dat hij voldoet aan de bij deze verordening vastgestelde voorschriften, met uitzondering van die in titel II, hoofdstuk 3 bis;

d) wijn die is geëtiketteerd als „wijn uit biologische druiven”, mag niet worden voorzien van „het biologische logo van de EU”.

- 3) Er wordt een bijlage VIII bis toegevoegd, waarvan de tekst is weergegeven in de bijlage bij de onderhavige verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de derde dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 augustus 2012.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 8 maart 2012.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

„BIJLAGE VIII bis

In artikel 29 quater bedoelde producten en stoffen die in biologische producten van de wijnsector mogen worden gebruikt of daaraan mogen worden toegevoegd

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 ⁽¹⁾ 	
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 ⁽²⁾ — Proteïnestoffen van plantaardige oorsprong, afkomstig van tarwe of erwten ⁽²⁾ — Vislijm ⁽²⁾ — Ovoalbumine ⁽²⁾ — Tannine ⁽²⁾ 	
	<ul style="list-style-type: none"> — Caseïne — Kaliumcaseïnaat — Siliciumdioxide — Bentoniet — Pectolytische enzymen 	

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 12: Gebruik voor aanzuring	— Melkzuur — L(+)-wijnsteenzuur	
Punt 13: Gebruik voor ontzuring	— L(+)-wijnsteenzuur — Calciumcarbonaat — Neutraal kaliumtartraat — Kaliumbicarbonaat	
Punt 14: Toevoeging	— 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	— Kopersulfaat	
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”

⁽¹⁾ Voor de afzonderlijke giststammen: afgeleid van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn.

⁽²⁾ Afgeleid van biologische grondstoffen indien deze beschikbaar zijn.”