

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarestyrelsen, 6. kt.

Sagsnr.: 2009-20-221-00080

Dep.sagsnr. 14890

11. juni 2009

FVM 662

NOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

om forslag til Kommissionens forordning (EF) nr. .../2008 af .../ fastsættelse af gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 vedrørende ønologiske metoder og begrænsninger heraf (komité sag)

KOM-dokument foreligger ikke

Kommissionen har fremsat forslag til gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 vedrørende ønologiske metoder samt begrænsninger heraf, i det følgende benævnt ”ønologiforordningen”.

Forslaget forventes sat til afstemning i komitéen for vin den 19. juni 2009.

Forslaget omfatter især fastsættelse af tilladte nye ønologiske metoder (metoder til fremstilling af vin), og fastsættelse af betingelser og begrænsninger ved anvendelsen af metoderne, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer, hvor der blandt andet fastsættes grænseværdier for sulfitindhold i vin. Forslaget er i vid udstrækning indholdsmæssigt identisk med de gældende regler på området. De væsentligste ændringer er en nedsættelse af det generelle maksimumindhold af sulfit i vin, samt godkendelse af 5 nye ønologiske metoder.

Forslaget vurderes at forbedre beskyttelsesniveauet.

Fødevarainstituttet er anmodet om en vurdering af de foreslåede nye ønologiske metoder og om forslaget vedrørende maksimumindholdet af sulfit i vin. Fødevarainstituttet har ikke haft indvendinger mod de nye ønologiske metoder. Det er Fødevarainstituttets overordnede indstilling, at sulfitindholdet i fødevarer, inkl. vin, skal være så lavt som muligt.

Det er regeringens opfattelse, at forslaget vil medvirke til en samlet reduktion af den samlede mængde sulfit på markedet. Regeringen agter på den baggrund at støtte forslaget, idet der lægges vægt på, at

- forslaget betyder en nedsættelse af det generelle tilladte maksimumindhold af sulfit i vin,
- betingelserne for at få tilføjet nye vine på listerne over vine med tilladt forhøjet indhold af sulfit præciseres, samt
- sulfitbelastningen fra de vine, der tilføjes på listerne over vine med forhøjet sulfitindhold, vil være uden eller af meget begrænset betydning for den samlede mængde sulfit fra vin på markedet.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarestyrelsen, 6. kt.

Sagsnr.: 2009-20-221-00080

Dep.sagsnr. 14890

11. juni 2009

FVM 662

GRUNDNOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

om forslag til Kommissionens forordning (EF) nr. .../2008 af .../ fastsættelse af gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 vedrørende ønologiske metoder og begrænsninger heraf (komité-sag)

KOM-dokument foreligger ikke**Resumé**

Forslaget vedrører gennemførelsesbestemmelser til EU-markedsordningen for vin om ønologiske metoder (metoder til vinfremstilling). I forhold til gældende regler om ønologiske metoder er de væsentligste ændringer, at der foreslås godkendt 5 nye metoder, og det generelle maksimumindhold af sulfid i vin foreslås reduceret med 10 mg/l. Forslaget vurderes at forbedre beskyttelsesniveauet.

Baggrund

Kommissionen har fremsat forslag til gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008¹ vedrørende ønologiske metoder² samt begrænsninger heraf, i det følgende benævnt ”ønologiforordningen”.

Forslaget er fremsat under henvisning til Rådets forordning (EF) Nr. 479/2008, navnlig artikel 25, stk. 3 og artikel 32.

Forslaget behandles i en forskriftsprocedure. Hvis der er kvalificeret flertal, vedtager Kommissionen forslaget. Opnås der ikke kvalificeret flertal, forelægger Kommissionen sagen for Rådet og underretter samtidig Europa-Parlamentet. Rådet kan med kvalificeret flertal vedtage forslaget uændret eller udtale sig imod det. Hvis der er kvalificeret flertal imod forslaget, skal Kommissionen behandle sagen på ny. Handler Rådet ikke inden en frist på højst tre måneder, kan Kommissionen vedtage forslaget.

Forslaget forventes sat til afstemning i komitéen for vin den 19. juni 2009.

¹ Rådets forordning (EF) Nr. 479/2008 af 29. april 2008 om den fælles markedsordning for vin, om ændring af forordning (EF) nr. 1493/1999, (EF) nr. 1782/2003, (EF) nr. 1290/2005 og (EF) nr. 3/2008 og om ophævelse af forordning (EØF) nr. 2392/86 og (EF) nr. 1493/1999

² Metoder til fremstilling af vin

Nærhedsprincippet

Der er tale om gennemførelsesforanstaltninger til en allerede vedtaget retsakt. Det er derfor regeringens vurdering, at det følger heraf, at forslaget er i overensstemmelse med nærhedsprincippet.

Formål og indhold

Med Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 er kompetencen til at fastsætte regler om ønologiske metoder overført fra Rådet til Kommissionen, idet de grundlæggende betingelser for godkendelse af ønologiske metoder er fastsat i forordningen. Metoderne må kun anvendes med det formål at sikre korrekt vinfremstilling og korrekt konservering. Ved fastsættelsen af metoder tages der udgangspunkt i metoderne, der er anbefalet og offentliggjort af Den internationale vinorganisation (OIV), og der skal tages hensyn til beskyttelse af menneskers sundhed og et acceptabelt minimum af miljøbeskyttelse. Reglerne om tilsætning med henblik på forhøjelse af det potentielle alkoholindhold i vin samt regler om afsyring af vin, er dog fortsat Rådets kompetence.

Til fremstilling af vin må udelukkende anvendes de metoder, herunder anvendelse af tekniske hjælpestoffer, tilsætningsstoffer mm., der fremgår af forordning (EF) nr. 479/2008 eller ønologiforordningen, og metoderne må kun anvendes på de betingelser og med de begrænsninger, der fremgår af forordningen.

Forslaget omfatter især fastsættelse af tilladte nye ønologiske metoder, og fastsættelse af betingelser og begrænsninger ved anvendelsen af metoderne, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer, hvor der blandt andet fastsættes grænseværdier for sulfitindhold i vin. Desuden fastsættes nærmere betingelser for, hvordan de enkelte medlemsstater kan anvende nye ønologiske metoder i eksperimentel sammenhæng. Desuden fastsættes særlige bestemmelser vedrørende fremstilling af mousserende vin og hedvin, særlige bestemmelser vedrørende sammenstikning og blanding af vin, samt bestemmelser om en række administrative procedurer.

Forslaget er i vid udstrækning indholdsmæssigt identisk med de gældende regler på området³. De væsentligste ændringer er en nedsættelse af det generelle maksimumindhold af sulfit i vin, samt godkendelse af 5 ønologiske metoder, der ikke er godkendt i forordning (EF) nr. 423/2008.

Bestemmelser om indhold af sulfit i vin

Sulfit er et konserveringsstof. Grænseværdierne er forholdsvis detaljerede, idet de afhænger dels af vin-typen, dels af sukkerindholdet i vin. De generelle grænseværdier er:

- Rødvin: 160 mg/l, dog 210 mg/l til, hvis sukkerindholdet er > 5 g/l
- Hvid- og rosévin: 210 mg/l, dog 260 mg/l hvis sukkerindholdet er > 5 g/l
- Mousserende vin: 185 mg/l, dog 235 mg/l hvis sukkerindholdet er > 5 g/l

³ Kommissionens forordning (EF) nr. 423/2008 af 8. maj 2008 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 og om en EF-kodeks for ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder

- Hedvin: 150 mg/l, dog 200 mg/l hvis sukkerindholdet er > 5 g/l

Derudover er der for specifikke vine tilladt et højere sulfittindhold på 300, 350 henholdsvis 400 mg/l. Endvidere kan medlemsstaterne i år med tilfælde af særligt dårlige vejrforhold, hvor der er behov for en yderligere konservering af vin, få tilladelse af Kommissionen til at forhøje det generelle maksimumindhold af sulfit i vin.

Ifølge forslaget nedsættes det maksimale indhold af sulfit i rød-, hvid- og rosévin med 10 mg/l. De øvrige grænseværdier foreslås uændrede. Listerne over vine med forhøjet indhold af sulfit udvides med især vin fra de nye medlemsstater, hvor der er tale om vine svarende til vine, der allerede er opført på listerne. Desuden er en række vine, der i øjeblikket er opført på listerne, fjernet efter ønske fra de pågældende lande.

Endvidere foreslås fastsat betingelser for, at vine kan optages på listen, herunder at der i forbindelse med ansøgning skal fremsendes dokumentation, der retfærdiggør et højere sulfittindhold, herunder produktspecifikationer samt produktionsvolumen. Der skal være tale om vine med en geografisk betegnelse, med et højt sukkerindhold, der medfører et øget konserveringsbehov, samt vine, der produceres i begrænset mængde.

Nye ønologiske metoder

De foreslåede nye tilladte ønologiske metoder er

1. Behandling af vin med kobbercitrat. Kobbercitrat kan anvendes i tilfælde af fejlsmag af vin, og kan anvendes på samme måde som kobbersulfat, der er tilladt under visse betingelser.
2. Anvendelse af polyvinylpolypyrrolidon (PVPP). PVPP er en uopløselig polymer, der anvendes til at fjerne polyphenoler i vin.
3. Behandling med carboxymethylcellulose. Carboxymethylcellulose kan anvendes til stabilisering af hvidvin og mousserende vin.
4. Dealkoholisering af vin. Dealkoholisering sker med mekaniske metoder med det formål delvis at fjerne alkohol i vin med henblik på at tilgodese behovet for markedsføring af vin med et lavere alkoholindhold.
5. Stabilisering af vinsyre ved kationbytning. Stabilisering af vinsyre ved kationbytning har til formål at fjerne kationer, navnlig kalium og calcium.

I det omfang, der ikke foreligger EU-specifikke renhedskriterier⁴ for de ønologiske metoder, anvendes de specifikationer, der er anbefalet af OIV.

Udtalelser

Forslaget skal ikke forelægges Europa-Parlamentet.

Gældende dansk ret

Ønologiforordningen er umiddelbart gældende i Danmark, men der er i forbindelse med anvendelsen af visse ønologiske metoder krav om, at anvendelsen af metoderne anmeldes til den ansvarlige myndighed. De nærmere omstændigheder er fastsat i bekendtgørelse nr. 585 af 6. juni 2007 om tilvirkning af vin.

Det vurderes, at den nye ønologiforordning ikke medfører et behov for ændring af denne bekendtgørelse, men ændringer vil være nødvendige som følge af gennemførelsesbestemmelserne om geografiske betegnelser, oprindelsesbetegnelser samt mærkning og præsentation af vin.

Konsekvenser

Forslaget har ikke lovgivningsmæssige eller statsfinansielle konsekvenser og medfører ikke yderligere administrative byrder for erhvervene.

Fødevareinstituttet er anmodet om en vurdering af de foreslåede nye ønologiske metoder og om forslaget vedrørende maksimumindholdet af sulfit i vin.

Fødevareinstituttet har ikke haft indvendinger mod de nye ønologiske metoder.

Med hensyn til forslaget om maksimumindholdet af sulfit i vin er det Fødevareinstituttets overordnede indstilling, at sulfitindholdet i fødevarer, inkl. vin, skal være så lavt som muligt, samt at fødevarer skal mærkes, så forbrugere med intolerance over for sulfit kan undgå eksponering. Fødevareinstituttet bemærker endvidere, at ADI (det acceptable daglige indtag) for sulfit meget let overskrides med de nuværende grænser i fødevarer, og at indtagelsen af sulfit er alt for stort i forhold til ADI for en ikke uvæsentlig del af befolkningen med de mængder, som i dag er tilladt at tilsætte fødevarer.

Høring

Sagen har været i offentlig høring på høringsportalen og har været i skriftlig høring i §2-udvalget (landbrug) og Det Rådgivende Fødevareudvalgs EU-underudvalg.

Landbrug & Fødevarer oplyser på vegne af Danske Vinavlere, at de foreslåede ændringer kan accepteres.

Regeringens foreløbige generelle holdning

Regeringens generelle holdning er, at indholdet af sulfit i vin skal være så lavt som muligt.

Det er regeringens opfattelse, at den foreslåede generelle nedsættelse af grænseværdierne for sulfitindhold i rødvin, hvidvin og rosévin formodes at medvirke til en samlet reduktion af den samlede mængde sulfit på markedet. Regeringen finder endvidere, at da vinene på listerne over vine med forhøjet sulfitindhold produceres i begrænset mængde, vil sulfitbelastningen fra disse vine være uden eller af meget begrænset betydning for den samlede mængde sulfit

⁴ Kommissionens direktiv 2008/84/EF af 27. august 2008 om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer

fra vin på markedet. Regeringen vurderer derfor, at forslaget påvirker beskyttelsesniveauet i positiv retning.

Generelle forventninger til andre landes holdninger

Det er usikkert, om der kan opnås et kvalificeret flertal for forslaget i komitéen, idet nogle medlemsstater finder, at de skærpede regler om sulfitindhold i vin er for vidtgående.

Tidligere forelæggelse for Folketingets Europaudvalg

Sagen har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.