

Hoofdproductschap Akkerbouw

Stadhoudersplantsoen 12
Postbus 29739
2502 LS Den Haag
Tel. 070 – 370 87 08
Fax Algemeen
070 – 370 84 44
EG-regelingen
070 – 346 14 00

hpa@hpa.agro.nl
www.hpa.nl

AAN : belanghebbenden

Den Haag, 29 augustus 2003

Circulaire nr. : 10.048
Betreft : Certificaten in de sector wijn

Onlangs heeft de Europese Commissie de procedure voor het aanvragen en afgeven van in- en uitvoercertificaten in de sector wijn aangepast¹. De wijzigingen worden hieronder weergegeven en zijn met ingang van 12 juli 2003 van toepassing.

De Europese Commissie heeft de hoogte van de te stellen zekerheden gewijzigd. Voor een invoercertificaat moet een zekerheid worden gesteld van:

- a) € 2,50 per 100 kg of per hl voor geconcentreerde druivensap en geconcentreerde druivenmost;
- b) € 1,25 per 100 kg of per hl voor ander druivensap en druivenmost, en
- c) € 1,25 voor alle wijn.

De zekerheid die moet worden gesteld voor een uitvoercertificaat is € 2,50 per hl wijn met uitzondering van wijn van de GN-codes 2204 30 92 en 2204 30 96 waarvoor de zekerheid € 8,00 per hl bedraagt.

In vak 14 van de certificaataanvraag moet een van de volgende vermeldingen worden opgenomen:

- 1) druivenmost waarvan de gisting door het toevoegen van alcohol is gestuit;
- 2) geconcentreerde druivenmost;
- 3) geredificeerde geconcentreerde druivenmost;
- 4) likeurwijn;
- 5) mousserende wijn;
- 6) mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd;
- 7) parelwijn;
- 8) parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, of
- 9) wijn van overrijpe druiven.

Als aanvulling moet de vermelding “wit” of “rood/rosé” op de aanvraag worden vermeld.

Bankrekeningen

Autonoom:
Postbank 46 31 42
Postbank 84 520
ABN-AMRO 47 35 31 186
Mees Pierson 25 73 76
607
ING Bank 66 74 36 529

EG-regelingen:
Postbank 12 63 44
Rabobank 20 03 01 241
Generale Bank 64 23 49
126

¹ Verordening (EG) nr. 1220/2003; Publicatieblad L 170

De definitie van de onder 1) tot en met 9) genoemde producten , zoals die op de aanvraag moet worden vermeld, hebben wij in de bijlage bij deze circulaire opgenomen.

Deze vermeldingen worden door ons op het invoercertificaat vermeld.

Tenslotte heeft de Europese Commissie de mogelijkheden voor het indienen van aanvragen voor invoercertificaten verruimd. U kunt in uw aanvraag onder verschillende tariefcodes vallende producten vermelden. U moet in dat geval in vak 15 de omschrijving van de producten overeenkomstig de gecombineerde nomenclatuur invullen en in vak 16 de GN-codes.

Ook deze gegevens worden door ons op het invoercertificaat vermeld.

Afdeling Informatie, Coördinatie en Ondersteuning

R.A. Verhoeks

Bijlage bij circulaire nr. 10.048

DEFINITIES VAN PRODUCTEN

De onderstaande definities gelden voor producten die in de Gemeenschap worden bereid uit buiten de Gemeenschap geogoste druiven, voorzover de bereiding ervan overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1493/1999 is toegestaan.

1) Druivenmost waarvan de gisting door de toevoeging van alcohol is gestuit: het product:

- dat een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 12 % vol en minder dan 15 % vol heeft, en
- dat wordt verkregen door de toevoeging, aan niet-gegiste druivenmost die een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 8,5 % vol heeft en die uitsluitend van in artikel 42, lid 5, bedoelde druivenrassen afkomstig is, van
 - hetzij neutrale alcohol uit wijnbouwproducten, met inbegrip van alcohol verkregen door de distillatie van krenten en rozijnen, met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 95 % vol,
 - hetzij een niet-gerectificeerd product verkregen door de distillatie van wijn en met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 52 % vol en ten hoogste 80 % vol.

2) Geconcentreerde druivenmost: niet-gekarameliseerde druivenmost die

- wordt verkregen door gedeeltelijke dehydratie van druivenmost door middel van elk ander toegestaan procédé dan de rechtstreekse werking van vuur, en op zodanige wijze dat bij een temperatuur van 20°C met een refractometer volgens een nader te bepalen methode een waarde van niet minder dan 50,9 % wordt gemeten,
- uitsluitend afkomstig is van de in artikel 42, lid 5, bedoelde druivenrassen,
- wordt verkregen uit druivenmost met ten minste het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte dat is vastgesteld voor de wijnbouwzone waar de druiven zijn geogost.

Geconcentreerde druivenmost mag een effectief alcoholvolumegehalte hebben van ten hoogste 1 % vol.

3) Gerectificeerde geconcentreerde druivenmost: de niet-gekarameliseerde vloeistof die:

- wordt verkregen door gedeeltelijke dehydratie van druivenmost door middel van elk ander toegestaan procédé dan de rechtstreekse werking van vuur, en op zodanige wijze dat bij een temperatuur van 20°C met een refractometer volgens een nader te bepalen methode een waarde van niet minder dan 61,7 % wordt gemeten,
- een toegestane behandeling voor ontzuring en eliminatie van andere bestanddelen dan suiker heeft ondergaan,
- de volgende kenmerken vertoont:
 - pH niet hoger dan 5 bij 25 °Brix,
 - optische dichtheid, bij 424 nm en een dikte van 1 cm, niet hoger dan 0,100 op geconcentreerde druivenmost bij 25 °Brix,
 - sacharosegehalte niet vast te stellen bij een nader te bepalen analysemethode,
 - Folin-Ciocalteu-index niet hoger dan 6 bij 25 °Brix,
 - getitreerde zuurgraad niet hoger dan 15 milli-equivalent per kilogram suiker totaal,
 - gehalte aan zwaveldioxide niet hoger dan 25 mg per kilogram suiker totaal,
 - gehalte aan kationen totaal niet hoger dan 8 milli-equivalent per kilogram suiker totaal,
 - conductiviteit bij 25 °Brix en 20 °C niet hoger dan 120 micro-Siemens/cm,
 - gehalte aan hydroxymethylfurfural niet hoger dan 25 mg per kilogram suiker totaal,
 - aanwezigheid van meso-inositol,
 - uitsluitend afkomstig is van in artikel 42, lid 5, genoemde druivenrassen,
 - wordt verkregen uit druivenmost met ten minste het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte dat is vastgesteld voor de wijnbouwzone waar de druiven zijn geogost.

Gerectificeerde geconcentreerde druivenmost mag een effectief alcoholgehalte hebben van ten hoogste 1 % vol.

4) Likeurwijn: het product dat

A. - een effectief alcoholvolumegehalte heeft van ten minste 15 % vol en ten hoogste 22 % vol,

- een totaal alcoholvolumegehalte heeft van ten minste 17,5 % vol, met uitzondering van sommige, in een nog vast te stellen lijst opgenomen, in bepaalde gebieden voortgebrachte kwaliteitslikeurwijnen (v.l.q.p.r.d.);

B. wordt verkregen:

a) uit:

- gedeeltelijk gegiste druivenmost, of
- wijn, of
- een mengsel van bovengenoemde producten, of
- voor sommige nog te bepalen v.l.q.p.r.d., druivenmost of een mengsel van druivenmost en wijn, waarbij alle bovengenoemde producten, voor likeurwijn en v.l.q.p.r.d.:
 - afkomstig moeten zijn van druivenrassen die onder artikel 42, lid 5, vallen, en
 - met uitzondering van sommige, in een nog vast te stellen lijst opgenomen v.l.q.p.r.d., een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12 % vol moeten hebben;

b) en door toevoeging van:

i) een van de volgende producten, of een mengsel daarvan:

- neutrale alcohol uit wijnbouwproducten, met inbegrip van alcohol verkregen door de distillatie van rozijnen of krenten, met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 90 % vol;
- distillaat van wijn of van rozijnen of krenten met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 52 % vol en ten hoogste 86 % vol;

ii) alsmede, eventueel, een of meer van de volgende producten:

- geconcentreerde druivenmost,
- een mengsel van een van de in punt i) genoemde producten met druivenmost als bedoeld onder a), eerste en vierde streepje;

iii) voor bepaalde, in een nog vast te stellen lijst opgenomen v.l.q.p.r.d.:

- hetzij een van de onder punt i) genoemde producten of een mengsel daarvan;
- hetzij een of meer van de volgende producten:
 - alcohol van wijn of van rozijnen of krenten, met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 95 % vol en ten hoogste 96 % vol,
 - eau-de-vie van wijn of van druivendraf, met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 52 % vol en ten hoogste 86 % vol,
 - eau-de-vie van rozijnen of krenten, met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 52 % vol doch minder dan 94,5 % vol;
- alsmede, in voorkomend geval, een of meer van de volgende producten:
 - gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven,
 - geconcentreerde druivenmost verkregen door rechtstreekse werking van vuur, die, uitgezonderd deze bewerking, voldoet aan de definitie van geconcentreerde druivenmost,
 - geconcentreerde druivenmost,
 - een mengsel van een van de in het tweede streepje genoemde producten met druivenmost als bedoeld onder a), eerste en vierde streepje.

5) Mousseerende wijn: het product dat, behoudens het bepaalde in artikel 44, lid 3, wordt verkregen door eerste of tweede alcoholische vergisting

- van druiven,
- van druivenmost,
- van wijn, die tot tafelwijn kunnen worden verwerkt,
- van tafelwijn,
- van v.q.p.r.d.,
- van in een nog vast te stellen lijst opgenomen ingevoerde wijn, afkomstig van druivenrassen en wijnbouwgebieden met eigenschappen waardoor deze wijn kan worden onderscheiden van in de Gemeenschap geproduceerde wijn, dat wordt gekenmerkt door het feit dat bij het openen van de recipiënten uitsluitend door de vergisting ontstaan koolzuurgas vrijkomt en dat, bewaard in gesloten recipiënten bij 20°C, een overdruk heeft die is teweeggebracht door koolzuurgas in oplossing en ten minste 3 bar bedraagt.

6) Mousseerende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: het product dat

- wordt verkregen uit tafelwijn,
- bij het openen van de recipiënten, koolzuurgas laat ontsnappen dat geheel of gedeeltelijk is toegevoegd,
- bewaard in gesloten recipiënten bij 20°C, een overdruk heeft die is teweeggebracht door koolzuurgas in oplossing en ten minste 3 bar bedraagt.

7) Parelwijn: het product dat

- wordt verkregen uit tafelwijn, uit v.q.p.r.d. of uit producten die tot tafelwijn of v.q.p.r.d. kunnen worden verwerkt, voorzover deze wijnen of producten een totaal alcoholvolumegehalte hebben van ten minste 9 % vol,
- een effectief alcoholvolumegehalte heeft van ten minste 7 % vol,
- bewaard in gesloten recipiënten bij 20°C, een overdruk heeft die is teweeggebracht door endogeen koolzuurgas in oplossing van ten minste 1 en ten hoogste 2,5 bar,
- wordt aangeboden in recipiënten van 60 liter of minder.

8) Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: het product dat

- wordt verkregen uit tafelwijn, uit v.q.p.r.d. of uit producten die tot tafelwijn of v.q.p.r.d. kunnen worden verwerkt,
- een effectief alcoholgehalte heeft van ten minste 7 % vol en een totaal alcoholgehalte van ten minste 9 % vol,
- bewaard in gesloten recipiënten bij 20°C, een overdruk heeft die is teweeggebracht door geheel of gedeeltelijk toegevoegd koolzuurgas in oplossing van ten minste 1 en ten hoogste 2,5 bar,
- wordt aangeboden in recipiënten van 60 liter of minder.

9) Wijn van overrijpe druiven: het product dat

- in de Gemeenschap is geproduceerd, zonder verrijking, uit in de Gemeenschap geogste druiven van de in artikel 42, lid 5, bedoelde en in een nog vast te stellen lijst opgenomen druivenrassen,
- een natuurlijk alcoholvolumegehalte heeft van meer dan 15 % vol,
- een totaal alcoholvolumegehalte heeft van ten minste 16 % vol en een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 12 % vol.

De lidstaten kunnen voor dit product een rijpingsperiode voorschrijven.