

Aan belanghebbenden

Circulaire 10235

Den Haag, 16 augustus 2004

Betreft: - **Verplichte vermelding van sulfiet**
 - **Wijncijfers 1^e halfjaar 2004**
 - **Convenant Verpakkingen**
 - **Voedselveiligheid**
 - **Heffing Productschap Wijn**

Geachte mevrouw, mijnheer,

Hieronder volgt een aantal onderwerpen dat voor u van belang kan zijn.

Verplichte vermelding van sulfiet

Het Europees Parlement en de Raad van Ministers van de EU hebben vorig jaar november een wijziging van Richtlijn 2003/89 (vermelding van ingrediënten) goedgekeurd over het verplicht op het etiket vermelden van allergene stoffen in dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1,2%. De Richtlijn geeft een opsomming van een twaalfstal allergene stoffen waaronder zwaveldioxide en sulfieten. Als bijlage sluiten wij een overzicht in van alle bedoelde allergene stoffen. Sulfiet is de enige allergene stof die voor wijn van toepassing is. De vermelding van allergene stoffen is eveneens van toepassing op gearomatiseerde wijnen. De verplichte vermelding geldt voor wijn die meer dan 10 mg sulfiet per liter bevat, dus voor praktisch alle wijnen.

De verplichte vermelding dat de wijn sulfiet bevat geldt vanaf 25 november 2004, echter tot 25 november 2005 kunnen wijnen worden geëtiketteerd op basis van de huidige voorschriften.

De Europese Commissie heeft besloten de verplichte vermelding van allergene stoffen op te nemen in de verordening etikettering wijn (Vo. (EG) nr. 753/2002). Op dit moment is niet in detail bekend hoe de vermelding op het etiket er uit moet zien. Onder voorbehoud van de besprekingen die in september 2004 in Brussel gaan plaatsvinden lijkt onderstaande een reële verwachting:

- op het etiket staat het woord "bevat" gevolgd door "sulfieten" of "zwaveldioxide",
- de vermelding "bevat SO₂" of "bevat E 220" is niet toegestaan
- het mag worden vermeld in één of meerdere andere officiële talen van de Europese Unie,
- de vermelding hoeft niet op het hoofdetiket te staan, en
- de vermelding mag geen aanleiding kunnen vormen tot verwarring.

Zodra de onderhandeling zijn afgerond zullen wij u definitief uitsluitel geven.

Wijncijfers 1^e halfjaar 2004

De wijnverkopten in het eerste halfjaar 2004 laten nog steeds een stijgende lijn zien. Dit blijkt uit het onderzoek van AC Nielsen dat in opdracht van het Productschap Wijn wordt uitgevoerd. Het volume uit de groep traditionele wijnlanden Frankrijk, Duitsland en Spanje groeide met respectievelijk 2%, 7% en 28%. De sterke groei van Spaanse wijn wordt hoofdzakelijk bepaald door promotionele verkopen (meer dan 80% van de volume groei komt voort uit meer promotie). Het volume van Italiaanse wijn is iets gedaald.

De volume groei van de nieuwe wereld wijnlanden (NWW) is aanzienlijk nl. 21%. De omzet groeide in dezelfde periode met +14%. Het volume aandeel van NWW is gestegen van 24.8% naar 27.9%, terwijl het omzet aandeel steeg van 30.2% naar 32.9%.

De trend van stijgende roséverkopten zet zich in het eerste halfjaar 2004 voort. Ondanks het minder goede weer in het eerste halve jaar van 2004 vergeleken met vorig jaar, groeit de verkoop van rosé nog steeds aanzienlijk (+36% in volume en +34% in omzet). Het volume aandeel is als gevolg hiervan gestegen van 6.3% naar 7.9%. Het omzet aandeel steeg van 6.7% naar 8.6%. Het volume aandeel van witte wijn daalde van 39.1% naar 37.4%.

Convenant Verpakkingen

Over het jaar 2003 zijn in het kader van het Convenant Verpakkingen III door het Productschap Wijn (PW) weer diverse verpakkingstromen die samenhangen met wijn gemonitord. De resultaten over 2003 worden hieronder samengevat.

In onderstaande tabel zijn de eindresultaten opgenomen.

jaar	Aantal hl. wijn	Karton/papier [ton]	Kunststof [ton]	Glas ton]	Metaal [ton]
2003	per liter wijn [g.]	49,10	1,70	557,80	0,63
	3.455.821	16.955,10	577,40	192.618,00	218,20
2002	per liter wijn [g.]	44,90	1,90	565,50	0,55
	3.295.119	14.808,20	621,00	186.339,00	182,10
2001	per liter wijn [g]	44,30	1,60	576,70	0,64
	3.183.646	14.095,90	505,60	183.612,40	204,10
2000	per liter wijn [g]	24,20	5,90	587,70	1,00
	3.113.878	7.536,00	1.837,00	183.003,00	311,00

De hoeveelheid glas is licht gestegen. Dit ondanks een kleine afname van het gemiddelde flesgewicht (met 1,5%) en een verdere toename van het volume wijn-in-pakken dat is verkocht (van 5,3% naar 6,4%). De groei van het totale wijnvolume (met 5%) is hieraan debet. De totale hoeveelheid glas is daardoor toegenomen met 3,5% ten opzichte van 2002.

Het papier/karton dat gebruikt is in de omverpakkingen is relatief toegenomen; werd in 2002 nog gemiddeld 44,9 gram/liter wijn gebruikt, in 2003 werd gemiddeld 49,8 gram/liter wijn gebruikt (toename met 10%).

Als gevolg van de grotere hoeveelheid wijn die op de Nederlandse markt is gezet is de totale hoeveelheid papier/karton in het verbruikte verpakkingsmateriaal met 16% gestegen ten opzichte van het vorige jaar.

Het verbruik van kunststof is, na een relatief hoge groei in 2002, weer licht gedaald (met 6%). Deze daling wordt veroorzaakt doordat er relatief minder folie om pallets is opgegeven, er gemiddeld iets lichtere plastic capsules zijn gebruikt en door een iets groter gebruik van metalen capsules bij een aantal wijnsorten.

Om laatstgenoemde reden én door de toename van het volume wijn is de hoeveelheid gebruikt metaal in de verpakkingen met 20% toegenomen ten opzichte van 2002.

Voedselveiligheid (tracking and tracing)

Ruim 2 jaar geleden hebben het Europees Parlement en de Raad van Ministers van de EU met Verordening (EG) nr.178/2002 de algemene beginselen en voorschriften aangenomen tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

Deze verordening, veelal de "General Food Law" genoemd, regelt onder andere de traceerbaarheid van levensmiddelen. Met traceerbaarheid wordt bedoeld de mogelijkheid een levensmiddel, wijn bijvoorbeeld, door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen. Met "tracking & tracing" wordt bedoeld de registratie en rapportage van voedselveiligheidsgegevens.

Tracing is het traceren van de grondstof tot eindproduct. Tracking is het traceren van het eindproduct naar de oorsprong.

Bedrijven dienen procedures op te stellen die het mogelijk maken om in geval van een onveilig product snel en slagvaardig te kunnen handelen.

Concreet betekent dit, volgens de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA), een meldingsplicht aan de VWA zodra een bedrijf heeft vastgesteld dat een onveilig product op de markt is. Binnen maximaal vier uur moet een bedrijf dan aangeven aan welke bedrijven de producten (mogelijk) zijn geleverd.

De termijn van vier uur is een voorgestelde nationale invulling van de Europese verordening. Vanuit diverse instanties is inmiddels bij het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport aangedrongen de vier uur als streeftijd te beschouwen.

Helaas kunnen wij u op dit moment nog niet de gewenste duidelijkheid over dit onderwerp verschaffen. In het najaar zullen er, zowel op Europees als op nationaal niveau, knopen doorgehakt moeten worden. Wij zijn voornemens eind november samen met andere productschappen over dit onderwerp een voorlichtingsbijeenkomst te houden. Wij zullen u hierover nader berichten.

Heffing Productschap Wijn

De heffing van het Productschap Wijn wordt vastgesteld op basis van het aantal hectoliters wijn / vruchtenwijn waarover in Nederland accijns is betaald en blijft vooralsnog gehandhaafd op € 1,31 per hectoliter.

Met vriendelijke groet,

P.R. Kooijman

Bijlage bij circulaire 10235 van 13 augustus 2004

Lijst van allergene stoffen

Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen

Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren

Eieren en producten op basis van eieren

Vis en producten op basis van vis

Aardnoten en producten op basis van aardnoten

Soja en producten op basis van soja

Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)

Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van schaalvruchten

Selderij en producten op basis van selderij

Mosterd en producten op basis van mosterd

Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad

Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO₂.