

Aan belanghebbenden

Circulaire nr.: 9241

Den Haag, 26 april 2000

Betreft: **Normen in wijn**

Geachte heer, mevrouw,

In deze circulaire wordt u op de hoogte gehouden van de ontwikkelingen op het gebied van Ochratoxine A, milieucontaminanten en cumarine in kaneel.

Ochratoxine A

Ochratoxine A is meer in de belangstelling gekomen naar aanleiding van een onderzoek van de Consumentenbond waarin het gehalte van Ochratoxine A in rode wijn werd gemeten. In de Europese Commissie Landbouwcontaminanten is recent besloten om het toepassen van een eventuele limiet van 1 µg/kg in wijn uit te stellen tot 2002. De branche wordt geacht onderzoek naar de oorzaken van besmetting van wijn met Ochratoxine A te doen en preventie programma's op te stellen. Op het gebied van onderzoek zal het Office Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) een belangrijke rol spelen. In 2002 wordt dan geëvalueerd of deze maatregelen voldoende effect hebben gehad en later kan eventueel besloten worden om deze limiet toe te passen. Op dit moment is het niet duidelijk wanneer Ochratoxine A tijdens het bereidingsproces van wijn wordt gevormd. Preventiemaatregelen zijn daarom ook moeilijk te realiseren. Ook is er geen communautaire analyse methode voor Ochratoxine A. In het afgelopen jaar zijn er betrouwbare analyse methoden ontwikkeld. Deze zijn echter nog niet op Europees niveau goedgekeurd.

Ochratoxine A komt voor in verschillende levensmiddelen waaronder granen en graanproducten, bonen, noten, vijgen, koffie- en cacao bonen, druiven en druivensappen, wijn, bier, specerijen, gedroogd fruit, krenten en rozijnen. Bij een hoge dosis kan Ochratoxine A schade aan de lever veroorzaken.

Ochratoxinen behoren tot de groep mycotoxinen, die zijn geproduceerd door de schimmelsoorten *Aspergillus* en *Penicillium*. Mycotoxinen zijn per definitie giftige producten van het schimmelmetabolisme.

Lood in wijn

In de onlangs gehouden vergadering van het internationale Codexcomité voor Levensmiddelenadditieven en contaminanten zijn de maximumgehalten voor lood besproken. Het comité heeft het maximumgehalte voor lood in wijn van het OIV van 0,2 mg/kg overgenomen.

Het maximumgehalte van lood op Europees niveau wordt nog besproken in het comité Milieucontaminanten. Wij houden u van de ontwikkelingen inzake loodgehalten in wijn op de hoogte.

Cumarine in kaneel

In het Regulier Overleg Warenwet (ROW) is gesproken over met kaneel bereide levensmiddelen. In het ROW zijn onder andere de overheid, productschappen en consumentenorganisaties vertegenwoordigd.

Cumarine is het belangrijkste smaakmakende bestanddeel van kaneel. Het vermoeden bestaat dat cumarine in bepaalde hoeveelheden mogelijk schadelijk voor de gezondheid is. Het Wetenschappelijk Comité voor de Voeding van de Europese Unie heeft als tijdelijke maatregel geadviseerd om de stof nog toe te laten in traditionele levensmiddelen voor ten hoogste 2 of 3 mg/kg. De algemene limiet zou 0,5 mg/kg moeten zijn, hetgeen de ondergrens van de bepalingmethode is. Inmiddels is door de industrie vastgesteld dat de gehalten cumarine in levensmiddelen die traditioneel cumarine bevatten veel hoger zijn namelijk 30-50 mg/kg met uitschieters tot 100 mg/kg.

Kaneel is van nature niet aanwezig in wijn, maar wordt bij de bereiding van bisschopswijn en enkele likeurwijnen gebruikt. Wij houden u van de ontwikkelingen inzake met kaneel bereide levensmiddelen op de hoogte.

Met vriendelijke groet,
PRODUCTSCHAP WIJN

W.F. de Graaf
(secretaris)