

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 30. Juli 2009
Sagsnr.: 16875

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 9. juli 2009 stillet følgende spørgsmål nr. 432 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Benny Engelbrecht (S).

Spørgsmål 432:

”Ministeren bedes udarbejde og tilsende udvalget en samlet oversigt over tilladte ønologiske metoder med angivelse af potentielle miljømæssige og sundhedsmæssige problemstillinger relateret til disse.”

Svar:

De tilladte ønologiske metoder fremgår af bilag XVa til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007¹ og bilag I til ønologiforordningen². En kopi af disse bilag er vedlagt.

Godkendelsen af ønologiske metoder sker i Kommissionens forskriftskomiteé for vin, bortset fra metoder til forhøjelse af alkoholindholdet (tilsætning af sukker eller koncentreret druemost) samt syring og afsyring af vin. Disse metoder fastsættes af Rådet.

Ved godkendelse af ønologiske metoder tages udgangspunkt i de ønologiske fremgangsmåder, der er anbefalet og offentliggjort af Den Internationale Vinorganisation (OIV), og der skal tages hensyn til beskyttelsen af menneskers sundhed og miljøet.

¹ Rådets forordning (EF) nr. 491/2009 af 25. maj 2009 om ændring af forordning (EF) nr. 1234/2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (»fusionsmarkedsordningen«).

² Kommissionens forordning (EF) nr. xx af [...] om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed. Endnu ikke publiceret.

I forbindelse med forslag til godkendelse af nye ønologiske metoder baseres den danske holdning på ekspertvurderinger fra Fødevareinstituttet, DTU, hvor dette er relevant.

Eva Kjer Hansen

/ Caroline D. Nordentoft