

## **Wederhoor portproducenten en het Portinstituut (IVDP)**

Meldpunt deed verslag van een onderzoek dat is gedaan door het gerenommeerde Centrum voor Isotopenonderzoek van de Rijksuniversiteit Groningen op initiatief van vinoloog & journalist Eelco van Wieringen.

Met behulp van Koolstof-14 metingen testte het lab in Groningen twintig verschillende portwijnen. C14-meting is wetenschappelijk de meest exacte methode om de werkelijke ouderdom van organische materialen vast te stellen. De onderzoeksvraag die werd gesteld: bevat 10 jaar oude tawny, of 20 jaar oude tawny port een mengsel van oogstjaren die gemiddeld 10 of 20 jaar oud zijn?

Het CIO heeft in eerste instantie de leeftijd van de alcohol gemeten. Het resultaat was dat 10 van de 20 gemeten flessen jongere port bevat dan op het etiket wordt beweerd.

13 flessen zijn nogmaals gecheckt, ditmaal op de leeftijd van de aanwezige druivensuikers. Daarvan bleken er 7 te jong te zijn (54%).

Uit het onderzoek is nog een opvallend resultaat naar voren gekomen. Twee flessen van het merk Kopke, blijken sporen van synthetische alcohol te bevatten. Die wordt van aardolie gemaakt en is verboden in voedingsmiddelen. De alcohol in port mag alleen van druiven zijn gemaakt en niet van andere chemische stoffen. Overigens levert de gevonden hoeveelheid synthetische alcohol geen gevaar op voor de gezondheid.

### **Vragen die aan de port producenten zijn gesteld**

Uw port XXX, geproduceerd door XXX, kreeg een van de slechtste scores in de test. Volgens de Rijksuniversiteit Groningen is wetenschappelijk vastgesteld dat deze port niet 10 of 20 jaar oud is, maar slechts tussen de X en X jaar. Voor de volledigheid heb ik de testresultaten voor uw wijn(en) en algemene conclusies van de Rijksuniversiteit Groningen bijgevoegd.

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), de officiële overheidsinstantie, heeft ons laten weten dat uw etikettering van port misleidend is en daarmee in strijd met Nederlandse en Europese regelgeving, met name EU-verordening nr. 1169/2011.

Mijn vragen aan u:

- Wat is uw reactie op deze testresultaten?
- Wat is uw reactie op de stelling van de NVWA dat hiermee consumenten worden misleid en EU-regelgeving wordt overtreden?
- Waarom verkoopt u zeer jonge port als 10-20 jaar gerijpt?
- Weten uw klanten (zoals de Nederlandse retailer XXX) dat deze wijn niet echt 10-20 jaar heeft gerijpt?

- Verschillende portproducenten zeggen ons dat een rijping gedurende gemiddeld 10-20 jaar een voorwaarde is om de port het karakter van die leeftijd te geven. Wat is uw reactie hierop?
- Gebruikt u HMF (hydroxymethylfurfural, Caramel) als toevoeging in de wijn?
- Welke andere toevoegingen gebruikt u in de port?
- Bent u beschikbaar voor een verklaring op camera, of telefonisch?

## De reacties van de producenten

Royal Oporto, Real Companhia Velha, e-mail 10-01-2022, reactie Pedro Silva Reis, president

### **Port: Royal Oporto 10 jaar oude tawny**

“De gestelde vragen vertonen een redeneerfout voor zover ze zijn gebaseerd op de aanname van de onbetwistbaarheid van de methode en de absolute betrouwbaarheid van de resultaten van het onderzoek uitgevoerd in Nederland op basis van metingen van C14, we verwerpen die.

Dienovereenkomstig bevestigen we opnieuw dat onze 10 jaar oude port naar behoren is gecertificeerd door het Portinstituut (IVDP) voor wat betreft leeftijd en organoleptische kenmerken, zoals bepaald in de verordening voor de oorsprongsbenaming Porto.

De IVDP-verordening (regeling van Portinstituut) is, door de publicatie ervan in de Diário da República, wat dit onderzoek nu in twijfel trekt, in wezen een Wetsdecreet van de Portugese Republiek.

In het proces van de toetreding van Portugal tot de Europese Unie en de daaropvolgende ontwikkeling van alle Europese wetgeving, wordt gewaarborgd dat de regels van oorsprongsbenaming gedeponereerd bij de Europese Commissie op geen enkele wijze in strijd zijn met de Europese regelgeving en daarmee Nederlandse regelgeving.

Opgemerkt moet worden dat we in de loop van dit proces hebben geconstateerd dat de heer Vincent Verweij (sic, hier wordt waarschijnlijk Eelco van Wieringen bedoeld), toch een oude bekende is van onze sector, omdat deze al enkele jaren hardnekkig meerdere portproducenten in twijfel trekt met insinuerende vragen of zelfs uitspraken over de praktijk van het toevoegen van karamel en andere additieven ter veroudering van Port, waarbij duidelijk is dat dit niet is toegestaan en dat het onderdeel uitmaakt van de analytische controles die het IVDP uitvoert.

In het licht van het voorgaande en met respect voor onderzoeksjournalistiek in het algemeen en Jornal Expresso in het bijzonder, wij wijzen wij erop dat we niet beschikbaar zijn verder voeding te geven aan deze hardnekkige speculatie over de betrouwbaarheid van de port-

sector – nummer één symbool van de nationale identiteit - waar we erg trots op zijn en die we zonder enig compromis zullen verdedigen.

Als er twijfel blijft bestaan over de geldende wetgeving, waarover we beweren die nauwgezet na te leven, moeten de twijfels worden gericht aan de wetgevende entiteit, in dit geval het Ministerie van Landbouw dat toezicht houdt op het IVDP.”

Niepoort, e-mail 7-1-2022, reactie Beatriz Machado

### **Port: Niepoort 10 jaar oude tawny**

“Na zorgvuldige analyse van uw vragen met betrekking op een onderzoek door de Rijksuniversiteit Groningen, verklaart Niepoort Wines ondubbelzinnig dat al zijn wijnen voldoen aan alle wet- en regelgeving die van toepassing zijn, met name die betrekking hebben op voedsel en consument en beschermde oorsprongsbenamingen.

Dienovereenkomstig zijn alle Niepoort Vinhos-ports onderworpen aan de procedures en controle van de certificeringsinstantie, het Instituut voor Douro en Port Wines (Portinstituut, IVDP), een overheidsinstantie die onder toezicht staat van het ministerie van Landbouw.

Wat betreft de claim over de "Niepoort 10 years old Tawny" wijn, bestrijdt Niepoort Wines deze ongegronde bewering fel. Zoals alle portwijnen, is deze wijn is ter goedkeuring voorgelegd aan het IVDP voor een certificeringsproces, bestaande uit zowel een analytisch protocol een proeftechnisch protocol.

Daarnaast houdt Niepoort Vinhos gegevens bij van herkomst en vermenging, ten behoeve van kwaliteitscontrole en traceerbaarheid. Wij kennen het zegelnummer op de geanalyseerde fles niet, noch de productiebatch, maar onze gegevens zullen de identiteit van de batch port bevestigen die duidelijk in tegenspraak zijn met de conclusies van het uittreksel uit "tawny report" dat u ons voorlegt.

Het rijpen en vermengen van portwijn zijn oenologische praktijken met honderden jaren geschiedenis waarvan de nuances verder gaan dan slechts een gemiddelde leeftijd van de onderdelen van een partij - die overigens op zijn beurt weer verder gaat dan het bepaalde in het artikel met betrekking tot de gereguleerde categorie "port met" Leeftijdsaanduiding", een van de "Speciale categorieën van BOB Porto".

De insinuatie dat Niepoort Vinhos zijn eeuwenoude reputatie in gevaar zou brengen, is op zijn zachtst gezegd onredelijk. Kortom, voor alle bovengenoemde factoren, samen met het ontbreken van consensus over de toepasbaarheid van koolstof-14 isotopendatering, verworpt Niepoort Vinhos de conclusies van de bovengenoemde studie, waarvan de volledige omvang echt onbekend is.

Hoewel we voorstanders zijn van initiatieven die pleiten voor consumentenbescherming en publieke controle in het algemeen, kan Niepoort Vinhos zich niet vinden in de beschuldigende toon van de ontvangen rapporten en overige communicatie.”

Pocas, inclusief Varossio en Porto Seguro, e-mail 30-12-2021, reactie Pedro Poças Pintão, president

**Ports: Pocas 10 en 20 jaar oude tawny, Varossio 10 jaar oude tawny en Porto Seguro 20 jaar oude tawny**

- “1. De wijn die wij produceren en waarnaar wordt verwezen in bovengenoemde studie (Varossio 10 Years Old Tawny) volgt alle regelgevende en controles van de het Portinstituut (IVDP).
2. Het Portinstituut is de overheidsinstantie die de kwaliteit en de wettelijke naleving controleert, van niet alleen de wijn, maar ook de etikettering van alle wijnen die worden geproduceerd in de Douro-vallei en die de oorsprongsbenamingen van de Douro- of portwijn dragen.
3. Daarom zijn wij van mening dat het Portinstituut de juiste instantie is om hier commentaar op te geven op de conclusies en methodologieën van het onderzoek.
4. De fles Varossio 10 Years Old die u heeft getest, voldoet aan alle voorschriften en procedures zoals hierboven vermeld, om de aanduiding "10 Years Old Tawny" te mogen dragen. De het bewijs van deze naleving kan door elke klant ter wereld voor deze port worden gecontroleerd, aan de hand van van het serienummer dat aanwezig is op het garantie-zegel, dat op de hals van de fles zit.
5. Tijdens de 103 jaar van ons bedrijf hebben onze producten meerdere prijzen en medailles gewonnen. Alleen al in de afgelopen 3 jaar hebben we 30 scores van 90+ ontvangen van de meesten invloedrijke wijntijdschriften in de wereld.
6. De wijnen die we produceren zijn een levend bewijs van onze solide bedrijfswaarden (integriteit, duurzaamheid, kennis en innovatie) en we zijn er trots op de producenten te zijn van de Varossio 10 jaar oud Tawny.
7. We zijn beschikbaar om eventuele openstaande vragen op te helderen.”

Lagarada, Andresen, e-mail 9-12-2022, reactie Carlos Flores dos Santos

**Port: Lagarada 10 jaar oude tawny**

“Na zorgvuldige bestudering van uw brief, bestrijden we met klem de conclusie dat Lagarada 10 jaar oude port geen 10 jaar oude port is. Op basis van de informatie die in uw e-mail is verstrekt, zijn we niet op de hoogte van de aannames en technische betrouwbaarheid van het bedoelde onderzoek.

Zoals u hopelijk weet, zijn alle ports onderworpen aan controle, evaluatie en goedkeuring van het Portinstituut (IVDP), een officiële overheidsinstantie. Het IVDP-reputatie- en certificeringsproces wordt in feite algemeen beschouwd als een voorbeeld van certificering in de wijnhandel, evenals door officiële en overheidsinstellingen in de hele wereld.

Alle geproduceerde ports worden onderworpen aan een uitgebreid organoleptisch en analytisch onderzoek, voorafgaand aan de laatste goedkeuring. De IVDP-proefkamer is gecertificeerd door ISO 17065 en het laboratorium door ISO 17025.

Ook de etikettering is onderworpen aan de voorafgaande goedkeuring door het IVDP en de wijn is naar behoren geregistreerd, waardoor een direct en duidelijk verband bestaat tussen de wijn en de etikettering.

Alle Ports die door Andresen worden geproduceerd, zijn gecertificeerd door het IVDP en dragen daarom het garantiezegel op elke fles. Naleving van regelgeving is voor ons niet eens een vraag – het is een onbetwistbaar principe. Lagarada 10 jaar oude port is naar behoren goedgekeurd en geregistreerd als een 10 jaar oude port.”

Kopke (Sogevinus), e-mail 9-12-2022, reactie Carlota Burnay HK Strategies

### **Port: Kopke 10 en 20 jaar oude tawny**

“Sogevinus werd onlangs geïnformeerd over een studie, uitgevoerd door het Centrum voor Isotopenonderzoek (CIO) van de Rijksuniversiteit Groningen in Nederland, dat de leeftijd van 20 Tawny portwijnen onderzocht op basis van koolstofdatering. Daarbij zaten de Kopke's 10 jaar oude en 20 jaar oude tawny portwijnen.

Het onderzoek is ons ter inzage gegeven via een document van de CIO; echter, de details en context van het document werden niet gedeeld met Sogevinus. De studie vermeldt onder andere dat “voor Kopke's 10 jaar oude en 20 jaar oude tawny port-wijnen de suiker fracties goed overeenkomen met de verwachte rijpingsleeftijden, maar alcohol fracties sterk afwijken. De 14C-waarden in de onderzochte alcohol fracties zijn erg laag. Dit is mogelijk wanneer 60 tot 95% van alle ethanol in deze portwijnen afkomstig is van recent toegevoegde aguardente tijdens het botteljaar. Een andere optie is dat een kleine hoeveelheid fossiele (synthetische) ethanol is toegevoegd aan de portwijn tijdens het productieproces.”

In de vragen die ons werden gestuurd door de Portugese krant Expresso en de Nederlandse omroep, lijkt er een zin te zijn aangehaald uit de bovengenoemde rapport die helemaal niet waar is: "de resultaten hebben aangetoond dat deze wijnen sporen van synthetische alcohol bevatten, hoogstwaarschijnlijk gemaakt van aardolie - niet van druiven".

Allereerst is de basis voor deze vraag een verkeerde interpretatie van de conclusies van het onderzoek. Het is een speculatieve verklaring die kan leiden tot schade aan de reputatie van ons bedrijf en van Kopke, een merk dat is opgericht in 1638 en het oudste nog in bedrijf zijnde port-wijnhuis is, waarvan de reputatie onberispelijk is en uitgaat van de hoogste kwaliteitsprincipes.

We kennen de volledige inhoud van het onderzoek niet, maar de conclusie van het CIO is dat ze lage waarden vonden van 14C in de onderzochte monsters van onze wijnen die kunnen worden verklaard door een van de twee onderstaande oorzaken:

1. 60 tot 95% van alle ethanol die aanwezig is in portwijnen is afkomstig van de toevoeging van aguardente tijdens het botteljaar.

2. De toevoeging van kleine hoeveelheden synthetische ethanol tijdens de productie werkwijze.

De eerste verklaring die hierboven wordt genoemd voor de lage waarden van 14C is consistent met de praktijk van verrijking en correctie van het alcoholgehalte van de wijn, die deel uitmaakt van de normale proces van het produceren van portwijn – een proces dat wordt gereguleerd door de Portugese wetgeving DL 173-2009 (specifiek in nummer 4 van artikel 13) en gecontroleerd door Portinstituut (IVDP). De wet voorziet in de mogelijkheid om nieuwe aguardente toe te voegen tijdens het rijpingsproces tot maximaal 2% van de totale voorraad portwijn, om het gelabelde alcoholgehalte behouden. Afgezien van de bovengenoemde punten, willen we benadrukken dat:

- Sogevinus ten stelligste de bewering bestrijdt van de bovengenoemde krant en omroeporganisatie dat we synthetische aguardentes in onze wijnen gebruiken. De aguardente gebruikt voor de verrijking van de op vat gerijpte portwijnen voor Kopke 10 jaar oude port en Kopke 20 jaar oude port, is volledig gecertificeerd door het IVDP volgens hun Reglement nr. 37/2005.
- Alle door ons gekochte en gebruikte aguardente (brandewijn) is onderworpen aan analyse van zijn fysisch-chemische en organoleptische kenmerken door het IVDP. Deze analyse omvat de verificatie van de oorsprong van de aguardente, waarbij het IVDP zijn certificering pas afgeeft na een duidelijke en onmiskenbare conclusie dat het afkomstig is van druiven.
- We moeten ook benadrukken dat het proces van het toevoegen van aguardente, zoals vermeld in de bovengenoemde IVDP-verordening, het onderwerp is van een strikt tracking proces, dat wij, als een bedrijf dat trots is op zijn transparantie en grondigheid, graag delen ter verduidelijking.
- Daarbij zijn Kopke's 10 jaar oude en 20 jaar oude port-wijnen conform aan de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken die zijn vastgelegd door het IVDP, dat bewezen wordt door het garantiezegel op de flessen. De aguardente gebruikt in de het maken van deze wijnen werd gecertificeerd door het IVDP wat betreft zijn fysisch-chemische en organoleptische kenmerken, evenals de oorsprong van de druiven.
- We herhalen: al onze wijnen zijn gecertificeerd door het IVDP, die de aguardente gebruikt bij de productie van de wijnen. De certificering van het IVDP is een garantie dat alle specificaties die zijn vastgelegd in de wetgeving van portwijn zijn nageleefd.

Als de studie in zijn geheel beschikbaar wordt gesteld met ons team van wijnmakers en het IVDP, zal Sogevinus volledig beschikbaar zijn om samen te werken met professor Harro Meijer en zijn team aan de Rijksuniversiteit Groningen, en zullen we hem alle benodigde personele en technische middelen ter beschikking stellen om de oorsprong van de aguardente die in hun onderzoek is ontdekt te onderzoeken en te identificeren en bovendien al uw vragen te beantwoorden en te verduidelijken.”

#### Vragen aan Portinstituut, Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP)

1. Wat is uw reactie op de C14-meetresultaten?
2. Zijn deze resultaten in strijd met de IVDP-regelgeving?
3. Is het in Portugal toegestaan om wijn te verkopen die veel is jonger dan wat er op het etiket staat?
3. Is het in Portugal toegestaan om een Port te verkopen die is geproduceerd met een

synthetische alcohol in plaats van brandewijn?

4. Wat is uw reactie op de verklaring van Nederlandse autoriteiten (NVWA) dat dit misleidend is voor consumenten en in strijd is met de EU regelgeving?
5. Is het in het licht van IVDP-regelgeving mogelijk om HMF (Hydroxymethylfurfural of karamel) te gebruiken als toevoeging in wijn?
6. Welke andere additieven mogen worden gebruikt bij de productie van port?

Portinstituut (IVDP), e-mail 9-12-2021, reactie Ana Brochado Coelho

“Ik maak van deze gelegenheid gebruik om de beschikbaarheid van de Heer Bento Amaral te bevestigen. Hij is de Directeur van IVDP aangaande technische aangelegenheden en certificatie. Hij is bereid een telefonisch interview te geven, of online, aan Jornal Expresso.

Gezien de de omstandigheden (noot redactie: ivm corona) is het voor ons niet mogelijk om de laboratoria te bezoeken, wat wel kan zodra de normale situatie is hersteld met betrekking tot de geldende beschermingsmaatregelen.

Met betrekking tot het verzoek om informatie over 10- en 20-jarige port die verkocht wordt op de Nederlandse markt, hoewel we niet het geheel zicht hebben op het onderzoek dat is uitgevoerd, noch de details over het product dat werd geanalyseerd, willen we het volgende benadrukken:

De OIV - International Organization of Vine and Wine, een wetenschappelijke internationale instantie die zich met deze kwestie bezighoudt, heeft geen methode voor het bepalen van de overvloed aan koolstof 14 in wijnen. De specifieke methode is alleen geschikt voor de analyse van gedistilleerde dranken die van oorsprong uit de wijnbouw komen, met als doel het controleren van de synthetische of natuurlijke herkomst, niet voor datering.

We willen graag verduidelijken, zoals gepubliceerd in ons officiële tijdschrift en gedeponeed in Brussel (ze maken deel uit van de Port PDO specificaties), dat een verouderde port (10, 20, 30, 40 of meer dan 40) een blend is van wijnen uit verschillende jaren en het eindproduct de kenmerken (kleur, geur, etc.) bevat van de aangegeven leeftijd. Dit is een specifiek kwaliteitskenmerk van de BOB port, het onderscheidende karakter van de prestigieuze oorsprongsbenaming, wat betekent dat de verschillende soorten port (Vintage, Late Bottled Vintage, Colheita, Aged, Crusted, etc.) de kennis van van producenten van vele generaties uitdrukken.

Volgens de geldende regels moet, en zal, dit product zijn bijzondere eigenschappen respecteren, een wijn met typische kenmerken en meer dan 300 jaar geschiedenis.

We zijn ons ervan bewust dat de momenteel geaccepteerde waarde voor de halfwaardetijd van  $^{14}\text{C}$ , 5.730 jaar is, met een onzekerheid van 40 jaar, dus het veroorzaakt een vertekende interpretatie voor recente vaststellingen van jaartallen. Volgens Bernard Medina (de erkende wetenschapper op het gebied van leeftijdsbepaling), is de  $^{14}\text{C}$ -techniek in sommige gevallen bruikbaar en beperkt tot zeer oude sterke drank of speciale producten met jaartal en «de methode is momenteel niet nauwkeurig genoeg en een verbetering ligt niet in het vooruitzicht.» «Medina, B. «Wijnauthenticiteit», in In Food Authenticatie, P.R. Ashurst en M.J. Dennis, 1996, Chapman & Hall, Cambridge, VK, 93.»

Ten slotte kan hydroxymethylfurfural (HMF) worden gebruikt om de toevoeging van karamel aan te tonen. Het is gereguleerd voor wijnen met een leeftijd van vijf jaar of minder. Wijnen die recht hebben op de oorsprongsbenaming Porto, die gelijk aan 5 of minder dan 5 jaar rijpten op het moment van bottelen, moeten een gehalte hydroxymethylfurfural hebben kleiner dan of gelijk aan 15 mg/L, behalve voor wijnen met een tawny vermelding, die mag niet hoger mag zijn dan 25 mg/L.”