



De volgende 'wijnen':

- 'Aardbei';
- 'Appel';
- 'Kers';
- en 'Zwarte bes',

gemaakt door Robert Berger, werden door ons beoordeeld en, waar van toepassing, getest op de aanwezigheid van enkele toxische bestanddelen.

#### *Conserveringsmiddelen en andere chemische toevoegingen*

Voor het maken van de 'wijnen' gebruikt Robert Berger, naast het aangegeven fruit, gist, water, suiker en ook diammoniumfosfaat als gistvoedingszout. Geen van deze producten bevatten conserveringsmiddelen. Ook worden op geen enkel moment in productie van de 'wijnen' conserveringsmiddelen of andere chemische substanties toegevoegd.

#### *Lood*

Lood is een zeer giftig zwaar metaal. Door allerlei overheidsmaatregelen is dit metaal in afnemende mate aanwezig in het milieu. De toegestane wekelijkse inname is 25 µg per kg lichaamsgewicht (World Health Organization, 1986). De norm in de Europese Unie (EU) voor wijn en aanverwante producten is een maximale hoeveelheid van 0,20 mg per liter wijn. Er werden testen uitgevoerd om de aanwezigheid van lood in de 'wijnen' van Robert Berger te bepalen. Dit zwaar metaal bleek niet meetbaar aanwezig te zijn in de 'wijnen'.

#### *Ochratoxine A*

Ochratoxine A is een mycotoxine, geproduceerd door verschillende soorten schimmels. Het is een thermisch stabiel giftig product dat in zekere mate in alle levensmiddelen voorkomt. Volgens EU-wetgeving is de toelaatbare wekelijkse inname 120 ng per kg lichaamsgewicht. De maximaal toelaatbare hoeveelheid varieert per product. Voor wijn wordt door de EU een maximale hoeveelheid van 2 µg per liter gehanteerd. Schimmel aanwezig op fruit kan een bron van ochratoxine A zijn. Daarom werden er testen uitgevoerd om de aanwezigheid van ochratoxine A in de 'wijnen' van Robert Berger te bepalen. Dit zwaar metaal bleek niet meetbaar aanwezig te zijn in de 'wijnen'.

#### *Alcohol*

De hoeveelheid alcohol in de 'wijnen' van Robert Berger werd gemeten. De gemeten minimale alcoholpercentages (in volumeprocent) waren:

- Aardbei, 14,0 %;
- Appel, 12,7 %;
- Kers, 12,8 %;
- Zwarte bes, 12,5%.

Dr. Peter Kuppen  
Biochemicus

Gouda, 26 juni 2016  
[P.Kuppen@AbforResearch.nl](mailto:P.Kuppen@AbforResearch.nl)