

Branschriktlinjer för vinproduktion i Sverige





<i>Inledning</i>.....	4	Utrustning	8
Behov av nationella branschriktlinjer	4	Utbildning	8
Målgrupp och syfte	4	Avfall.....	8
Disposition	4	Leveranser - uppackning	8
Ansvarig för innehållet.....	4	8
<i>Starta kommersiell vinproduktion</i>	5	<i>Vinodling</i>.....	9
Ansvar.....	5	Registrering hos länsstyrelsen	9
Kontakt med myndigheter	5	Växtpass.....	9
Livsmedelsverket	5	Bevattnings.....	9
Kommunala myndigheter	5	Användning av växtskyddsmedel.....	9
Skatteverket.....	5	Växtskydd - allmänt	9
Producentansvar, förpackningsmaterial	6	Integrerat växtskydd	9
Egen brunn	6	Utrustning	9
Egenkontroll	6	Sprutjournal	10
Inget formellt krav på dokumentation	7	Kontroll och kontrollmyndigheter	10
Anläggningens lokaler	7	Godkända växtskyddsmedel för vinodling.....	10
Flödet i lokalen.....	7	Allmänkemikalier	11
Lättstädade lokaler	7	Pollinerande insekter	11
Ventilation.....	7	<i>Produktion av vin</i>	11
Belysning.....	7	Allmänt	12
Utrymme för städutrustning och		Mottagning av druvor	12
rengöringsmedel	7	Oenologiska metoder	12
Avlopp med rätt konstruktion	7	Höjning av alkoholhalten – berikning	12
Möjlighet till handtvätt	7	Sötning av vin - Gränsvärden och villkor	13
Personalutrymme och toalett.....	8		

Gränsvärden för svaveldioxidhalt i vin	13
Gränsvärden syring/avsyrning	13
Särskilda regler för mousserande viner	14
Bestämmelser för bitar av ek	15
Anmälningssplikt, höjning av alkoholhalt, justering av syra	15
Tillåtna behandlingar, processhjälpmedel och tillsatser	15
Lagstiftning, litteratur och övriga källor	16
Lagar, förordningar och vägledningar	16
Litteratur	16
Övriga källor	16
Definitioner	17
Alkohol dryck och vin	17
Olika vinprodukter	17
Övriga definitioner och begrepp	17
Exempel egenkontroll	21
Grundläggande hygienregler	21
Egenkontrollens omfattning	21
Rengöring	21
Anpassa rengöring efter förutsättningar	21
Redskap och transportmedel	21
Rengöringsmedel	22
Underhåll	22
Löpande underhåll	22
Kontroll av utrustning	22
Personalens utbildning	23
Tillräckliga kunskaper hos personalen	23
Personlig Hygien	23
God personlig hygien	23
I allmänna lokaler	23
I vineriet	23
Krav på arbetskläder	24
Handtvättställ	24
Personaltoalett	24
Skadedjur	24
Risk för smittspridning	24
Temperatur - Allmänt	24
Skörd och förvaring av druvor	24
Vintillverkning	24
Vatten	25
Inköp, varumottagning, inleverans av druvor	25
Kvalitetskrav vid inköp	25
Mottagning av råvara/druvor	25

Material i kontakt med mat och dryck	26
Avfall	26
Hantering och förvaring av avfall	26
Information, märkning och redlighet	26
Buteljering	26
Nominell mängd och nettokvantitet	26
System för kontroll	27
Märkning av produkter	28
Obligatorisk märkning av vin	28
Frivillig märkning	29
e-märkning	29
Näringsvärden och ingredienser blir obligatorisk märkning, 2023-12-08	30
Ingrediensförteckning - detaljer om de nya och utökade reglerna för märkning	30
Oenologiska föreningar som ska anges i Ingrediensförteckningen	31
Spårbarhet och återkallelse	31
Spårbarhet	31
Återkallelse om livsmedel inte är säkert	31
Internrevision	31
Dokumentation	32
HACCP och grundförutsättningar	33
Grundförutsättningar GHP och GMP	33
.....	33
HACCP - sju principer:	33
Exempel – Generella processbeskrivningar, tillverkning av olika typer av vin	34
Processer för tillverkning av vin - kommentarer	36
God hygien för säkerhet och kvalitet	36
Skörd – Druvor	36
Avstjälkning/Krossning /Maceration	36
Pressning	36
Klarning	37
Alkoholisk jäsning	37
Lagring	37
Buteljering	37
Förslutning av flaskor	37
Exempel på faroanalys för vinproduktion	39
Bedömning av risknivå	39
Effekt (Allvarlighetsgrad)	39
Identifiera kritiska styrpunkter, CCP:er	40
Tabell 1. Exempel på genomförd faroanalys	41
Tabell 2. Exempel på hantering av CCP:er vid framställning av stilla och mousserande vin	45

Inledning

Föreningen Svenskt Vin är branschorganisation för svenska vingårdar och vintillverkare.

Föreningen har vid ingången av 2023 ca 300 medlemmar där ca 50 av dessa har kommersiell inriktning.

Swedish Sparkling Wine Association är en del av föreningen med fokus på mousserande vin.

Behov av nationella branschriktlinjer

Den svenska vinnaringen växer kontinuerligt med utökade och nya odlingar och vinerier.

Föreningens första version av branschriktlinjer togs fram i mitten av 2000-talet och uppdaterades senast 2020. Riktlinjerna var dock inte formellt bedömda och registrerade som nationella branschriktlinjer.

Under 2023 har vi därför genomfört en genomgripande uppdatering av riktlinjerna med ambitionen att möta de formella krav som ställs för nationella branschriktlinjer.

Innehållet är sammanställt av en arbetsgrupp inom föreningens sektion för yrkesodlare i samråd med Livsmedelsverket. Synpunkter har också inhämtats från en vidare grupp av föreningsmedlemmar med erfarenhet av kommersiell vinproduktion. De olika avsnitten bygger i huvudsak på lagar och regler samt på erfarenheter från vinproduktion i Sverige och internationellt. För avsnittet ”Användning av växtskyddsmedel” har vägledning inhämtats från Jordbruksverket.

Inspiration har tacksamt hämtats från Branschriktlinjer för småbryggerier 2021.

Branschriktlinjerna är tänkta som ett stöd till vinproducenter och kommer att finnas tillgängliga för alla på föreningens hemsida www.svensktvin.se, på www.livsmedelsverket.se samt i EU-kommissionens förteckning över nationella riktlinjer. Uppdatering ska ske minst vart annat år och vid behov.

Målgrupp och syfte

Branschriktlinjerna riktar sig till vinproducenter i Sverige.

Syftet är att de ska vara till hjälp att uppfylla de krav som ställs enligt livsmedelslagstiftningen och regler för vinproduktion inom EU.

Om du är ny vinproducent ska du få en bild av vad som krävs av dig som livsmedelsproducent.

Som redan etablerad vinproducent kan du använda dem som ett komplement till ditt eget program för egenkontroll och riskbedömning.

Riktlinjerna ska även kunna vara till hjälp för myndigheten som utför kontroller för att få en samsyn på branschen och en nationellt likvärdig bedömning av vinerier.

Det är inte obligatoriskt att följa dessa riktlinjer om du är medlem i Föreningen Svenskt Vin. Vinproducenter som inte följer branschriktlinjerna måste dock kunna visa för Livsmedelsverket att verksamheten uppfyller kraven på säkra livsmedel och att de uppfyller EU:s regler för vinproduktion.

Disposition

Branschriktlinjerna inleds med ett övergripande avsnitt om vad som gäller vid start av en verksamhet inom vinproduktion, följt av avsnitt om vinodling och vinproduktion.

Därefter kommer en genomgång av de författningar och lagar som berör vin och vintillverkning samt definitioner hämtade ur lagstiftning och andra källor.

Slutligen finns exempel som stöd för att upprätta ett egenkontrollprogram med grundläggande hygienrutiner följt av HACCP (Hazard Analysis Critical Controlpoint), faroanalys och styrpunkter.

Ansvarig för innehållet

Branschorganisationen Föreningen Svenskt Vin är ansvarig för innehållet i Branschriktlinjer för vinproduktion i Sverige.

2023-11-15



Sveneric Svensson

Ordförande, Föreningen Svenskt Vin

Starta kommersiell vinproduktion

Ansvar

När du är livsmedelsföretagare och ansvarar för produktion av vin har du vissa skyldigheter enligt livsmedelslagstiftningen. Bland annat måste du se till att livsmedlen uppfyller lagstiftningens krav i alla steg i produktions- och distributionskedjan. Du måste uppfylla krav på redlighet och spårbarhet.

Du behöver informera och samarbeta med kontrollmyndigheten. Du behöver också kunna informera konsumenter samt dra tillbaka produkter när så behövs.

Om du som företagare på en vingård följer dessa branschriktlinjer ska du kunna känna sig trygg med att du uppfyller kraven som ställs utifrån livsmedelslagstiftningen.

Kontakt med myndigheter

Livsmedelsverket

Du ska registrera din livsmedelsanläggning hos Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket kommer därefter att besöka anläggningen för att kontrollera verksamheten.

Kontrollavgiften, som du betalar efter kontrollen, baseras på var anläggningen hamnar i den riskklassificering som Livsmedelsverket gör av anläggningen och hur lång tid kontrollen tar.

En ny riskklassningsmodell implementeras från och med 2024. Läs mer här: [Riskklassning av anläggningar och verksamheter från och med 2024](#)

Om din livsmedelsanläggning ska registreras hos Livsmedelsverket bör du tänka på följande:

- ◆ En registrering motsvarar inte ett godkännande av anläggningen, utan är bara en registrering av uppgifter om livsmedelsföretagare, anläggning och verksamhet.
- ◆ Ett beslut om registrering skickas till dig inom två veckor från det att verket tagit emot din anmälan.
- ◆ Du behöver inte skicka in din anmälan långt i förväg. Registrering är en relativt snabb process och verksamheten får starta två veckor efter att en komplett anmälan kommit in till Livsmedelsverket, eller tidigare om verket beslutar det.
- ◆ En registreringsavgift (1050 kr i oktober 2023) tas ut. Därefter kommer

Livsmedelsverket så småningom att besöka anläggningen för att kontrollera verksamheten.

- ◆ Efter kontrollen får du betala en avgift som baseras på riskklassificeringen av företaget, och hur lång tid kontrollen tar.

Källa: Livsmedelsverket.se

Det finns en särskild blankett för registrering. Du hittar den här:

[Blankett för registrering av livsmedelsanläggning](#)

Kommunala myndigheter

För lokaler, vid byggnation/ombyggnad, inredning mm bör du stämma av vilka regler som gäller i din kommun.

Följande är exempel på vad du bör tänka på:

- ◆ Handikappanpassning
- ◆ Brandsäkerhet
- ◆ Regler för ev. besökslokal
- ◆ Parkering för besökande m m

Skatteverket

Godkänd upplagshavare för alkohol

Vin, folköl, starköl och andra jästa alkoholdrycker får enligt alkohollagen tillverkas endast av den som har godkänts som upplagshavare för tillverkning eller bearbetning av sådana drycker. Detta gäller dock inte tillverkning i hemmet för eget behov.

Godkännande som upplagshavare behövs även för tillverkning av spritdrycker. Dock är tillverkning för eget behov inte tillåten i detta fall.

En upplagshavare är någon som har fått ett särskilt godkännande att i sin näringsverksamhet tillverka, bearbeta, lagra, ta emot och sända iväg alkoholvaror utan att alkoholskatten förfaller till betalning (under uppskov av alkoholskatten).

Upplagshavarens hantering av obeskattade alkoholvaror ska äga rum i ett utrymme som har godkänts av Skatteverket som skatteupplag.

Alkoholskatt

Skyldighet att betala alkoholskatt inträder när alkoholvarorna lämnar uppskovsförfarandet. Till exempel när upplagshavaren tar ut varorna från sitt skatteupplag för att leverera dem till en restaurang eller till Systembolaget.

Förstöring av alkoholvaror

Om du behöver förstöra alkoholvaror som du har i ditt skatteupplag har du möjlighet att förstöra dessa utan att betala alkoholskatt för varorna. En anmälan om förstöring ska lämnas till Skatteverket senast sju vardagar före den dag förstöringen ska ske. Vilka uppgifter som anmälan ska innehålla framgår av Skatteverkets föreskrifter.

Källa: Källa: Alkohollag (2010:1622) och www.skatteverket.se

Producentansvar, förpackningsmaterial

Om ditt företag tillför en förpackning på den svenska marknaden, har du som producent enligt lagen om producentansvar ett finansiellt ansvar för att förpackningen samlas in och återvinns.

Huvudsyftet med lagen är att minska nedskräpning, minska mängden avfall samt att se till att det avfall som ändå uppstår, återvinns och används till nya produkter.

Från den 1 november 2023 ska producenter vara anslutna till en av Naturvårdsverket godkänd producentansvarsorganisation som finansierar insamling, mottagning och återvinning av alla förpackningsmaterial (papper, plast, metall, glas, trä och andra material så som textil, porslin och övrigt) från hushåll.

Näringslivets Producentansvar AB är en sådan godkänd producentansvarsorganisation som ser till att anslutna producenters förpackningar av alla materialslag återvinns, rapporteras till Naturvårdsverket och att den kommunala insamlingen betalas.

Producentansvar har alla företag som gör något av följande:

- ◆ Fyller eller på annat sätt använder en förpackning (för att skydda, presentera eller underlätta hanteringen och transporten av en vara)
- ◆ För in en förpackad vara till Sverige
- ◆ Tillverkar en förpackning i Sverige (serviceförpackningar)
- ◆ För in en förpackning till Sverige (serviceförpackningar)
- ◆ Från ett annat land än Sverige säljer en förpackad vara eller en förpackning till en slutlig användare i Sverige.

Källor: Förordning (2022:1274) om producentansvar för förpackningar. www.naturvardsverket.se
www.naturvardsverket.se
[Näringslivets Producentansvar AB](http://www.naturvardsverket.se)

Egen brunn

Om vineriet har egen brunn för vattenförsörjningen måste det också registreras hos kontrollmyndigheten, som i de flesta fall är kommunen.

Myndigheten tar även ut avgift för dricksvattenanläggningar. Ett förslag på undersökningsprogram som uppfyller kraven i dricksvattenföreskrifterna ska upprättas.

När vatten kommer i direktkontakt med livsmedel eller används som en ingrediens i livsmedel bör utgångspunkten vara att dricksvatten ska användas. Vatten används dock vanligtvis endast i mycket liten skala som en ingrediens vid vinproduktion och annat vatten än dricksvatten kan därför användas för diverse olika bruk.

Läs mer i avsnittet med exempel för egenkontroll.

Egenkontroll

Alla som bedriver kommersiell vinproduktion måste ha någon form av egenkontroll.

Egenkontrollen består av två delar:

- ◆ Grundläggande hygienregler
- ◆ Riskanalys med HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Föreningen Svenskt Vin rekommenderar:

Skapa goda rutiner kring hygienregler och riskanalys inom de olika områdena inom vinproduktionen. Det kan inte nog betonas hur viktigt det är med bra hygien och noggranna kontroller för att nå ett bra resultat.

På svenska innebär HACCP, Faroanalys och Kritiska Styrpunkter. Det är en metodik för att säkerställa att du har gått igenom alla eventuella faror (mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena) i alla steg i kedjan från inköp och inleverans av druvor och produkter till produktion och leverans av färdiga varor.

Läs mer i avsnittet med exempel för egenkontroll.

Inget formellt krav på dokumentation

Det finns inget krav på att rutiner för egenkontroll behöver vara dokumenterade

Föreningen Svenskt Vin rekommenderar:

Skapa och skriv ner dina rutiner och instruktioner. Detta är särskilt viktigt om ni är flera som arbetar i verksamheten och om vissa moment genomförs sällan.

Anläggningens lokaler

Oberoende om det är en ny lokal eller en gammal lokal, så ställer livsmedelslagstiftningen krav på hur en lokal ska vara utformad där livsmedel produceras.

Flödet i lokalen

Det rekommenderas att flödena, det vill säga ordningen för de olika momenten i produktionen, sker löpande från en lokal till en annan utan att passera eller korsas ett, för just detta moment, smutsigare utrymme. Om lokalen inte har denna möjlighet till löpande flöde, går det att uppväga detta med bland annat tydliga rutiner, utbildning och medvetenhet hos personalen. Olika moment med olika hygieniska risker kan ske i samma lokal på avskild tid, bara du ser till att rengöring utförs mellan de olika momenten.

Det är till exempel viktigt att du tänker igenom och riskbedömer hur mottagning av druvor, avstjälkning, krossning och pressning genomförs utan risk för kontamination av smuts, jord och annat. Intag av must och/eller druvor till vineriet ska till exempel eftersträvas att ske genom separat ingång.

Lättstädade lokaler

Lokalerna ska vara ändamålsenliga och lätta att städa så att det blir lätt att hålla rent vilket skapar goda förutsättningar för god livsmedelshygien. Golv, väggar och tak ska tåla att rengöras och desinficeras. Det är lämpligt med ljusa släta ytor som går att hålla rent lättare. Ojämnheter gör att bakterier får lättare fäste. Placering av utrustning har också betydelse för hur lättstädade lokalerna är. Ju svårare det är att rengöra lokalen, desto tydligare rengöringsinstruktioner behövs.

Det ska finnas rengöringsrutiner och instruktioner. Det är lämpligt att inför varje moment alltid börja med en rengöring men efter varje avslutad process även avsluta med en rengöring. Det bör finnas en städansvarig som ansvarar för instruktioner, nödvändig utbildning samt kontrollerar städningen.

Ventilation

Det är mycket viktigt att det finns bra ventilation och att den är utformad och anpassad till vinproduktion.

Ventilationen ska regelbundet rengöras och underhållas med filterbyte mm.

Hög luftfuktighet kan leda till problem med mögel och annan luftburen smitta.

När man jäser mycket frukt i ett begränsat utrymme kan nivån av koldioxid i lokalen bli farligt hög. Koldioxid är en tung gas som fyller rummet från golvet och tränger undan syre. För att begränsa faran med koldioxid ska bedömning ske om vineriet behöver utrustas med ett utsug, som ska vara placerat nära golvet.

Belysning

Belysningen i lokalerna ska vara god och det rekommenderas att de är utformade på ett sådant sätt att de är lätta att rengöra och att det inte kan falla ner delar eller glas i tankar, flaskor och andra kärl för must och vin.

Utrymme för städutrustning och rengöringsmedel

Allmänt gäller att städutrustning inte ska förvaras öppet i vineriet.

Utrustning för daglig städning i produktionen ska förvaras i produktionslokalerna på angivna platser på ett sådant sätt att de kan torka, så det inte blir en fuktig plats för bakterier att trivas i.

Rengöringsmedel ska förvaras åtskilda från livsmedel och insatsvaror så att inte det kan ske någon förväxling.

Avlopp med rätt konstruktion

Avloppen måste vara så utformade att det inte kan ske en kontaminering från dem till livsmedlen och att de har tillräcklig kapacitet vid full produktion.

Möjlighet till handtvätt

I lokalerna ska det finnas möjlighet till handtvätt med tvål och varmt vatten samt möjlighet för hygienisk torkning t. ex. handduk som byts vid behov eller pappershanddukar. Det är inte nödvändigt med separat handtvättställ, utan händerna kan tvättas i till exempel en vattenho. Denna ska då vara utrustad med tvål och ha möjlighet för hygienisk torkning (t.ex. pappershanddukar).

Personalutrymmen och toalett

Personalen ska bära lämpliga, rena och när det är nödvändigt skyddande kläder inom produktionslokalerna.

Det måste finnas ett utrymme avskilt från produktionslokalerna där personal kan byta från privata kläder till arbetskläder.

Toaletter får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras öppet. Var uppmärksam på att ventilationen ska vara utformad på ett sådant sätt att luft från toaletter inte sprids till utrymmen där livsmedel hanteras.

När du söker bygglov för verksamheten bör du ha stämt av med kommunen vilka krav som ställs på toaletter och dess utformning.

Utrustning

All utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska uppfylla kraven i lagstiftningen om material i kontakt med livsmedel.

Noggrannhet ska vidtas vid inköp av kärl, maskiner, kopplingar, slangar m m avseende att dessa är avsedda och godkända för produktion av vin. Dokumentation, specifikationer, följesedlar m m ska sparas för uppföljning och spårbarhet.

Utbildning

Personal som arbetar i vineriet ska ha tillräcklig kunskap i livsmedelshygien och HACCP, som står i proportion till arbetsuppgifterna

Avfall

Rutiner för hantering av allt avfall i anläggningen ska finnas.

Leveranser - uppackning

Leveranser som kommer i ytteremballage bör om möjligt packas upp utanför produktionslokalerna eller på en avskild plats som kan rengöras för att undvika kontaminering av produktionslokalerna.



Vinodling

Registrering hos länsstyrelsen

För kommersiell vinodling ska du registrera din produktion hos länsstyrelsen. Registreringen och kontrollen är avgiftsfri. Om du bara odlar vindruvor för eget bruk behöver du inte registrera dig.

EU:s bestämmelser för vinområdet är omfattande. I Sverige gäller inte alla bestämmelser eftersom vår vinodling hittills förekommer i relativt sett mindre skala.

Här gäller till exempel inte förbud mot att plantera nya vinstockar och vi behöver inte heller föra vinodlingsregister. EU:s regler kräver dock att druvsorterna är av arten *Vitis vinifera* eller en korsning mellan denna art och andra arter av släktet *Vitis*.

Växtpass

Om du säljer en vinplanta inom EU ska den ha ett växtpass. Samma sak gäller om du köper in plantor och sedan säljer dem vidare inom Sverige.

Läs mer på [Jordbruksverket.se](http://jordbruksverket.se):

[Växtpass, spårbarhet och andra åtgärder mot växtskadegörare vid handel med växter och växtprodukter inom Sverige och EU](#)

Bevattning

Bevattning i vingården är allmänt tillåten. Att beakta är dock de lokala restriktioner avseende kommunalt vatten som från tid till annan kan införas vid torrperioder.

Användning av växtskyddsmedel

Det är viktigt att känna till vilka krav som finns när du ska använda och hantera växtskyddsmedel. Du som ska använda eller hantera växtskyddsmedel är ansvarig för att du har rätt utbildningar och tillstånd. Du ska känna till och följa de regler som finns.

Området ”växtskydd” är omfattande. Observera att det, jämte viss text nedan, också finns ett antal länkar till mer djupgående information som utifrån vald ambitionsnivå på din odling också är möjligt att ta del av.

Växtskydd - allmänt

Alla växtskyddsmedel är indelade i tre olika behörighetsklasser, klass 1, 2 och 3. Växtskyddsmedel som används inom ekologisk produktion finns bara inom klass 2 och 3. Klasserna talar om vem som får använda

medlet. Du måste ha fyllt 18 år för att få använda växtskyddsmedel yrkesmässigt.

- ♦ Medel i klass 1 och 2 får du bara använda yrkesmässigt.
- ♦ Medel i klass 1 och 2 som också har en bokstavsbezeichnung måste du ha särskilt tillstånd och utbildning för att få använda. Växtskyddsmedlet kan vara klassat som 1L eller 2L.
- ♦ Medel i klass 3 får användas av alla, även privatpersoner.

För att du ska få tillstånd att använda växtskyddsmedel yrkesmässigt ska du:

- ♦ Gå en grundutbildning i användning av växtskyddsmedel (Länsstyrelsen).
- ♦ Ansöka om tillstånd för att få använda växtskyddsmedel.
- ♦ Förnya ditt tillstånd vart femte år genom att gå en vidareutbildning.

Integrerat växtskydd

Alla som använder växtskyddsmedel yrkesmässigt ska tillämpa integrerat växtskydd (IPM). Det gäller i hela EU och syftet är att få en hållbar användning av växtskyddsmedel. Integrerat växtskydd innebär att välja de lämpligaste av alla tillgängliga metoder för att minska risken för växtskyddsproblem och hålla användningen av växtskyddsmedel på nivåer som är ekonomiskt och ekologiskt försvarbara.

Utrustning

Alla sprutor som används yrkesmässigt måste funktionstestas vart tredje år av en funktionstestare. Kontrollprotokollet från funktionstestet ska skickas in till Jordbruksverket för godkännande innan sprutan får användas.

Information om godkända funktionstestare för ditt län finns på jordbruksverket.se

[Godkända funktionstestare](#)

Det finns sprutor som är undantagna kravet på funktionstest som t.ex. nytillverkade sprutor och ryggsprutor. Du som användare av växtskyddsmedel måste vid kontroll kunna styrka att din spruta är nytillverkad vilket enklast görs genom till exempel ett kvitto som visar när inköpet gjordes. Köper du en begagnad spruta räknas denna inte som ny och är inte undantagen kravet på funktionstest.

Sprutjournal

Alla som använder växtskyddsmedel yrkesmässigt ska dokumentera sin användning. Detta gäller alla växtskyddsmedel oavsett riskklassning eller inriktning du har på din odling.

Föreningen Svenskt Vin rekommenderar:

Du bör löpande dokumentera användningen av växtskyddsmedel i en sprutjournal.

Journalen ska kunna uppvisas vid en kontroll. Att ha informationen tillgänglig i en journal som förs löpande förenklar för dig vid eventuell kontroll och gör risken mindre att du behöver betala en miljöskattavgift. Dokumentationen är också viktig för spårbarheten i användningen om det skulle uppstå någon tvist.

Dokumentationen kan finnas digitalt eller i pappersform. Det finns inget krav på att en viss typ av sprutjournal ska användas, däremot finns det krav på vad som ska dokumenteras. Bl a tidpunkten för spridningen, namn på den som utfört spridningen, området för spridning, syfte, växtskyddsmedlets namn, dos, skyddsavstånd ska finnas med.

Detaljerad information om växtskydd, utbildningar, krav för utrustning, sprutjournal m m finns på Jordbruksverket.se.

[Krav på godkänd utbildning och utrustning för att använda och hantera växtskyddsmedel](#)

Vägledning om hur saker ska dokumenteras i sprutjournalen finns på Jordbruksverket.se:

[Vägledning om granskning av sprutjournal](#)

Kontroll och kontrollmyndigheter

Alla aktörer som hanterar växtskyddsmedel ska vara föremål för kontroll. Regelbunden kontroll utförs enbart på yrkesmässiga användare av växtskyddsmedel.

Privata användare får kontroll efter att klagomål lämnats in till kontrollmyndigheten.

Kemikalieinspektionen

Kontrollerar tillverkare och importörer som säljer växtskyddsmedel i Sverige.

Länsstyrelser

Kontrollerar hur växtskyddsmedel används på tillståndspliktiga verksamheter inom länet där kontrollen inte har överlåtits till kommunen.

Kommuner

Kontrollerar aktörer som distributörer (återförsäljare) och yrkesmässiga användare av växtskyddsmedel, till exempel jordbrukare, växthusodlare, skogsarbetare och entreprenörer som lejs in för att utföra bekämpningar.

Källa: Jordbruksverket - Vägledning för offentlig kontroll av användningen av växtskyddsmedel

Godkända växtskyddsmedel för vinodling

Utvidgat produktgodkännande för mindre användningsområde – UPMA

Enligt EU:s växtskyddsmedelförordning finns det möjlighet att få godkännande för ytterligare användning av ett växtskyddsmedel genom att ansöka om ett utvidgat produktgodkännande för ett mindre användningsområde, en så kallad UPMA.

På Kemikalieinspektionens hemsida kemi.se finns aktuell information om vilka medel som har UPMA för vinodling i Sverige specifikt.

[Välkommen till bekämpningsmedelsregistret](#)

I maj 2023 kunde följande produkter identifieras:

Produkt	Klass	Användningsområde angivet i UPMA
Aliette 80 WG	2L	Mot bladmögel i vinodlingar på friland.
Candit	2L	Mot mjöldagg i vinodlingar på friland.
FytoSave	2L	Mot mjöldagg och vinbladmögel i odlingar av druvor.
Kumulus DF	3	Mot svampangrepp i vinodlingar på friland.
NeemAzal-T/S	2L	Mot insektsangrepp i odlingar av vindruvor på fält.
Teldor WG 50	2L	Mot gråmögel i vinodlingar på friland.
VitiSan	2L	Mot mjöldagg i odling av vin
Movento SC 100	2L	Mot angrepp av insekter och kvalster i frilandsodlingar av vindruvor

I Jordbruksverkets serie med broschyrer om växtskyddsmedel, finns i skriften "Bär" ett avsnitt om "övriga bär och vin" med detaljer om ovanstående medel som dosering, karenstider, användningsområde, tidpunkt för användning med mera. [Växtskyddsmedel 2023 - bär](#)

Allmänkemikalier

Det finns så kallade allmänkemikalier, som är godkända för att bekämpa olika växtskadegörare. Det är kemikalier som innehåller ämnen som inte har några farliga egenskaper för användare eller miljö. När du använder dessa behöver du inte ha någon behörighetsutbildning eller något tillstånd.

Läs mer om allmänkemikalier på jordbruksverket.se
[Allmänkemikalier](#)

Pollinerande insekter

Information om medel som är skadliga för pollinerande insekter finns hos jordbruksverket.se:

[Preparat, farliga för pollinerande insekter](#)



Produktion av vin

Allmänt

Produktion av vin innehåller ett antal moment, som i hög grad kan variera beroende på slag av vin som ska produceras, sort och kvalitet på druvor som används, vinmakarens inriktning och preferenser, kvantiteter och tillgänglig utrustning för produktion m m.

Odling av druvor tillhör primärproduktionen. Tillverkning av vin av druvor tillhör ledet efter primärproduktionen, vilket är inriktning för dessa branschriktlinjer.

Nedan följer ett avsnitt som behandlar vissa centrala delar i vinproduktionen, där regelverk kan påverka framställningsmetod och innehåll i vinet. Under avsnittet "Exempel - Generella processbeskrivningar...tillverkning av vin" finns flödesscheman som schematiskt visar på de mest väsentliga momenten i produktion av vitt, rött samt mousserande vin.

EU-förordning nr 1308/2013 med anknutna förordningar innehåller en betydande mängd detaljer som bland annat ligger till grund för gränsvärden som är kopplade till metoder för höjning av alkoholhalt, justering av socker- och syrahalt jämte ett antal andra oenologiska metoder (metoder för vinifiering).

Att notera är att Sverige ur ett EU-perspektiv ligger i odlings-zon A.

Föreningen Svenskt Vin rekommenderar:

Du bör föra journal både i vingården och i vineriet. I journalerna ska du notera alla viktiga händelser. I vineriet ska du föra en journal per tillverkad produkt med notering av varje åtgärd med datum och tidpunkt inklusive använda processhjälpmedel och tillsatser. Sådana journaler blir viktiga för spårbarhet (se nedan under avsnittet om egenkontroll).

Mottagning av druvor

Druvsort ska kunna verifieras med plantpass eller okulär besiktning. Endast sorter godkända av EU får användas vid framställning av vin för kommersiella ändamål.

Druvor ska transporteras i livsmedelsgodkända kärl och karenstider ska kunna verifieras med sprutjournal med datum vind och använt preparat ska varit dokumenterat. Du måste kontrollera att sista karensdatum har passerats. På följesedeln, som ska vara undertecknat av ansvarig, ska det finnas uppgift om sort, antal kg och karenstid.

Oenologiska metoder

Regler och gränsvärden finns bl a för:

- ♦ Berikning/höjning av alkoholhalt.
- ♦ Sötning.
- ♦ Justering av syrahalt.
- ♦ Tillåten halt svaveldioxid.

Nedan redovisas reglerna för dessa områden, för stilla respektive mousserande vin.

Vidare finns information om tillåtna behandlingar, processhjälpmedel och tillsatser, vilket också redovisas nedan.

Källa: EU-kommissionens delegerade förordning (EU)2019/934, kompletterar förordning (EU) nr 1308/2013. I denna specificeras regler kring vissa oenologiska metoder vilka redovisas (EU 2019/934, Bilaga I).

Höjning av alkoholhalten – berikning

Höjning av alkoholhalten med hjälp av berikning får inte överstiga 3 volym-%. Höjning får dock inte ske så att den totala alkoholhalten höjs till mera än 11,5 % (vitt vin) respektive 12 % (rött vin).

Under år med ovanligt ogynnsamma väderförhållanden finns möjlighet till att begära att gränsvärdet (3 %) höjs med 0,5 procentenheter. Ansökan till EU-kommissionen görs då av Livsmedelsverket.

Höjningen av den naturliga alkoholhalten får endast åstadkommas på följande sätt:

- ♦ För färska druvor, delvis jäst druvmust eller ungt, icke färdigjäst vin: tillsats av sackaros (vanligt socker), koncentrerad druvmust eller rektifierad* (renad) koncentrerad druvmust.
- ♦ För druvmust: genom tillsats av sackaros, koncentrerad druvmust eller rektifierad koncentrerad druvmust eller genom partiell koncentrerings, inbegripet omvänd osmos.
- ♦ För vin: partiell koncentrerings genom kylning

Källa: Gränser för berikning regleras i förordning (EU) nr 1308/2013, bilaga VIII.

Källa: Rektifierad koncentrerad druvmust är druvmust som genomgått partiell dehydratisering enligt vissa godkända metoder (förordning (EU) nr 1308/2013).

Sötning av vin - Gränsvärden och villkor

Sötning av vin är endast tillåtet med hjälp av en eller flera av följande produkter:

- ◆ Druvmust.
- ◆ Koncentrerad druvmust.
- ◆ Rektifierad koncentrerad druvmust.

Vinets totala alkoholhalt får inte höjas med mer än 4 volymprocent.

Föreningen Svenskt Vin kommenterar:

Sötningen anges i regelverket som max 4 % höjning av totala alkoholhalten. Notera att detta inte avser att höja alkoholhalten utan är ett indirekt sätt att ange en mängd socker för att söta vinet. Den teoretiska mängden socker för att skapa 1 % alkohol är 16,83 g/l. 4 % innebär alltså $4 \times 16,83 = 67$ gram/l.

Gränsvärden för svaveldioxidhalt i vin

Stilla vin

Den totala svaveldioxidhalten får, när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion, vara högst:

- ◆ 150 mg/l för röda viner
- ◆ 200 mg/l för vita viner och roséviner.

Viner med restsötma (glukos + fruktos), över 5 g/l, får dock innehålla en högre total halt svaveldioxid:

- ◆ 200 mg/l för röda viner.
- ◆ 250 mg/l för vita viner och roséviner.

Mousserande vin

Den totala svaveldioxidhalten i mousserande viner får, när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion, vara högst:

- ◆ 185 mg/l för samtliga kategorier av mousserande kvalitetsviner,
- ◆ 235 mg/l för övriga mousserande viner.

Likörviner

Den totala svaveldioxidhalten i likörviner får, när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion, vara högst:

- ◆ 150 mg/l när sockerhalten är lägre än 5 g/l,
- ◆ 200 mg/l när sockerhalten är lägst 5 g/l.

Källa: Förordning (EU) 2019/934, Bilaga I, Del D

Föreningen Svenskt Vin kommenterar:

I regelverket anges totalhalter för svaveldioxid. Laboratorieanalyser ger svar på fritt och bundet svavel.

Fritt svavel består av framför allt av bisulfit och till en mindre del (2-6 %) av just svaveldioxid, även kallat molekylärt svavel.

I praktiken följer man fritt svavel för att bibehålla en nivå för att skydda vinet mot oxidation och mikroorganismer och totalt svavel för att klara gränsvärden som anges av regelverket - kallat total svaveldioxid.

Gränsvärden syring/avsyrning

Färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, ungt, icke färdigjäst vin samt vin får undergå syring och avsyrning.

Syrning av de produkter som anges ovan får endast göras upp till 4 g/l uttryckt som vinsyra eller 53,3 milliekvivalenter/l.

Avsyrning av vin får endast göras upp till 1 g/l uttryckt som vinsyra eller 13,3 milliekvivalenter/l.

Källa: Förordning (EU) nr 1308/2013, bilaga VIII

Föreningen Svenskt Vin kommenterar:

I regelverket anges mängden syra som man får ta bort till 1 g/l eller 13,3 milliekvivalenter/l.

I praktiken är det enklast att mäta syran och eventuell reduktion i gram per liter.

Syran mäts vanligtvis som titrerbar syra (TA) i gram per liter uttryckt som vinsyra.

För att härleda milliekvivalenter måste man förstå begreppet Mol som är 6×10^{23} stycken atomer/molekyler och molvikten som är hur mycket en Mol atomer/molekyler väger i gram.

Vinsyrans molvikt är 150 g. Att ta bort 1 g vinsyra/L är alltså $1/150 = 0,0066$ mol eller 6,6 millimol per liter.

Milliekvivalenter anger mängden vätejoner (protoner) som syran har och eftersom vinsyran har 2 syragrupper innebär 6,6 mmol vinsyra $2 \times 6,6 = 13$ milliekvivalenter syra.

Syror som bara har 1 syragrupp (exempelvis mjölksyra) är millimol = milliekvivalenter.

Särskilda regler för mousserande viner

Tirage- resp. expeditionslikör

De två olika ”likörer” som tillsätts i de olika stegen vid produktion av mousserande vin benämns:

- ◆ Tiragelikör:
den produkt som tillsätts cuvéen (basvinet) för att ge en andra jäsning.
- ◆ Expeditionslikör:
den produkt som tillsätts mousserande viner i för att ge dem särskilda smakegenskaper (vid t ex degorgering).

Sötning av basvinet och dess beståndsdelar är inte tillåtet.

Tillsats av tiragelikör och expeditionslikör ska inte betraktas som berikning eller sötning.

Tiragelikör får endast innehålla:

- ◆ Druvmust,
- ◆ Delvis jäst druvmust
- ◆ Koncentrerad druvmust
- ◆ Rektifierad koncentrerad druvmust, eller sackaros och vin.

Tillsatsen av tiragelikör får inte ge en ökning av den totala alkoholhalten med mer än 1,5 volymprocent.

Denna ökning ska fastställas genom att beräkna skillnaden mellan basvinets totala alkoholhalt i volymprocent och den totala alkoholhalten i volymprocent hos det mousserande vinet före tillsats av expeditionslikör.

Expeditionslikör får endast innehålla:

- ◆ Sackaros.
- ◆ Druvmust.
- ◆ Delvis jäst druvmust.
- ◆ Koncentrerad druvmust.
- ◆ Rektifierad koncentrerad druvmust.
- ◆ Vin.
- ◆ Eller en blandning av dessa produkter, eventuellt med en tillsats av en destillationsprodukt av vin.

Tillsatsen av expeditionslikör ska göras på ett sådant sätt att den verkliga alkoholhalten i volymprocent av det mousserande vinet inte höjs med mer än 0,5 volymprocent. Vinernas verkliga alkoholhalt i volymprocent, inbegripet alkoholen i all expeditionslikör som tillsätts, ska vara minst 9,5 volymprocent.

Koldioxid

Koldioxidhalten i mousserande viner får endast resultera av alkoholjäsning av det basvin av vilken vinet framställs.

Denna alkoholjäsning får endast ske genom tillsats av tiragelikör, om det inte rör sig om en jäsning som är avsedd att förvandla druvor, druvmust eller delvis jäst druvmust direkt till mousserande vin. Jäsningen får endast ske i flaskor eller i en sluten tank.

Källa: Förordning (EU) 2019/934, Bilaga II



Bestämmelser för bitar av ek

Bitar av ek används för framställning och lagring av vin, inbegripet för jäsning av färska druvor och druvmust, och för att överföra vissa egenskaper från ekträ till vinet.

Träbitarna får härröra endast från Quercus-arter (Eksläktet). De ska antingen lämnas i sitt naturliga tillstånd eller värmas upp till en låg, medelhög eller hög temperatur, men de får inte ha genomgått förbränning, inbegripet på ytan, och inte heller vara förkollnade eller uppvisa skörhet vid beröring.

De får inte ha genomgått någon kemisk, enzymatisk eller fysisk behandling utöver uppvärmningen.

Ingen produkt får tillsättas för att förhöja deras naturliga aromatiska egenskaper eller öka mängden extraherbara fenolföreningar.

Märkning av den använda produkten

På etiketten till förpackningen med ekbitar måste det finnas en uppgift om ursprunget för de aktuella ekarterna, om intensiteten vid en eventuell uppvärmning, om lagringsförhållanden samt om säkerhetsinstruktioner.

Dimensioner

Träpartiklarnas dimensioner måste vara sådana att minst 95 % (av vikten) hålls kvar av ett såll där maskorna är 2 mm (dvs. 9 mesh).

Renhet

Bitarna av ek får inte frigöra ämnen i koncentrationer som skulle kunna medföra hälsorisker.

Källa: Förordning (EU) 2019/934 Bilaga I, Del A, tillägg 7

Anmälningsskyldighet, höjning av alkoholhalt, justering av syra

Både höjning av alkoholhalten (chaptalisering) och justering av syra ska anmälas till Livsmedelsverket via mail.

För höjning av alkoholhalten ska anmälan göras senast 48 timmar innan den påbörjas.

Anmälan om avsyrring kan lämnas in senast två dagar efter att processen påbörjats. Observera dock att denna skyldighet till anmälan är på väg att tas bort, i harmonisering till regelverket inom EU.

Anmälningarna ska innehålla:

- ♦ Namn och adress på anmälaren.
- ♦ Plats där processen ska genomföras.
- ♦ Dag och klockslag när processen avser att startas.
- ♦ Beteckning på den produkt processen avser.
- ♦ Beteckning på den metod som ska användas samt vilken produkt som används.

Det är tillåtet att lämna in anmälan för flera processer för en bestämd period om du för in i journalen vilken tidpunkt processen genomförts. Om du lämnar in en anmälan för flera processer och det i anmälan inte framgår när du påbörjar respektive process ska det skrivas in i produktionsjournalen.

Tillåtna behandlingar, processhjälpmedel och tillsatser

I förordning (EU) 2019/934 bilaga I del A tabell 1 fastställs tillåtna oenologiska behandlingar samt villkor och gränsvärden för deras användning.

I samma förordning bilaga I del A tabell 2, fastställs tillåtna oenologiska föreningar samt villkor och gränsvärden för deras användning.

I denna tabell finns också hänvisning till:

- ♦ OIV:s kodex (OIV International Oenological Codex)
- ♦ OIV:s regelsamling över oenologiska metoder ([OIV Code of Oenological Practices - Additives, processing aids, contaminants | OIV](#)).

Lagstiftning, litteratur och övriga källor

Nästan alla regler om livsmedel är utarbetade inom EU och gäller inom hela EU. Det finns regler av olika slag:

- ◆ EU-förordningar som antagits av Europeiska unionens råd och Europaparlamentet och som gäller som svensk lag.
- ◆ Livsmedelslagen och livsmedelsförordningen som publiceras i svensk författningssamling, SFS.
- ◆ Livsmedelsverkets föreskrifter som finns publicerade i Livsmedelsverkets författningssamling, LIVSFS.

Lagar, förordningar och vägledningar

- ◆ **Livsmedelslagen (2006:804)**
Syftar till att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och för konsumenternas intressen när det gäller livsmedel
- ◆ **Livsmedelsförordningen (2006:813)**
Innehåller kompletterande bestämmelser till livsmedelslagen (2006:804).
- ◆ **Förordning (EU) nr 1308/2013**
EU's samlade marknadsordning för jordbruksprodukter, bl a handelsnormer för vin. Senast ändrad genom Förordning (EU) 2021/2117.
- ◆ **Delegerad förordning (EU) 2019/934**
Om vinodlingsområden där alkoholhalten får höjas, tillåtna oenologiska metoder och restriktioner för framställning och bevarande av vinprodukter, lägsta alkoholhalt för biprodukter och bortskaffande av dessa samt offentliggörande av OIV-akter.
- ◆ **Delegerad förordning (EU) 2019/33**
Om ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, invändningsförfarandet, begränsningar i fråga om användning, ändringar av produktspecifikationer, avregistrering av skydd samt märkning och presentation.
- ◆ **Delegerad förordning (EU) 2018/273**
Om tillstånd för plantering av vinstockar, vinodlingsregistret, följedokument och certifiering, register över mottagna och avsända leveranser, obligatoriska deklarerationer, anmälningar och offentliggörande av anmäld information, komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1306/2013 vad gäller relevanta kontroller och sanktioner.
- ◆ **Genomförandeförordning (EU) 2019/935**
Om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller analysmetoder för bestämning av vinprodukters fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper samt anmälningar om medlemsstaternas beslut om höjning av den naturliga alkoholhalten
- ◆ **Genomförandeförordning (EU) 2019/34**
Om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, invändningsförfarandet, ändringar av produktspecifikationer, registret över skyddade namn, avregistrering av skydd och användning av symboler samt för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1306/2013 vad gäller ett lämpligt system med kontroller
- ◆ **Förordning (EG) nr 852/2004**
Om livsmedelshygien.
- ◆ **Förordning (EG) nr 1332/2008**
Om livsmedelsenzym.
- ◆ **Förordning (EG) nr 1333/2008**
Om livsmedelstillsatser.
- ◆ **Förordning (EG) nr 1924/2006**
Om näringspåståenden och hälsopåståenden.
- ◆ **Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12)**
om dricksvatten.
- ◆ **Alkohollag (2010:1622).**
- ◆ **Swedacs föreskrifter (STAFS 2017:1)**
om färdigförpackade varor
- ◆ **Europeiska kommissionens vägledning (2022/C 355/01)**
Om genomförandet av hanteringssystem för livsmedelssäkerhet som omfattar god hygienpraxis och förfaranden baserade på HACCP-principer inklusive underlättande av/flexibilitet i tillämpningen i vissa livsmedelsföretag

Litteratur

Gör vin – en inspirationsbok för vinodlare och vinmakare. (Sveneric Svensson / Föreningen Svenskt Vin)

Övriga källor

Föreningen Svenskt Vins hemsida, www.svensktvin.se med bl a information om föreningens kursverksamhet.

[OIV – International Organisation of Vine and Wine](http://www.oiv.org)

[WSET – Wine & Spirit Education Trust](http://www.wset.edu)

Definitioner

Detta avsnitt tar upp ett antal centrala begrepp och hur de definieras eller förklaras.

Alkohol dryck och vin

Med alkohol dryck avses enligt alkohollagen en dryck med en alkoholhalt som överstiger 2,25 volymprocent. Alkohol drycker delas i denna lag in i sprit drycker, vin, öl och andra jästa alkohol drycker.

Dryck som är alkoholfri eller som har en alkoholhalt om högst 2,25 volymprocent benämns lätt dryck.

Med vin avses en alkohol dryck som framställts genom jäsning av druvor eller druvsaft. Till vin ska även räknas sådant vin som i framställningen har tillsatts sprit framställd av vinprodukter och som har en alkoholhalt som inte överstiger 22 volymprocent.

Alkohollag (2010:1622).

Olika vinprodukter

Olika kategorier av vinprodukter definieras inom EU. I översikt anges bland annat följande, för några utvalda kategorier:

Vin

Med vin avses den produkt som uteslutande framställs genom total eller partiell alkoholjäsning av krossade eller okrossade färska druvor eller av druvmust.

Vin ska ha en verklig alkoholhalt av lägst 8,5 volymprocent och en total alkoholhalt på högst 15 volymprocent.

Mousserande vin

Med mousserande vin avses en produkt som

- ◆ Framställs vid den första eller andra alkoholjäsningen av
 - färska druvor
 - druvmust
 - eller vin
- ◆ När behållaren öppnas, avger koldioxid som uteslutande härrör från jäsning
- ◆ På grund av upplöst koldioxid har ett övertryck på minst 3 bar när den förvaras i slutna behållare vid en temperatur av 20 °C
- ◆ Som framställs av en cuvée (basvin) vars totala alkoholhalt inte får understiga 8,5 volymprocent.

Likörvin (Starkvin)

Med likörvin avses en produkt som har en verklig alkoholhalt på lägst 15 volymprocent och högst 22 volymprocent. I översikt innehåller kategorin olika varianter av vinprodukter med tillsats av någon form av sprit vilken framställts av vinprodukter. Ursprunglig naturlig alkoholhalt ska ligga på lägst 12 volymprocent.

Källa: Bilaga VII, del II till förordning (EU) nr 1308/2013.

Övriga definitioner och begrepp

Anläggning

Med anläggning menas varje enhet i ett livsmedelsföretag.

Källa: Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Bearbetning

Åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.

Källa: Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

Behörig myndighet

Den centrala myndighet i en medlemsstat som har till uppgift att se till att kraven i denna förordning efterlevs, eller varje annan myndighet till vilken den centrala myndigheten har delegerat den uppgiften. För svensk vinproduktion är detta Livsmedelsverket.

Källa: Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

Dricksvatten

Vatten som uppfyller kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter.

Källa: SLVFS 2022:12) om dricksvatten

Ekologisk produktion

Användning av produktionsmetoder som överensstämmer med de regler som fastställts för ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter.

Förordning (EG) nr 834/2007

Etikett

Varje påskrift, märke, illustration eller annan beskrivning som återges i skrift, tryck, stencil, prägling, relief eller stämpel på en förpackning eller behållare som innehåller livsmedel eller som fästs på dessa.

Källa: Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

Flexibilitet

De krav som finns i förordningarna ska tillämpas för många olika typer av verksamheter, från stora industriella anläggningar som hanterar känsliga livsmedel, till små butiker som endast hanterar förpackade livsmedel.

I lagtexten skapas därför utrymme för flexibilitet genom uttryck som exempelvis ”när det är nödvändigt” och ”när så är lämpligt”.

Kraven kan endast i vissa fall och i viss mån anpassas till verksamhetens storlek och art, dock får livsmedlet inte bli hälsofarligt eller otjänligt.

Källa: Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Faroanalys

Insamling och utvärdering av information om faror som identifierats i råvaror och andra ingredienser, i miljön, i processen eller i livsmedlet, och förhållanden som leder till att de förekommer, för att avgöra om det rör sig om betydande faror eller inte.

Källa: Europeiska kommissionens tillkännagivande (2022/C 355/01)

PRP

Grundförutsättningar för god hygienpraxis. På engelska: Prerequisite Programme.

God hygienpraxis, GHP och GMP

Grundläggande åtgärder och villkor som tillämpas i alla led i livsmedelskedjan för att tillhandahålla säkra och lämpliga livsmedel.

God hygienpraxis (GHP) omfattar även god tillverkningssed (GMP) (med tonvikt på korrekta arbetsmetoder, t.ex. korrekt dosering av ingredienser, lämplig bearbetningstemperatur, kontroll av att förpackningarna är rena och oskadade), god jordbrukssed (t.ex. användning av vatten av lämplig kvalitet för bevattning, allt-in-allt-utsystem vid djuruppfödning), god veterinärmedicinsk praxis, god produktionssed, god distributionssed och god ekonomisk sed.

Exempel på GHP är lämplig rengöring och personlig hygien.

Exempel på GMP är användande av rätt recept, lämplig temperatur och användning av dricksvatten.

Källa: Europeiska kommissionens tillkännagivande (2022/C 355/01)

HACCP-baserade förfaranden/ HACCP

Förfaranden som bygger på principerna för faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP), dvs. ett system för egenkontroll där man identifierar, utvärderar och kontrollerar faror som är betydande för livsmedelssäkerheten, i enlighet med HACCP-principerna.

Källa: Europeiska kommissionens tillkännagivande (2022/C 355/01)

HACCP-plan

Dokumentation eller en uppsättning dokument som utarbetats i enlighet med HACCP-principerna för att säkerställa att betydande faror i livsmedelsföretaget kontrolleras och som finns tillgängliga i valfritt format.

Den ursprungliga HACCP-planen ska uppdateras om det sker förändringar i produktionen och måste kompletteras med journalföring av resultaten av övervakning och verifiering, samt de korrigerande åtgärder som vidtagits.

Källa: Europeiska kommissionens tillkännagivande (2022/C 355/01)

Ingrediens

Varje ämne eller produkt, inklusive aromer, livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer, och varje beståndsdel i en sammansatt ingrediens som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och som finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form; restprodukter ska inte anses vara ingredienser.

Källa: Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

Kontaminering

Förekomst eller införande av en fara.

Källa: Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Kritisk styrpunkt (CCP)

Ett steg vid vilket styrning kan införas och är nödvändigt för att förebygga eller undanröja en hälsofara eller reducera den till en acceptabel nivå.

Livsmedel

Alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor.

Källa: Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning

Livsmedelsföretagare

De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver.

Källa: Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning.

Livsmedelstillsats

Varje ämne som normalt inte i sig konsumeras som ett livsmedel och som normalt inte används som en karakteristisk ingrediens i livsmedel, oavsett om det har något näringsvärde eller inte, och som liksom dess biprodukter på goda grunder kan antas direkt eller indirekt bli en beståndsdel i livsmedel när det för något tekniskt ändamål avsiktligt tillförs sådana vid framställning, bearbetning, beredning, behandling, förpackning, transport eller lagring.

Källor: Förordning (EU) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser
Ytterligare information om livsmedelstillsatser och processhjälpmedel vid vintillverkning: förordning (EU) 2019/934 bilaga I del A tabell 2 samt OIV hemsida [Additives, processing aids, contaminants | OIV](#).

Livsmedelshygien

De åtgärder och villkor som är nödvändiga för att bemästra faror och säkerställa att livsmedel är tjänliga med hänsyn till deras avsedda användningsområde.

Källa: Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

Läsbarhet

Informationens yttre gestaltning, som gör att informationen kan ses av allmänheten och som bestäms av olika faktorer, exempelvis teckenstorlek, teckenavstånd, radavstånd, strecktjocklek, teckenfärg, typsnitt, förhållandet mellan bokstävernas bredd och höjd, materialets yta och en betydande kontrast mellan trycket och bakgrunden.

Källa: Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

Märkning

Ord, uppgift, varumärke, märkesnamn, illustration eller symbol som gäller ett livsmedel och anbringas på förpackning, dokument, meddelande, etikett, ring eller krage som medföljer eller avser sådant livsmedel.

Källa: Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

Processhjälpmedel

Varje ämne som:

- ♦ Inte i sig konsumeras som livsmedel.
- ♦ Avsiktligt används vid bearbetning av råvaror, livsmedel eller livsmedels- ingredienser för att uppnå ett visst tekniskt ändamål under behandlingen eller bearbetningen.
- ♦ Kan leda till att det i slutprodukten finns en inte avsiktlig, men tekniskt oundviklig förekomst av rester av detta ämne eller derivater av detta, förutsatt att dessa rester inte innebär någon hälsorisk och inte har någon teknisk verkan på slutprodukten.

Källa: Förordning (EU) 1333/2008 om livsmedelstillsatser
Ytterligare information om livsmedelstillsatser och processhjälpmedel vid vintillverkning: förordning (EU) 2019/934 bilaga I del A tabell 2 samt OIV hemsida [Additives, processing aids, contaminants | OIV](#).

Redlighet

Begreppet redlighet gäller konsumenternas intresse av att information finns och att den är korrekt och inte vilseledande.

”Oredlighet” bör ses som två delar, både som vilseledande och bedrägliga förfaranden.

Med bedrägliga förfaranden, fusk, menas handlingar som bryter mot livsmedelslagstiftningen, där någon avsiktligt till exempel förvanskar en produkt, undanhåller information eller ger felaktig information och som medför att konsumenter blir lurade.

Källa: Livsmedelsverkets kontrollwiki

Slutkonsument

Den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet.

Källa: Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning

Synfält

Samtliga ytor på en förpackning som kan läsas ur en och samma synvinkel.

Källa: Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

Säkra livsmedel

Livsmedel ska anses som icke säkra om de kan antas vara skadliga för hälsan (omedelbara, kortsiktiga, långsiktiga effekter på hälsan) och/eller otjänliga som människoföda (genom förorening, förruttnelse, försämring eller nedbrytning).

Källa: Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning

Utsläppande på marknaden

Innehav av livsmedel för försäljning, inbegripet utbudande till försäljning eller annan form av överlåtelse, kostnadsfri eller inte, samt försäljning, distribution och andra former av överlåtelse.

Källa: Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning



Exempel egenkontroll

Goda rutiner kopplade till ett antal grundläggande hygienregler skapar förutsättningar för egenkontroll i vingård och vineri.

Grundläggande hygienregler

Grundläggande hygienregler skapas av företaget och innefattar ett flertal områden med rutiner som beskriver hur företaget gör för att producera vin på ett livsmedelshygieniskt säkert sätt.

Rutinerna kan se olika ut för olika företag men ändå uppfylla livsmedelslagstiftningens mål om säkra livsmedel. De rutiner som företaget arbetar utifrån är de som gäller på just den specifika anläggningen med de förutsättningar som finns för verksamhetens storlek och art.

Förordning (EG) nr 852/2004 utgör tillsammans med kraven i förordning (EG) nr 178/2002 om framför allt spårbarhet, grunden för livsmedelsföretagarens hanteringssystem för livsmedels säkerhet. Hanteringssystemet består av grundförutsättningarna, rutiner för att säkerställa spårbarhet samt HACCP-baserade förfaranden.

En god källa till information är [Livsmedelsverkets Kontrollwiki](#) som är en webbplats med fördjupad information om livsmedelskontroll och tolkning av lagstiftningen.

Egenkontrollens omfattning

Egenkontrollen omfattar ett antal viktiga områden:

- ◆ Rengöring.
- ◆ Underhåll.
- ◆ Personalens utbildning.
- ◆ Personlig hygien.
- ◆ Skadedjursbekämpning.
- ◆ Temperatur.
- ◆ Vattenkvalitet.
- ◆ Inköp och varumottagning.
- ◆ Avfall.
- ◆ Information, märkning och redlighet.
- ◆ Spårbarhet och återkallelse.
- ◆ Internrevision och dokumentation.

Nedan återfinns vägledning och hänvisning till lagrum för hygienregler kopplade till ovanstående områden.

Rengöring

Rutin som inrättas för att livsmedelslokaler, fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel samt föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel rengörs och där så krävs desinficeras för att skydda livsmedlen mot kontaminering.

Källa: Bilaga II, kapitel I-V, till förordning (EG) nr 852/2004

Anpassa rengöring efter förutsättningar

Det är inte alltid som lokalerna i ett vineri är helt lätta att rengöra, speciellt i fråga om lokaler som inte från början byggts och inretts för livsmedelsframställning. I sådana fall kan brister i lokalen i vissa fall kompenseras med goda rutiner för produktion, hantering och rengöring. Rengöring anpassas efter lokaler, utrustning och med hänsyn till den risk som finns för kontaminering. God ordning och reda resulterar oftast i att rengöring lättare kan utföras.

Föreningen Svenskt Vin rekommenderar:

Skapa ett rengöringsschema med instruktioner för olika områden.

Beredningslokaler/vineri ställer högre krav på rengöring och desinficering.

I allmänna lokaler ska rengöring anpassas så att smuts inte ansamlas och sprids till beredningslokaler från dessa

Viktigt att särskilt beakta hygienkrav i utrustning och kärl mm som kommer i direkt kontakt med vinet. Bakterier kan förflytta sig med hjälp av fruktflugor, damm och luftströmmar.

Att hålla bort damm och rester av must och vin från ytor i vineriet minskar mängden mikroorganismer som kan virvla upp i luften och komma in i vinet.

I vineriet är det lämpligt att iordningställa en yta som är möjlig att desinficera där du kan ställa ifrån dig andra redan desinficerade saker/utrustning.

Redskap och transportmedel

Redskap som används i livsmedelsproduktion ska vara avsedda för detta ändamål. Utrustning som avstjälkare, kross och press ska förvaras så att de kan hållas rena och torra, vilket minskar risk för bakterietillväxt.

Vid transport av druvor, must, färdigt vin eller i övrigt redskap och material till och från verksamheten ska du se till att dessa inte smutsas ned från omgivningen under transporten.

Rengöringsmedel

Dokumentation bör upprättas över vilka rengörings- och desinficeringsmedel som använts i olika steg, för spårbarhet. Produktdatablad ska finnas tillgängliga.

Städutrustning till toalett används endast där.

Att tänka på

- ♦ Håll rent i vineriet genom att direkt torka upp spill av must och vin.
- ♦ Inför ett konsekvent protokoll för rengöring och desinficering av all utrustning som kommer i kontakt med vinet.
- ♦ Ta inte in smuts, jord och angripna druvor i vineriet.
- ♦ Uppdatera instruktioner och rengöringsschema i takt med förändringar i lokaler, utrustning och processer.

Vid brister

- ♦ Bedöm om livsmedelssäkerheten har påverkats.
- ♦ Se till att utbildning och information kopplat till det som inträffat når personalen.

Underhåll

Rutin som inrättas för att livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick. Rutinen omfattar även att fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel samt föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering.

Källa: Bilaga II, kapitel I-V, till förordning (EG) nr 852/2004

Löpande underhåll

Behov av underhåll ska utvärderas löpande och en grundlig genomgång bör ske minst en gång om året.

Vid reparation av lokaler, utrustning, transportfordon m m är det viktigt att se till att göra rent efteråt.

Vid tillfälliga lagningar är det viktigt att tillse att dessa görs tillräckligt väl och med material som inte riskerar att produkter blir kontaminerade.

Kontroll av utrustning

Kontroll eller kalibrering av mätinstrument ska ske minst en gång om året, eller enligt tillverkarens instruktion.

Att tänka på

- ♦ Viktigt att vara uppmärksam på brister.
- ♦ Förändringar som sker gradvis kan vara svåra att upptäcka.
- ♦ Planera underhåll väl för att undvika störningar under produktion.
- ♦ Dokumentera de kontroller som genomförs.

Vid brister

- ♦ Åtgärda eller ta bort trasig utrustning.
- ♦ Dokumentera sådant som behöver åtgärdas senare.
- ♦ Vid reparation/service, spara eventuell rapport.



Personalens utbildning

Rutin som inrättas för att personal som hanterar livsmedel har den kunskap om livsmedelshygien samt HACCP som behövs för att utföra sina uppgifter.

Källa: Bilaga II, kapitel XII, till förordning (EG) nr 852/2004

Tillräckliga kunskaper hos personalen

Livsmedelsföretagaren är ansvarig för att den personal som hanterar livsmedel har den kunskap om livsmedelshygien som behövs för att utföra sina uppgifter. Det är viktigt att introducera ny och tillfällig personal i rutinerna.

Det finns inget krav på att en person måste ha genomgått någon specifik hygienutbildning för att få hantera livsmedel. Det kan räcka med instruktioner och övervakning på arbetsplatsen för att uppnå tillräcklig säkerhet.

Vid förändringar i verksamheten ska information ges kring detta.

Den person på företaget som är ansvarig för övervakning och för korrigerande åtgärder vid CCP:er eller andra styrpunkter, ska ha utbildning och kunskap för att klara uppgifterna på rätt sätt.

Att tänka på

- ♦ Gå igenom regler och rutiner regelbundet med personal, utifrån behov.
- ♦ Se till att ny personal blir upplärda i arbets- och hygienrutiner.
- ♦ Informera särskilt vid förändringar

Vid brister

- ♦ Utgå från vad som är orsak till det som inträffat.
- ♦ Se till att utbildning och information kopplat till det som inträffat når personalen.

Personlig Hygien

Rutin som inrättas för att personal som hanterar livsmedel och personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras inte kontaminerar livsmedlen.

Källa: Bilaga II, kapitel VIII, till förordning (EG) nr 852/2004

God personlig hygien

Varje person som arbetar på platser där livsmedel hanteras måste iaktta god hygien.

Företagets rutiner för personlig hygien ska även omfatta andra personer än anställda som vistas i livsmedelslokalen, till exempel hantverkare, transportpersonal och övriga besökare.

Rutiner och instruktioner behöver inte vara skriftliga eller dokumenterade så länge alla inblandade vet vad som gäller.

Föreningen Svenskt Vin rekommenderar:

Du bör alltid upprätta skriftliga rutiner.

Olika krav på personlig hygien kan ställas på:

- ♦ Beredningslokaler där druvor, must och färdigt vin hanteras öppet.
- ♦ Allmänna lokaler där produkt hanteras och lagras i slutna förpackningar/kärl och utrymmen för lagring, förråd, transportmedel och personalutrymmen mm.

I allmänna lokaler

I allmänna lokaler ska alla personer som arbetar där med att hantera livsmedel iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga och rena kläder.

I vineriet

I vineri/beredningslokaler med pågående öppen hantering eller produktion ska:

- ♦ Personal bära hela och rena arbetskläder som är anpassade för ändamålet.
- ♦ Händer tvättas med tvål före arbetets början, efter toalettbesök och vid behov.
- ♦ Sår ska täckas på lämpligt sätt.
- ♦ Förtäring samt rökning inte förekomma.
- ♦ Personal som är eller misstänks vara bärare av en smittsam sjukdom informera ansvarig person om detta och inte arbeta med oförpackade livsmedel under sjukdomsperioden

Observera vikten av att ha rutiner för vad som ska gälla vid passage in/ut ur zon med öppen hantering. T ex att handtvätt och vid behov omklädsel ska ske vid passage in i vineriet.

Krav på arbetskläder

Syftet med kravet om att personalen ska bära rena och lämpliga kläder är att förhindra att mikrobiologiska och fysiska faror överförs från personal till livsmedel, vilket ska tillgodoses.

Det finns inga explicita krav på vilka plagg som ska bäras.

Handtvättställ

Möjlighet att tvätta händerna är grundläggande i en livsmedelsverksamhet. Därför ska det finnas handtvättställ. Det ska finnas varmt och kallt vatten samt material för att kunna tvätta och torka händerna på ett hygieniskt sätt. T ex är det viktigt att använda handdukar är rena via regelbundna byten. Ett alternativ är att använda engångshanddukar/torkpapper. Att använda engångshandskar kan inte ersätta handtvätt och ska bara ske som komplement till god handhygien.

Personaltoalett

Verksamheten ska ha ett tillräckligt antal toaletter. Vad som är tillräckligt antal beror på verksamhetens typ och storlek.

Kravet på antal toaletter gäller bara personaltoaletter. Om det finns ett behov av kundtoaletter eller inte är upp till livsmedelsföretagaren att bedöma.

Att tänka på

- ♦ Håll händer rena.
- ♦ Arbeta inte vid smittsam sjukdom.
- ♦ Var extra noga om någon hemma är sjuk.
- ♦ Informera särskilt tillfällig personal.
- ♦ Planera väl för flödet inom och mellan lokaler.

Vid brister

- ♦ Bedöm om livsmedelssäkerheten har påverkats.
- ♦ Se till att utbildning och information kopplat till det som inträffat når personalen.

Skadedjur

Rutin ska inrättas för att livsmedlen inte kontamineras av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur.

Källa: Bilaga II, kapitel VI och IX, till förordning (EG) 852/2004

Risk för smittspridning

Att skadedjur tar sig in i vineri och andra lokaler, där t ex flaskor, korkar och processhjälpmedel förvaras, ska förhindras. Skadedjursangrepp kan leda till kontamination av druvor, must och färdigt vin och ska minimeras.

Genom att förebygga, övervaka och bekämpa skadedjur kan vi minimera sannolikheten till angrepp. Indikatorfällor för gnagare och krypande insekter kan vara lämpliga för utrymmen som är obemannade eller svåra att övervaka.

Produkter som används för skadedjurskontroll och bekämpning ska hanteras så att de inte själva utgör risk för kontaminering. Förvaring kan t ex ske i ett särskilt skåp.

Skadedjursbekämpning bör skötas av egen personal med rätt kompetens, eller via anlitad personal från ett skadedjursföretag.

Sällskapsdjur ska inte ha tillträde till vineri och bör heller inte ha tillträde till andra platser som är av hygienisk betydelse.

Att tänka på

- ♦ Viktigt med hygien och rengöring för att undvika att skapa en miljö där skadedjur trivs.
- ♦ Minimera för att skadedjur ska kunna ta sig in via dörrar, fönster, ventilation, avlopp.
- ♦ Lagring och förvaring som minimerar tillgång till vatten och mat för skadedjur.
- ♦ Uppmana personal att vara uppmärksamma på förekomst av skadedjur.

Vid brister

- ♦ Ta bort angripna livsmedel.
- ♦ Undersök och eliminera orsak.

Temperatur - Allmänt

Rutin som inrättas för att livsmedlen inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår.

Kylkedjan får inte brytas. Upptining av livsmedel ska göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras.

Källa: Bilaga II, Kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

Skörd och förvaring av druvor

I samband med skörd bör druvorna hanteras och förvaras så att de hålls hela och torra. Vid varma dagar är detta extra viktigt och förvaring i svalt utrymme eller kylrum bör eftersträvas innan krossning och pressning.

Vintillverkning

Vid framställning av vin är kontroll av temperatur vanligtvis inriktad mot själva processen vid jäsnings och lagring. Beroende på typ av vin som framställs används olika metoder för kontroll av temperatur.

Det finns naturligtvis också allmänt anledning till att bevaka temperatur, luftfuktighet m m för att undgå negativ påverkan på druvor och must.

Vatten

Rutin som inrättas för att säkerställa att livsmedel inte kontamineras via det vatten som används vid anläggningen.

Källa: Bilaga II, kapitel VII, till förordning (EG) nr 852/2004.

Vatten används vanligtvis endast i mycket liten skala som en ingrediens vid vinproduktion. Till exempel då vissa processhjälpmiddel, såsom klarningsmedel och jästaktivering, eller jäst förbereds/löses upp i vatten.

Vatten används dock naturligt vid handtvätt samt vid rengöring av lokaler och utrustning.

Slangar, kopplingar och munstycken ska noggrant hållas rena för att undvika att sjukdomsframkallande mikroorganismer, kemiska ämnen och partiklar riskerar att överföras till must och vin.

Livsmedelsverkets har antagit föreskrifter om dricksvatten (LIVSFS 2022:12). I dessa föreskrifter finns bestämmelser om produktionen och hanteringen av samt kvaliteten på dricksvatten. Är anläggningen ansluten till ett kommunalt vattenledningsnät är det kontrollerat av kommunen och kommunen ansvarar för säkerhet och kvalitet fram till den egna anläggningens vattenledning tar över. Ett enkelt sätt att kontrollera kvalitet på vattnet är att det ser rent ut och inte luktar illa.

När vatten kommer i direktkontakt med livsmedel eller används som en ingrediens i livsmedel bör utgångspunkten vara att dricksvatten ska användas. Vid små kvantiteter kan ju detta t ex tas ur en dunk om man inte har direkt tillgång i vineriet.

Livsmedelsverket bedömer att annat vatten än dricksvatten skulle kunna användas i dessa situationer:

- ◆ Rengöring, städning och liknande.
- ◆ Hantering av färdigförpackade livsmedel.
- ◆ Sköljning av hela rotsaker och grönsaker samt hel frukt.

När vatten används för rengöring för att förhindra kontaminering ska dock ”rent” vatten användas. Detta kan vara dricksvatten, men också annat vatten som inte innehåller mikroorganismer eller giftiga ämnen som direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på vinet. Detta kan då vara rent havsvatten eller

sötvatten enligt förordning (EG) nr 852/2004, artikel 2.1 h och i.

I det fall dricksvatten från egen brunn används, ska denna registreras hos kommunens miljö- och hälsoskyddskontor (eller motsvarigheten). Ett undersökningsprogram tas fram som stöd för både kemiska och mikrobiologiska analyser på vattnet.

Inköp, varumottagning, inleverans av druvor

Rutin som inrättas för att säkerställa att råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel inte innehåller parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda.

Källa: Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004

Dessutom:

Att material som används för inslagning och emballering inte utgör en källa till kontaminering

Källa: (bilaga II, kapitel X, till förordning (EG) nr 852/2004)

Att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpliga för detta

Källa: Förordning (EG) nr 1935/2004, förordning (EG) nr 450/2009 och förordning (EU) nr 10/2011, LIVSFS 2011:7)

Kvalitetskrav vid inköp

Vid inköp är det viktigt att vara tydlig med vilka krav man ställer på sin leverantör i fråga om material (nedan), hållbarhet, säkerhet för personal

Kontrollera levererade produkter vid mottagning så att du fått korrekt leverans och så att förpackningar är hela och rena. Använd enbart produkter som är avsedda för vinproduktion, alternativt produkter där du som företagare har säkerställt lämplighet.

Mottagning av råvara/druvor

Vid inleverans av druvor är det viktigt att säkerställa att behållare för druvor och utrustning som använts vid skörd inte har varit kontaminerade. Detsamma gäller för sortering och rensning av skördad frukt.

Gå igenom sprutrapport och säkerställ att leverantörens och Kemikalieinspektionens anvisningar för användning av medel och de karenstider som finns angivna följs

Material i kontakt med mat och dryck

På Livsmedelsverkets hemsida finns information om så kallade ”kontaktmaterial” (material som kommer i kontakt med mat och dryck). Exempel på kontaktmaterial är förutom behållare och annat vid beredning och förvaring av druvor, must och vin även delar av maskiner och apparater som tätningar, slangar, rör och hjul.

Du ansvarar för att kontaktmaterial som används i din verksamhet är säkert. Det betyder att ämnen från materialet inte överförs till livsmedlet i sådana mängder att de utgör en fara för människors hälsa eller gör att livsmedlet förändras eller försämras i fråga om smak och lukt.

Säkerställ att du har dokumentation som visar att dina material är avsedda för alkoholhaltiga livsmedel och att de tål en längre kontakt med vinet. Du behöver också använda dem på rätt sätt.

För bland annat produkter av plast, keramik, lack eller ytskikt tillverkat med hjälp av bisfenol A, regenererad cellulosa samt aktiva och intelligenta material och produkter ska en så kallad declaration of compliance DoC (på svenska: förklaring om överensstämmelse) finnas. Om inte en DoC finns med produkten vid leverans, får man gå tillbaka till leverantören som ska kunna förse med detta. Ibland står det även att finna via leverantörens hemsida.

Kontaktmaterialföretaget ska se till att deras produkter är korrekt märkta. Vanligt är att märkningen som visar att produkten är säker att använda i kontakt med livsmedel görs direkt på produkten eller på förpackningen, men uppgifterna kan också finnas i ett medföljande dokument, beroende på hur de distribueras.

Föreningen Svenskt Vin rekommenderar:

Text vid användning av ekfat, eller kärl av annat organiskt material, vid jäsning/lagring, ska specifikationer sparas. Det ska finnas instruktioner för rengöring och dokumentation över fatets användning.

Att tänka på

- ♦ Gör en lista över dina leverantörer och leveranser.
- ♦ Spara specifikationer och följesedlar och i förekommande fall dokument för DoC (Declaration of Compliance).

Vid brister

- ♦ Kontakta leverantören.
- ♦ Bedöm om bristerna allvarligt påverkar vinet.

Avfall

Rutin ska inrättas för att livsmedelsavfall inte utgör en direkt eller indirekt källa till kontaminering.

Källa: (Bilaga II, kapitel VI, till förordning (EG) nr 852/2004

Hantering och förvaring av avfall

Förvaring av avfall ska inte ske i utrymmen där livsmedel och rent förpackningsmaterial för livsmedel hanteras eller förvaras.

Behållare för avfall och möjliga farliga ämnen ska vara tydligt avsedda för avfall och bör vara placerade på förutbestämda platser. Behållare bör också vara möjliga att hållas stängda då de inte används.

Att tänka på

- ♦ Var noga med att skadedjur inte kan komma åt avfallet.
- ♦ Ha rutiner för tömning och rengöring av behållare.
- ♦ Beakta möjligheter som finns för sortering och följ de regelverk som finns för detta.

Information, märkning och redlighet

Rutin som inrättas för att konsumenten inte vilsledds genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras.

Källa: Artikel 16 i förordning (EG) nr 178/2002.

Förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (förordning (EU) nr 1169/2011) samt i STAFS 2017:1.

Reglerna för hur märkningen ska göras finns för vinsektorn i förordning (EU) 2019/33 och (EU) nr 1308/2013 – OBS den senare ändrad genom (EU) 2021/2117.

Buteljering

Det finns regler om hur mycket volymen får avvika från vad som anges på en vara.

Källa: STAFS 2017:1. I bilaga 2, finns information om nominella mängder för färdigförpackningars innehåll. I förordningen 4 § bestämmelser om märkning, med storlek på siffror som ska tillämpas i olika typfall.

Nominell mängd och nettokvantitet

- ♦ Med nominell mängd menas den vikt eller volym som anges på förpackningen.
- ♦ Med nettokvantitet menas själva livsmedlets faktiska vikt eller volym.

Nettokvantiteten i en färdigförpackning får i genomsnitt inte få vara mindre än den nominella mängden.

Källa: STAFS 2017:1 11 §

System för kontroll

Det finns krav på att du har ett system för statistisk stickprovskontroll. Kontroll ska utföras med godtagbara metoder för kvalitetskontroll.

Källa: STAFS 2017:1 bilaga 1

Nettokvantiteten ska mätas eller kontrolleras efter volym och det finns två alternativ för den angivna kontrollen.

Mätning av det faktiska innehållet.

Detta innebär manuell bestämning av volymen i varje enskild förpackning och då är inga negativa avvikelser tillåtna.

Kontroll av det faktiska innehållet

Detta innebär bestämning av volymen av varor i ett definierat parti med hjälp av ett dokumenterat system för stickprovskontroll. Då är viss negativ avvikelse från nominell volym tillåten:

- ◆ 50-100 ml 4,5 ml
- ◆ 100-200 ml 4,5 %
- ◆ 200-300 ml 9 ml
- ◆ 300-500 ml 3 %
- ◆ 500-1000 ml 15 ml
- ◆ 1000-10000 ml 1,5%

Värdet på den tillåtna negativa avvikelsen, som anges i procent i tabellen skall omräknas till volymenheter, som avrundas uppåt eller nedåt till milliliter. Detta förfarande är tillämpligt särskilt för vinerier som utnyttjar en mera automatiserad utrustning/teknik för buteljering.



Märkning av produkter

Det finns regler inom EU hur produkterna ska märkas för att det ska vara tydligt för konsumenterna.

Källa: (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2019/33

Den obligatoriska märkningen ska anges inom samma synfält på behållaren med tydliga läsbara, outplånliga bokstäver som är urskiljningsbara från övriga uppgifter.

Detta betyder inte att allt måste anges på framsidans etikett utan det kan även anges på baksidan. Uppgift om partiets nummer och allergener får anges utanför detta synfält.

Läs mer i Livsmedelsverkets publikation: [Information till livsmedelsföretagare Alkoholhaltiga drycker - tillverkning och märkning.](#)

Obligatorisk märkning av vin

- ◆ Beteckning/kategori; tex vitt vin.
- ◆ Ursprung/härkomst; tex Vin från Sverige.
- ◆ Nominell volym.
- ◆ Verklig alkoholhalt. Avvikelse max 0,5 volymprocentenheter från analys.
- ◆ Uppgift om tappningsföretaget och för mousserande vin uppgift om producent.
- ◆ För mousserande vin uppgift om sockerhalt
- ◆ Varupartiets identifikationsmärkning, sk Lot-nummer.
- ◆ Märkning med ingredienser som kan orsaka allergi eller intolerans (se nedan).
- ◆ Ingrediensförteckning och näringsdeklaration (se nedan).

Avalkoholiserat vin

För vinprodukter som har genomgått en behandling för avalkoholisering ska kategorin åtföljas av

- ◆ Termen *avalkoholiserad* om produktens verkliga alkoholhalt är högst 0,5 volymprocent, eller
- ◆ Termen *delvis avalkoholiserad* om produktens verkliga alkoholhalt är över 0,5 volymprocent och ligger under minsta verkliga alkoholhalt för kategorin vin före avalkoholisering,

Hållbarhetsdatum (bäst före) ska framgå för alla vinprodukter som genomgått en behandling för avalkoholisering och som har en verklig alkoholhalt på under 10 volymprocent.

Mousserande och pärlande vin

- ◆ Uppgift om att koldioxid är tillsatt för mousserande och pärlande viner ska framgå genom att man anger ”framställt genom tillsats av koldioxid”.

Allergener

När vin och andra alkoholhaltiga drycker produceras används och bildas ibland ämnen som räknas som allergener. Dessa drycker ska märkas så att allergenerna tydligt framgår för konsumenten.

Mjök och mjölkprodukter samt ägg och äggprodukter, som har använts som klaringsmedel i vin och som finns kvar i små mängder i det färdiga vinet ska märkas ut.

Svaveldioxid och sulfit tillsatta i livsmedel och i koncentrationer totalt över 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som svaveldioxid ska alltid deklarerars. I totalhalten ska både den tillsatta mängden och den eventuellt naturligt förekommande mängden ingå.

Den metod som har bestämts för analys av allergener i det färdiga vinet kan påvisa halter av ägg- eller mjölkprotein ned till 0,25 mg/l och mängdbestämma halter ned till 0,5 mg/l.

I Sverige ska uppgifterna anges på svenska och föregås av ordet "innehåller" enligt följande:

- ◆ För sulfiter: Innehåller sulfiter eller svaveldioxid
- ◆ För ägg: Innehåller ägg, äggprotein, äggprodukt, ägglyzosym eller äggalbumin
- ◆ För mjök: Innehåller mjök, mjölkprodukter, mjölkcasein eller mjölkprotein

Alkoholhalt och nominell volym

Alkoholhalt ska anges i volymprocent och texten vara minst 1,2 mm hög.

Nominell volym på varje förpackning i liter, centiliter eller milliliter ska anges i siffror som är minst

- ◆ Minst 2 mm höga om volymen inte överstiger 5 cl
- ◆ Minst 3 mm höga om volymen är 5 cl till 20 cl
- ◆ Minst 4 mm höga om volymen är 20 cl till 100 cl
- ◆ Minst 5 mm höga om volymen överstiger 100 cl

Frivillig märkning

- ◆ Sockerhalt.
- ◆ Årgång och druvsort (efter ansökan hos Livsmedelsverket).
- ◆ Uttryck som avser vissa produktionsmetoder.
- ◆ Produkttyp.

e-märkning

Att e-märka en färdigförpackning är frivilligt. Det betyder att en tillverkare kan välja att tillhandahålla varor med eller utan e-märkning. De krav som avser innehållets mängd är detsamma för båda kategorierna varor.

e-märket är en typ av certifiering och utgör en garanti för att förpackningen uppfyller vad gäller mängd och märkning.

För att få använda e-märket måste en förpackare låta ett ackrediterat certifieringsorgan kontrollera produktionen. Certifieringsorganet ska godkänna det system som förpackaren har för att själv kontrollera att alla e-märkta varor uppfyller kraven i föreskrifterna.

Undantag: om tillverkaren valt manuell bestämning av varumängden i varje enskild förpackning, är det tillåtet att e-märka utan att vara särskilt certifierad.

Källa: STAFS 2017:1



Näringsvärden och ingredienser blir obligatorisk märkning, 2023-12-08

Från och med den 8 december 2023 är det obligatoriskt att märka vin och vinprodukter med näringsdeklaration och ingrediensförteckning. Vin och vinprodukter som har producerats före den 8 december 2023 får märkas i enlighet med de märkningsregler som gällde då, och säljas till dess att lagren tagit slut.

Näringsdeklarationen och ingrediensförteckningen kan anges på förpackningen eller etiketten precis som för andra livsmedel eller tillhandahållas på elektronisk väg, till exempel via en QR-kod.

- ◆ Näringsdeklarationen på förpackningen/etiketten får begränsas till energivärdet, som kan uttryckas av ett "E" som i energi, om den fullständiga näringsdeklarationen tillhandahållas på elektronisk väg enligt uppgift på förpackningen eller på en etikett som är fäst på förpackningen.
- ◆ Eventuella allergener ska anges på förpackningen/etiketten. Det allergena ämnet eller produkten ska föregås av ordet "innehåller".

Används QR-kod gäller följande:

- ◆ Ingrediensförteckningen och näringsdeklarationen får inte visas tillsammans med annan information för försäljnings- eller saluföringsändamål.
- ◆ Inga användardata får samlas in eller spåras. (Dvs, till exempel inte på vingårdens ordinarie hemsida).

Källa: artikel 119 i förordning (EU) nr 1308/2013, såsom den har ändrats genom förordning (EU) 2021/2117

Ingrediensförteckning - detaljer om de nya och utökade reglerna för märkning

- ◆ Uttrycket 'druvor' får användas i stället för att ange de druvor och/eller den druvmust som används som råvaror vid framställningen av vinprodukter.
- ◆ Uttrycket 'koncentrerad druvmust' får användas för att ange specifikt den koncentrerade druvmust och/eller den rektifierade koncentrerade druvmust som används vid framställningen av vinprodukter.

- ◆ Tillsatser som omfattas av kategorierna 'surhetsreglerande medel' och 'stabilisatorer' och som är av liknande slag eller inbördes utbytbara får anges i ingrediensförteckningen med uttrycket 'innehåller... och/eller', följt av högst tre tillsatser, i de fall minst en av dessa förekommer i slutprodukten.
- ◆ Angivandet av tillsatser som omfattas av kategorin 'förpackningsgaser' i ingrediensförteckningen får ersättas med den särskilda uppgiften 'Tappat i en skyddande atmosfär' eller 'Tappning kan ske i en skyddande atmosfär'.
- ◆ Tillsättning av tiragelikör och expeditjonslikör vid framställning av mousserande viner får anges med de särskilda uppgifterna "tiragelikör" och "expeditjonslikör", antingen ensamma eller tillsammans med en förteckning över deras beståndsdelar, så som fastställs i bilaga II till förordning (EU) 2019/934. Förteckningen ska i det senare fallet skrivas inom parentes efter orden "tiragelikör" och "expeditjonslikör". (Se avsnittet "Särskilt avseende tillåtna Oenologiska metoder för mousserande viner" som finns tidigare i dessa riktlinjer).
- ◆ För alla vinprodukter som har genomgått en behandling för avalkoholisering och som har en verklig alkoholhalt på under 10 volymprocent införs datum för minsta hållbarhet som obligatorisk uppgift. När ett datum för minsta hållbarhetstid anges på behållaren behöver det inte finnas i samma synfält som krävs för de övriga obligatoriska uppgifterna.
- ◆ Kategorier, namn och E-nummer för oenologiska föreningar - dvs ingredienser, tillsatser och processhjälpmiddel - som ska användas i ingrediensförteckningen framgår av tabell 2 i del A i bilaga I till förordning (EU) 2019/934.
- ◆ För andra allergener än sulfiter, ägg och mjölk ska de uttryck som anges i den tabellen användas, till exempel om man använt veteprotein som klarningsmedel, se lista nedan.
- ◆ De uttryck som ska användas för att ange de oenologiska föreningar som orsakar allergi eller intolerans i ingrediensförteckningen fastställda i kolumn 1 i tabell 2 i del A i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

Oenologiska föreningar som ska anges i ingrediensförteckningen

OBS att nedanstående ska anges: namn eller E-nummer, eller både och, tillsammans med det kategorinamn (t ex ”Surhetskorrigerande medel”) som anges i tabell 2 i del A i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

Surhetskorrigerande medel:

- ♦ Vinsyra, äppelsyra, mjölksyra, kalciumsulfat, citronsyra.

Konserverings- och antioxidationsmedel:

- ♦ Kaliumsorbat, Askorbinsyra, Dimetyldikarbonat (DMDC).

Stabilisatorer:

- ♦ Citronsyra, metatvinsyra, gummi arabicum, mannoproteiner från jäst, karboximetylcellulosa (CMC), kaliumpolyaspartat, fumarsyra.

Allergener:

- ♦ Innehåll av sulfiter, ägg och mjölk (se ovan under avsnittet allergener)

Spårbarhet och återkallelse

Rutin som inrättas så att du ska:

- ♦ Kunna ange från vem och till vem en råvara, ingrediens eller ett livsmedel har levererats.
- ♦ Ha ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet.
- ♦ Säkerställa att livsmedlen är lämpligt märkta för att underlätta spårbarheten och att livsmedel som inte uppfyller lagstiftningens krav kan dras tillbaka från marknaden.

Källa: (artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002

- ♦ Säkerställa att föreskrivna märkningsuppgifter finns på förpackade livsmedel.

Källa: Artikel 1 (EU) nr 1169/2011

Spårbarhet

Du ska snabbt kunna ta fram de uppgifter som behövs för att spåra ett visst vin, oavsett om orsaken är att det är osäkert eller om livsmedelsinformationen ska verifieras.

Du måste kunna visa varifrån du har mottagit livsmedel och ingredienser. Du måste också kunna visa vilka livsmedelsföretag de har försett med produkter och kunna lämna denna information på begäran av kontrollmyndigheten.

Det finns ingen lag som säger hur systemet för spårbarhet ska vara utformat eller hur omfattande det behöver vara. Du har möjlighet att anpassa ditt system utifrån din egen verksamhets omfattning och komplexitet. Systemet kan vara digitalt eller finnas som fysiska dokument.

Uppgifterna ska sparas så länge som företaget kan komma att behöva dem. Hur länge det är beror på produktens livslängd och vilka risker som skulle kunna förknippas med den. Vin faller inom kategorin för produkter ”utan specificerad hållbarhetstid” där den generella regeln på 5 år för att spara uppgifter kan tillämpas.

Källa: vägledning för tillämpning av förordning (EG) 178/2002

Återkallelse om livsmedel inte är säkert

Återkallelse kan bli aktuellt om du får larm från en leverantör att deras produkt inte hållit förväntad kvalitet.

Det kan även inträffa om en kund lämnat information som är så pass allvarligt att du inte anser det lämpligt att ha produkten på marknaden längre.

Du kan också själv upptäcka brister i produkten och återkalla den.

Källa: Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 och www.livsmedelsverket.se

Vid återkallelse

- ♦ Kontaktas samtliga berörda kunder skyndsamt för information om att ta bort varan för försäljning.
- ♦ Kontaktas kontrollmyndigheten.
- ♦ Kontrolleras flödet och processerna för aktuell produkt.
- ♦ Händelseförloppet dokumenteras.

Att tänka på

- ♦ Upprätta dokumentation över leverantörer och kunder.
- ♦ Gör en lista på vad som behöver göras för att kunna återkalla ett parti.
- ♦ Ha en rutin för att testa spårbarheten.
- ♦ Dokumentera genomförd test.

Vid brister

- ♦ Utred skyndsamt orsaker.
- ♦ Kontakta kontrollmyndighet vid behov för återkallelse.

Internrevision

Rutin ska inrättas för att se till att all dokumentation som beskriver de förfaranden som utarbetats alltid är aktuell.

Källa: Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004

Testa egenkontrollen

Att årligen gå igenom att egenkontroll, faroanalys och HACCP fortfarande är aktuellt och fungerande ger trygghet i att rutiner och verksamheten fungerar väl. Detsamma gäller vid större förändringar.

Exempel på aktiviteter kan vara:

- ◆ En årlig förberedd genomgång tillsammans med personal där bl a nedan nämnda dokumentation ligger som underlag.
- ◆ Genomgång tillsammans med kollega i branschen som arbetar under liknande förutsättningar.
- ◆ Genomgång av dokumentation som sparats för spårbarhet för att verifiera fullständighet och aktualitet.
- ◆ Dokumentera genomförd kontroll.

Dokumentation

Rutin ska inrättas för att upprätta dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att du utfört de kontroller som är avgörande för livsmedelssäkerheten samt att spara dessa och all annan dokumentation och journaler under lämplig tid.

Källa: Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004)

HACCP-baserade förfaranden ska dokumenteras i HACCP-planen och

kontinuerligt kompletteras med uppgifter om resultat.

Dokumentationen och journalerna ska anpassas till verksamhetens storlek och art. Dessutom ska de vara tillräckligt omfattande så att du ska kunna säkerställa att de HACCP-baserade förfarandena existerar och att de upprätthålls.

Journaler ska förvaras under en tillräckligt lång tid utöver produktens hållbarhet, framför allt för att underlätta spårbarheten.

Exempel på dokumentation

- ◆ Grundförutsättningar och arbetsinstruktioner.
- ◆ Beskrivning av det förberedande arbetet (före de sju HACCP-principerna).
- ◆ Faroanalys.
- ◆ Identifiering av kritiska styrpunkter.
- ◆ Fastställande av kritiska gränsvärden.

Exempel på journaler

- ◆ Resultat av övervakning av kritiska styrpunkter.
- ◆ Observerade avvikelser och utförda korrigerande åtgärder.
- ◆ Resultat efter verifiering.

Källa: www.livsmedelsverket.se



HACCP och grundförutsättningar

Som livsmedelsföretagare ska du inrätta, genomföra och upprätthålla ett permanent förfarande grundat på HACCP* och de sju principerna om faroanalys och kritiska styrpunkter.

Faroanalysen för vintillverkning börjar med mottagning av druvor och slutar med paketering och transport. Vägen fram till färdig produkt på bordet hos slutkonsument av vinet sträcker sig över flera månader och år.

Grundförutsättningar GHP och GMP

Grundförutsättningarna ger underlag för att genomföra HACCP effektivt.

Med hjälp av grundförutsättningar elimineras merparten av alla faror kopplade till din produktion.

Innan de HACCP-baserade förfarandena tillämpas bör du ha genomfört grundförutsättningarna.

Grundförutsättningar omfattar:

- ♦ God hygienpraxis, GHP*.
Exempel på GHP är lämplig rengöring och personlig hygien.
- ♦ God tillverkningssed GMP*.
Exempel på GMP är användande av rätt recept, lämplig temperatur och användning av dricksvatten.
- ♦ andra goda förfaranden.

Andra exempel på grundförutsättningar kan vara att ha lämpliga lokaler och utrustning, tillgång till dricksvatten, rutiner för personlig hygien, rengöring, avfallshantering och skadedjursbekämpning.

Grundförutsättningarna och exempel på hur du kan bedriva kontroll utifrån dem beskrivs i avsnittet Exempel på egenkontroll.

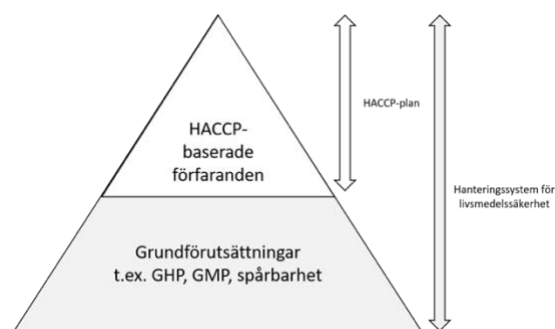
*

HACCP: Faroanalys och kritiska styrpunkter. (på engelska, Hazard Analysis Critical Control Point)

CCP: Kritisk styrpunkt (på engelska Critical Control Point)

GHP: God hygienpraxis (på engelska, Good Hygiene Practice)

GMP: God tillverkningssed (på engelska; Good Manufacturing Practice)



Figuren ovan visar hur hanteringssystemet för livsmedelssäkerhet är uppbyggt.

HACCP - sju principer:

1. Identifiera alla faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå (faroanalys).
2. Identifiera kritiska styrpunkter (CCP). Kritiska styrpunkter är avsedda att endast hantera betydande faror i en anläggning.
3. Fastställ kritiska gränsvärden vid kritiska styrpunkter som särskiljer en acceptabel nivå. Ett kritiskt gränsvärde skiljer acceptabelt från oacceptabelt, t ex att:
 - Gränsen är allmänt vedertagen eller fastställt i regler
 - Gränsen är hämtad från en branschriktlinje, generisk plan eller liknande
 - Du har satt gränsen själv, t ex genom erfarenhet och logiskt resonemang.
4. Upprätta och genomföra effektiva rutiner för att övervaka de kritiska styrpunkterna.
5. Fastställ vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll.
6. Upprätta förfaranden som ska genomföras regelbundet för att verifiera att de åtgärder som avses i principerna 1-5 fungerar effektivt.
7. Upprätta dokumentation och journaler anpassade till livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i principerna 1-6 tillämpas effektivt. Det viktigaste är att du kan berätta och visa på plats att verksamheten och processerna fungerar på ett tillfredsställande sätt.

Exempel – Generella processbeskrivningar, tillverkning av olika typer av vin

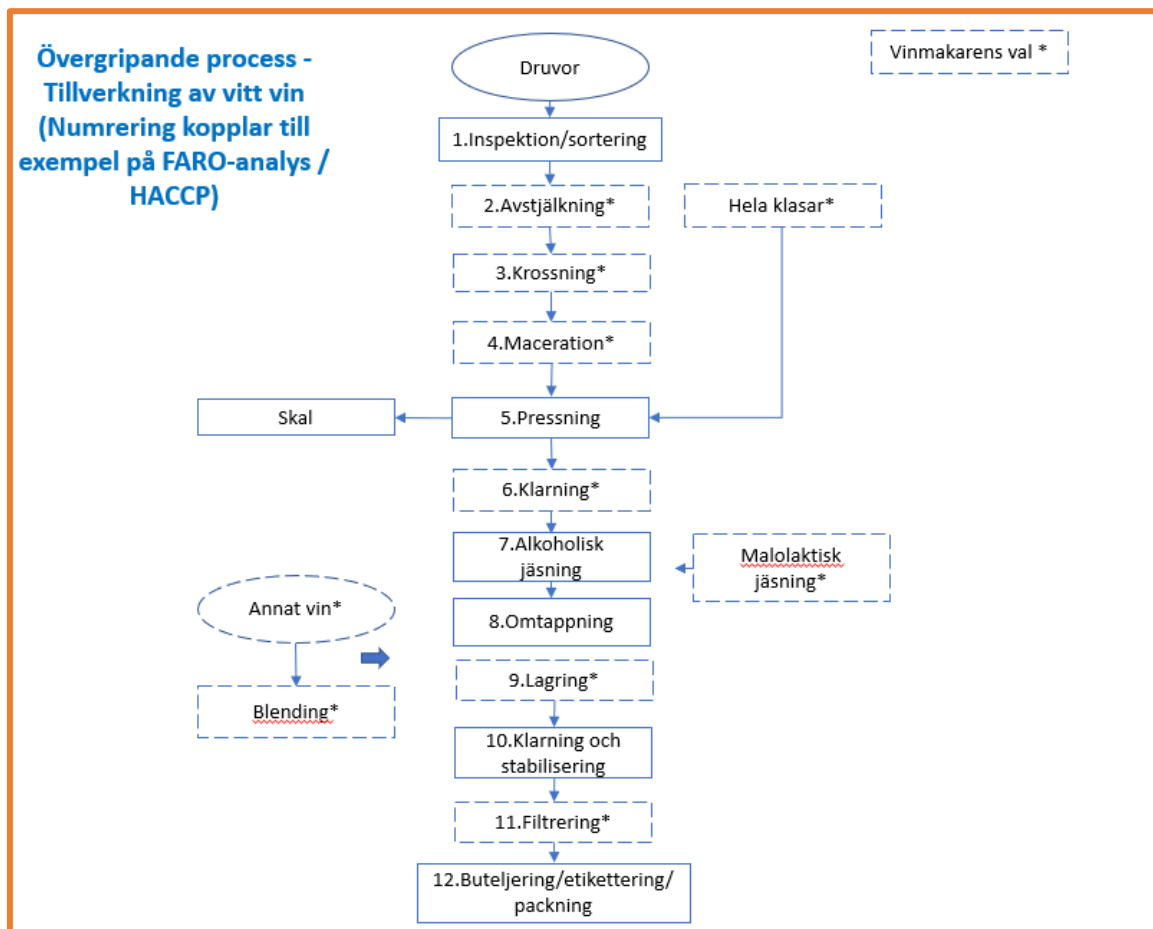
Vinifiering kan ske på en mängd olika sätt, där många olika teorier och tillämpningar förekommer.

Parametrar som geografiska, klimatmässiga och historiska förutsättningar, druvsort, regelverk, och inte minst dina egna preferenser påverkar hur din process för att producera vinet ser ut.

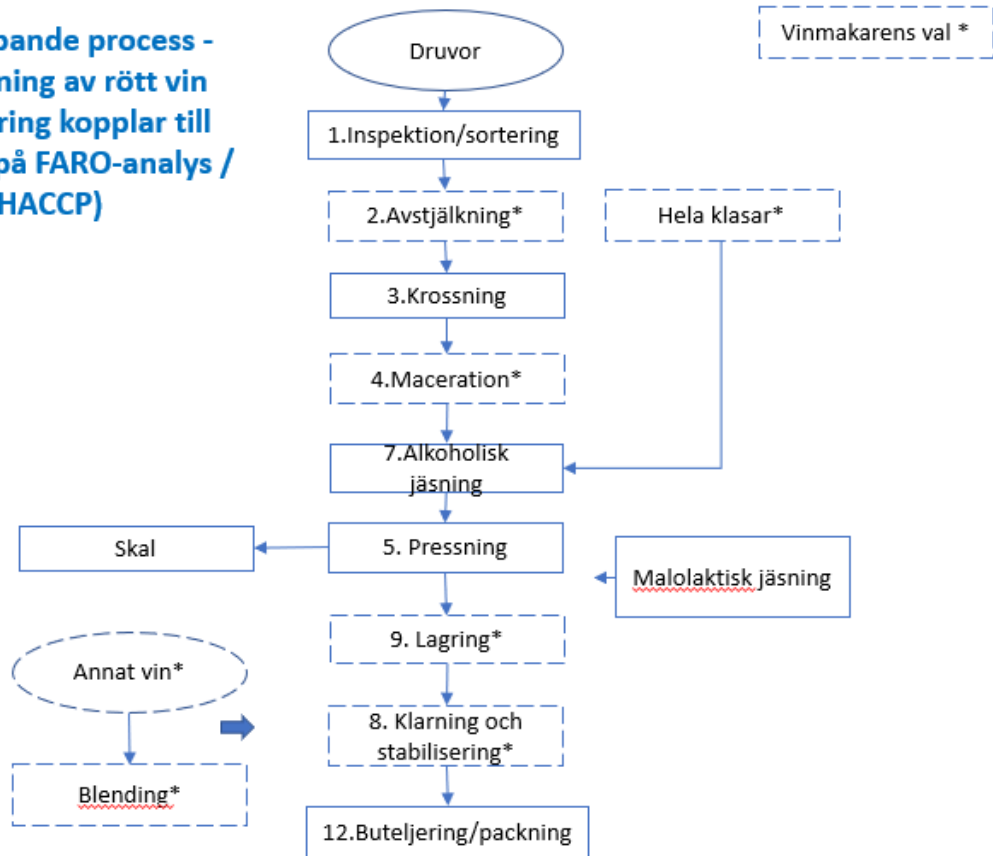
Det finns grundläggande moment som vanligen tillämpas. Flera steg är valbara.

Efter processdiagrammen finns några övergripande kommentarer. Dessa ska inte ses som en guide för din vinmaking utan mera som ett av underlagen för ditt HACCP-arbete.

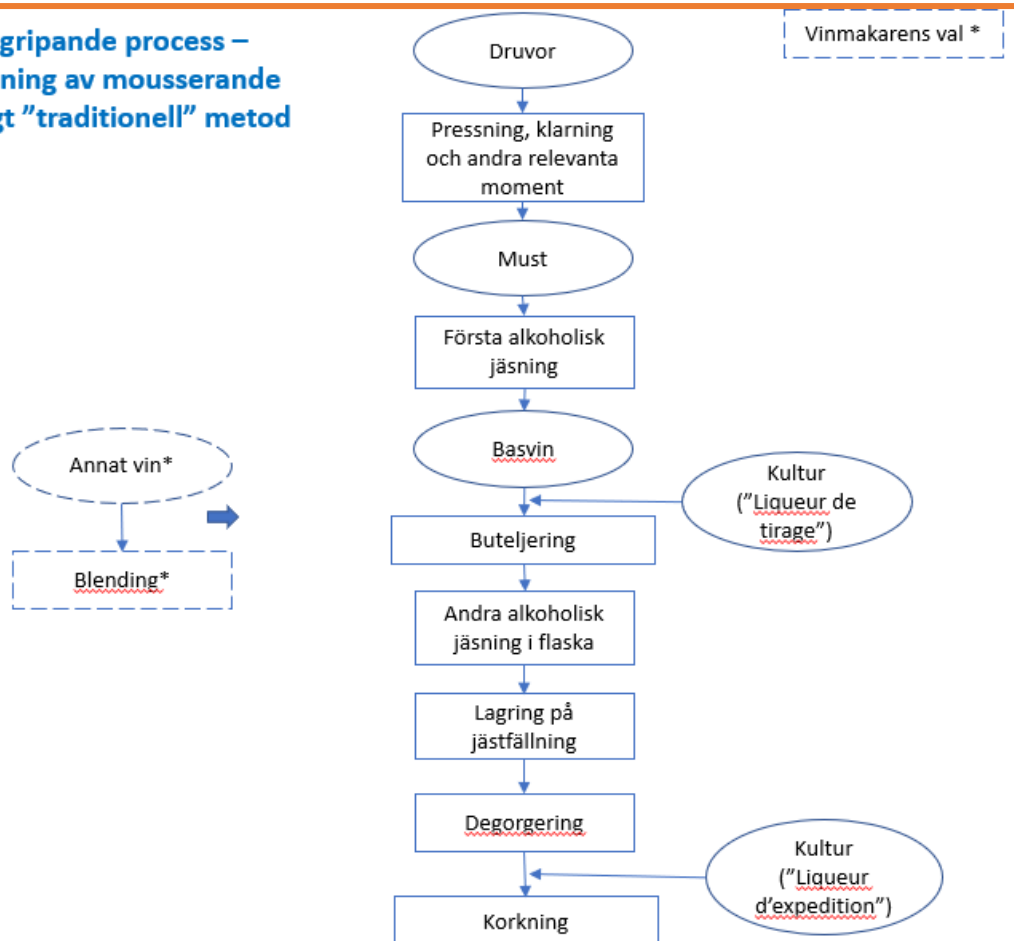
Det är din egen process som ligger till grund för din faroanalys och bestämning av kritiska styrpunkter.



**Övergripande process -
Tillverkning av rött vin
(Numrering kopplar till
exempel på FARO-analys /
HACCP)**



**Övergripande process –
Tillverkning av mousserande
vin enligt "traditionell" metod**



Processer för tillverkning av vin - kommentarer

Produktion av vitt respektive rött vin ser något olika ut, men har mycket gemensamt där hygienregler gäller för båda.

Den största skillnaden är att rött vin jäser med skalen för att extrahera färg och andra ämnen, medan det vita vinet vanligen jäser på druvmusten efter att druvorna pressats.

God hygien för säkerhet och kvalitet

Krossade druvor och druvmust innehåller höga halter av socker och näringsämnen vilket utgör en gynnsam miljö för mikroorganismer som jästsvampar, bakterier och mögelsvampar. Det låga pH-värdet (pH 2,8 – pH 3,5) som svenska druvor har utgör dock en motvikt.

I samband med den alkoholiska jäsningen bildas etanol som hämmar tillväxt av mikroorganismer. Men det finns mikroorganismer som klarar miljön i både ojäst och jäst druvmust. Dessa anpassade mikroorganismer är i första hand ett problem för vinets kvalitet och inte en hälsofara.

Exempel på bakterier som kan skada vinets kvalitet är acetobakter som bildar ättiksyra och brettanomyces som ger vinet en obehaglig lukt om koncentrationen blir för hög.

För att skydda musten mot acetobakter och andra mikroorganismer är det vanligt att använda svavel/sulfit. Se även avsnittet ”Gränsvärden för svaveldioxidhalten i vin.

För att öka hållbarheten på det färdiga vinet kan man, utöver svavel/sulfit, även använda sig av sterilfiltrering som avlägsnar jäst och bakterier från vinet.

Hygien är alltså inte bara en fråga om hälsofaror utan i synnerhet en fråga om kvalitet.

Robusta hygienrutiner är därför grunden i ett vineri. All utrustning som kommer i kontakt med must eller vin måste först vara riktigt ren och därefter desinficeras.

Att skölja med desinficeringslösning, exempelvis svavelvatten, på en yta som genom bristfällig rengöring är belagd med en mikrofilm av kolhydrater och proteiner, är inte effektivt eftersom mikroorganismerna kan ”gömma” sig i mikrofilmerna.

Rent fysiska faror måste också beaktas och elimineras. Vinet förpackas slutligt till konsument i täta förpackningar som skyddar

produkten. Särskilda rutiner måste utvecklas som säkerställer att glassplitter inte hamnar i buteljerna. En sådan rutin kan exempelvis vara att skölja flaskorna och att vin som ännu inte förslutits kasseras i ifall en flaska krossas i samband med buteljeringen.

Skörd – Druvor

Druvorna ska plockas ner i rena kärl som töms i andra kärl som inte vidrört marken när de når vineriet. På så sätt undviker man få in jord i vineriet.

Avstjälkning/Krossning/Maceration

Även om det är vanligt att avstjälka och krossa druvorna innan pressning kan man också välja att pressa hela klasar. Detta är normalt vid tillverkning av ett basvin som ska användas för mousserande vin men förekommer även vid tillverkning av vitt vin och rosévin.

För att öka pressutbytet samt för underlätta för senare klarning av druvmusten kan man här välja att tillsätta ett enzym, pektolas, enligt dosering på förpackning (processhjälpmedel).

Svavel hämmar inte bara tillväxten av mikroorganismer utan även brunfärgning/oxidation av juicen. Svavel kan tillsättas antingen till de krossade druvorna eller till juicen efter pressningen. Regeln är att både oxidation av musten och förökning av mikroorganismer startar när juicen kommer i kontakt med skalen. En låg temperatur kan även hjälpa till att förhindra att oönskade mikroorganismer växer till i antal.

När druvorna krossats och/eller pressats genomförs normalt någon form av analys av musten innan man startar den alkoholiska jäsningen. En sådan analys ger svar på bl a sockerhalt, ingående halter av syror och pH värde.

YAN*-analys innebär mätning av mängden kväve i musten som kan utnyttjas av jästen. Analysen ger svar på om det finns behov av att tillsätta någon form av jästnäring (processhjälpmedel).

* YAN: Yeast Assimilable Nitrogen).

Pressning

Det finns ett antal olika tekniker och utrustning för pressning. Tidpunkten för pressning skiljer sig åt mellan produktionen av vitt respektive rött vin, och även inom processerna för dessa vintyper. T ex kan tid innan pressning behöva

förlängas för vissa röda druvtyper då extraktion ur skalen tar en längre tid för önskad färg och smak. Om man låter skalmassan ligga i vinet sedan alkoholjäsning upphört innebär detta en risk för tillväxt av aeroba bakterier (särskilt acetobakter) när koldioxiden inte längre bildas. Detta är en praxis som tillämpas när man gör vin av vissa druvor. De druvor vi använder i Sverige lämnar sin färg tidigt under den alkoholiska jäsningen och gör denna teknik överflödig.

Klarning

Klarning sker vanligen innan jäsning (vitt) eller efter jäsning (rött). Klarning kan ske genom naturlig sedimentering tills must/vin har klarnat, med en tydligt avgränsad bottensats.

Nedbrytning av pektin med enzym (pektolas) underlättar klarningen genom att viskositeten minskar. Man kan även välja att tillsätta bentonit för att binda proteiner i musten som senare kan ge upphov till oklarhet i vinet. Det finns även klarningsmedel som binder polyfenoler i juicen. Tidigare användes ofta gelatin för detta ändamål. Animaliska produkter som t ex gelatin ersätts numera ofta av vegetabiliska produkter, t ex proteiner från potatis och ärtor.

Alkoholisk jäsning

Jäsning startar spontant med de jästsvampar som finns naturligt på druvskalen eller genom att tillsatts av vinjäst (processhjälpsmedel). Vinjäst finns i många olika varianter som är isolerade och renframställda ur druvornas naturliga jäst. Vinjäst köps vanligtvis frystorkad och kan göras starkare vid rehydreringen genom tillsatts av s.k. jäststartare (processhjälpsmedel). Detta medel är gjort från cellväggar av jäst.

Alkoholisk jäsning kan genomföras vid olika temperatur och den pågår under olika tidspann, beroende på typ av jäst som används och vilken typ av vin som produceras etc.

Genom att regelbundet mäta den specifika vikten av vinet med en hydrometer kontrollerar man att jäsningen löper normalt eller om problem uppstår på grund av långsam eller i värsta fall avstannad jäsning.

Normalt görs en analys av det färdigjästa vinet för att få uppgifter om alkoholhalt, socker- och syrahalter, pH-värde och halt av fritt svavel.

Lagring

När vinet är färdigjäst kan man låta det stå i sitt kärl under olika lång tid. Man kan vidare välja att tappa om vinet till ett annat kärl, bl a för att skilja av jästen som sjunkit till botten när jäsningen upphör. I samband med detta kan vinmakaren också välja att tillsätta svavel.

Buteljering

Det finns ett antal olika tekniker och utrustning för buteljering. Det finns också olika förpackningar som alternativ till glasflaska, t ex Bag-in-Box, PET-flaskor och aluminiumburkar. Någon längre uppföljning saknas av hur lämpliga dessa är med tanke på den höga syrahalten och låga pH-värdet i vin.

Glas är helt inert och därför trots sin tyngd och risk för att krossas ännu det mest använda behållaren. Idag görs flaskorna lättare.

För mousserande vin avrådes för att använda flaskor av tunnare väggar eftersom risken för explosion av flaskan ökar. Den traditionella flaskan för mousserande vin väger 800 – 900 gram. Val av leverantör ska ske noggrant för att säkerställa kvalitet och säkerhet på förpackningar och förslutningar.

Det är viktigt att säkerställa god hygien i samband med buteljeringen. Det är vanligt att nivån av fritt svavel justeras i samband med buteljeringen för att öka vinets hållbarhet och skydda det mot oxidation.

Förslutning av flaskor

Naturkork är fortfarande det vanligaste sättet att försluta flaskan. Nackdelen med kork är risken för utveckling av Trikloranisol (TCA) s.k. korkdefekt. Problemet uppstår genom att korken någonstans i processen kommer i kontakt med klor. Det kan t ex vara via bekämpningsmedel som används i jordbruket i angränsning till odlingen av korkekar eller via rengöringsmedel i vineriet. Rengöringsmedel med klor skall därför undvikas. Problemet har minskat på senare år sedan man förstått mekanismen. En del leverantörer av kork har idag så noggranna tester att de garanterar TCA-fria korkar.

Förvara korkarna i på en ren och dammfri plats. Använd dessutom korkarna inom 6-12 månader. De blir lite uttorkade med tiden. Rätt förvarade korkar behöver ingen förbehandling innan de används.

Det finns syntetiska korkar gjorda av vegetabiliskt material som är garanterat TCA-fria.

Flaskan skall fyllas till ett visst avstånd från mynningen för korrekt volym. Avståndet står i botten på flaskan. Korken skall sättas ner i flaskan så att det finns ett mellanrum mellan korken och vätskeytan på ca 15 – 17 mm.

Genom denna gasbubbla kan trycket tas upp när volymen genom temperaturskillnader ökar. Val av längd kork har med andra ord ett samband med den flaskan man valt att fylla vinet på.

Skruvkapsyler är ett alternativ till kork. De introducerades för att lösa problemet med korkdefekt.

Kronkapsyler används exempelvis för att försluta flaskor där man avser att jäsa vinet i flaskan. Det är då kritiskt att kapsylen sitter ordentligt eftersom trycker i flaskan kommer att öka.

Läckage innebär inte bara en förlust av vin utan kan också ge upphov till tillväxt av mikroorganismer i vineriet. Läckande flaskor måste därför tas bort och området rengöras.



Exempel på faroanalys för vinproduktion

Du är ansvarig för att ta fram faroanalysen för din verksamhet. Branschriktlinjerna ska vara ett stöd i ditt arbete. Här ges ett exempel på hur en faroanalys för vinproduktion kan genomföras.

Formen för uppställningen och innehållet har hämtats från OIV, vägledning från EU samt exempel från svenska vinodlare.

Bedömning av risknivå

I schemat till höger visas hur risknivån hänger samman med sannolikhet och effekt.

Riskenivån avgörs av hur allvarlig faran eller dess effekt är i förhållande till sannolikheten för att den ska uppstå i slutprodukten ifall kontrollåtgärderna inte tillämpas eller fungerar.

Hänsyn ska tas till om eliminering eller minskning till en acceptabel risknivå är möjlig i nästa steg i processen.

Sannolikhet

Sannolikheten för att faran förekommer i slutprodukten, om de övervägda specifika kontrollåtgärderna inte tillämpas eller inte fungerar – med hänsyn tagen till nästa steg i processen där en eliminering eller minskning till en acceptabel nivå är möjlig, och med beaktande av de redan korrekt genomförda grundförutsättningarna.

Låg

Sannolikheten är mycket begränsad för att faran kommer att uppstå i slutprodukten.

Måttlig

Om den särskilda kontrollåtgärden misslyckas eller saknas resulterar det inte i en systematisk förekomst av faran i slutprodukten, men däremot kan faran påträffas i en viss procentandel av slutprodukten i det tillhörande partiet.

Hög

Misslyckande eller avsaknad av den särskilda kontrollåtgärden kommer att resultera i ett systematiskt fel, och sannolikheten är hög för att faran påträffas i alla slutprodukter i det tillhörande partiet.

Sannolikhet			
Hög	Inte signifikant	Signifikant	Signifikant
Måttlig	Inte signifikant	Signifikant	Signifikant
Låg	Inte signifikant	Inte signifikant	Signifikant
	Låg	Måttlig	Hög
	Effekt		

Effekt (Allvarlighetsgrad)

Farans skadliga effekt eller allvarlighetsgrad för människors hälsa.

Sannolikheten och effekten ska bedömas separat men kombinationen av dessa avgör om faran är signifikant.

Låg

Inga problem för konsumenten relaterade till livsmedelssäkerhet för vin (typen av fara handlar om t.ex. papper, mjuk plast, främmande material i större bitar, kemiska substanser eller mikrober utan inverkan på hälsa).

Måttlig

Inga allvarliga skador och/eller symptom eller endast när man utsätts för en extremt hög koncentration under en lång tidsperiod. En tillfällig men tydlig inverkan på hälsan (t.ex. små bitar).

Hög

En tydlig hälsoeffekt med kortvariga eller långvariga symptom som sällan är dödliga, (t.ex. gastroenterit). Faran har en långvarig effekt, den maximala dosen är inte känd (t.ex. dioxiner, rester av bekämpningsmedel, mykotoxiner och så vidare). Dödlighet utifrån bristande kontroll är sällsynta.

Identifiera kritiska styrpunkter, CCP:er

Efter implementering av kontrollåtgärder för att begränsa risken kopplat till varje fara, fortsätter man till identifiering av kritiska styrpunkter (CCP).

I många fall där det finns tydliga grundförutsättningar i verksamheten, räcker det oftast med grundförutsättningar för att kontrollera farorna.

Kritiska styrpunkter är avsedda att endast hantera betydande faror i en anläggning, och kräver att särskild rutin upprättas och följs.

De signifikanta risker som anges i tabell 1 nedan, och som inte är klassade som en CCP, bedöms kunna hanteras via en grundförutsättning.

I samband med bedömning av om faran hanteras via en grundförutsättning eller en kritisk styrpunkt behöver man även fastställa vilka förebyggande och korrigerande åtgärder som behövs för att eliminera faran, alternativt se till att denna hamnar under en kritisk gräns.

Det behöver även fastställas hur övervakning och uppföljning ska ske, vem som ansvarar samt hur dokumentation ska ske, se tabell 2.



Tabell 1. Exempel på genomförd faroanalys

Tabellen är ett exempel på identifierade faror, förebyggande åtgärder och ev klassning som CCP för framställning av stilla och mousserande vin.

HACCP	Framtagen av:	Fastställd av:	Ver:				
Processteg	Nr	Fara Beskrivning	Förebyggande åtgärd	Effekt	Sannolikhet	Risk	CCP
1. Mottagning av druvor /Inspektion /Sortering	1.1	Mögel/skladad/rutten frukt. Förekomst av mögeltoxin.	Kontroll och sortering i rutin för mottagning av druvor.	Hög	Låg	Signifikant	Nej
	1.2	Främmande föremål följer med i processen. (T ex metall, glas, sten, trä)	Rutin för inspektion och rengöring av redskap och transportmedel. Rutin för mottagning av druvor.	Måttlig	Måttlig	Signifikant	Nej
	1.3	Rester av fett och oljor	Rutin för underhåll	Låg	Måttlig	Inte signifikant	Nej
	1.4	Rester av medel för växtbekämpning	Kontroll av sprutjournal. Ta bara emot/in druvor där sprutkortet visar att de inte är inom karenstid.	Hög	Måttlig	Signifikant	Nej
2. Avstjälkning	2.1	Kontaminering av fett/oljor	Rutin för underhåll	Låg	Måttlig	Inte signifikant	Nej
	2.2	Främmande föremål följer med i processen	Rutin för avstjälkning	Måttlig	Måttlig	Signifikant	Nej
3. Krossning	3.1	Druvor/övrigt blir kvar från föregående användning	Rutin för rengöring	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	3.2	Stopp/fullt i kvarnen.	Rutin för kvarn.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	3.3	Brist i personlig hygien.	Rutin för personlig hygien.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	3.4	Enzymering - ej korrekt dosering	Informationsblad enzymering. Rutin för inköp.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	3.5	Kontaminering av fett/oljor	Rutin för underhåll	Låg	Måttlig	Inte signifikant	Nej
4. Maceration	4.1	Kärl är inte rent. Rester från föregående användning.	Rutin för rengöring.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej

Tabellen fortsätter på nästa sida.

Processteg	Nr	Fara Beskrivning	Förebyggande åtgärd	Effekt	Sannolikhet	Risk	CCP
5. Pressning / uppsamling	5.1	Pressen inte ren från föregående pressning	Rutin för rengöring av press.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	5.2	Pressrester följer med i juicen	Rutin för användning av press	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	5.3	Tank/tunna/slangar/kopplingar inte rena.	Rutin för rengöring.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	5.4	Brist i personlig hygien.	Rutin för personlig hygien.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
6. Klarning	6.1	Klarning - ej korrekt dosering, förekomst av allergen i använt klarningsmedel	Informationsblad klarningsmedel. Rutin för inköp med avseende på kontroll på innehåll av allergener.	Hög	Måttlig	Signifikant	Nej
7. Alkoholisk jäsning	7.1	Dosering jäst	Informationsblad jäst.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	7.2	Dosering jästnäring	Informationsblad jästnäring.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	7.3	Temperatur - ej desinficerad termometer	Rutin för rengöring.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	7.4	Alkoholhalt, inkorrekt värde.	Rutin för provtagning och analys	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	7.5	Tank/tunna av olämpligt material/behandlad på ej lämpligt sätt.	Rutin för inköp och varumottagning	Hög	Låg	Signifikant	Nej
8. Omtappning	8.1	Tank/tunna/slangar/kopplingar inte rena.	Rutin för rengöring.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
9. Lagring	9.1	Tank/tunna av olämpligt material/behandlad på ej lämpligt sätt.	Rutin för inköp och varumottagning.	Hög	Låg	Signifikant	Nej
10. Klarning och stabilisering	10.1	Klarning - ej korrekt dosering, förekomst av allergen	Informationsblad klarningsmedel	Hög	Låg	Signifikant	Nej
11. Filtrering	11.1	Filtreringsmaskin, slangar och filter ej rena.	Rutin för rengöring av filtreringsmaskin.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej

Tabellen fortsätter på nästa sida.

Processteg	Nr	Fara Beskrivning	Förebyggande åtgärd	Effekt	Sannolikhet	Risk	CCP
12. Buteljering /etikettering/packning	12.1	Glassplitter i flaskor	Rutin för inköp, varumottagning. Rutin för förvaring. Rutin för hantering vid trasig inredning/ material.	Hög	Låg	Signifikant	Ja
	12.2	Kapsylering/korkning - risk för Kontaminering	Rutin för kapsylering/korkning	Hög	Låg	Signifikant	Nej
	12.2	Hantering av nya flaskor	Rutin för inköp, varumottagning. Leverantörens specifikationer.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	12.3	Hantering av begagnade flaskor - kontaminering.	Rutin för rengöring och inspektion.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	12.4	Fyllare/slangar/kopplingar ej rena.	Rutin för rengöring av fyllare.	Måttlig	Låg	Inte signifikant	Nej
	12.5	Mousserande - Flasksprängning/ effekt av högt tryck på kapsyl/kork.	Rutin för buteljering. Rutin för lagring och transport (förändring i temperatur m m). Rutin för kontroll/ förberedelser för förkultur. Rutin för kontroll av tryck i flaskor.	Måttlig	Måttlig	Signifikant	Nej
	12.6	Felaktig etikettering - allmänt	Analys, rätt etikett på rätt produkt? Rutin för märkning	Hög	Låg	Signifikant	Nej
	12.7	Etikettering - Allergener	Förekomst av allergener? Rutin för märkning	Hög	Måttlig	Signifikant	Ja
X1.Tillsatt SO2		Dosering - Analys i olika relevanta processteg. Uppfyller ej gränsvärden för tillsatt SO2. Allergisk reaktion pga för hög svavelhalt (styrning o kontroll av tillsättning av svavel – gränsvärden i lagstiftning.)	Dokumentation av tillsatt SO2 i olika processteg. Analys.	Hög	Låg	Signifikant	Nej

Tabellen fortsätter på nästa sida.

Processteg	Nr	Fara Beskrivning	Förebyggande åtgärd	Effekt	Sannolikhet	Risk	CCP
X2. Kontaminering av rengörings- och desificeringsmedel		Kontaminering av rengörings- och desificeringsmedel kan uppstå i alla processteg.	Rutin för rengöring. Använd enbart rengöringsmedel avsedda för Vin-/livsmedelsproduktion. Riklig sköljning med vatten för att eliminera rengöringsmedel.	Måttlig	Måttlig	Signifikant	Nej



Tabell 2. Exempel på hantering av CCP:er vid framställning av stilla och mousserande vin

Tabellen visar exempel på identifierade faror, hur de förebyggs, kontrolleras, korrigeras och dokumenteras.

Processteg	Identifierad fara	Förebyggande åtgärd. Kritisk gräns (CCP)	Verifiering	Korrigerande åtgärd	Dokumentation
12. Buteljering /etikettering /packning	12.1 Glassplitter i flaskor	Rutin för inköp, varumottagning. Rutin för hantering vid trasig inredning/ material. Förvara flaskor i emballage fram till användning för att minska risken för att flaskor går sönder/utsätts för risk för splitter. Kritisk gräns: Inget glassplitter	Det finns person/tappningsansvarig närvarande under tappningen med särskilt ansvar för kontroll av flaskor/processen för hantering av flaskor före samt vid tappningen. Uppföljning av inköpsrutin för flaskor och rutin för kontroll av flaskor av kvalitetsansvarig.	Flaskor sköljs alternativt kasseras i de fall flaskorna förvarats på ett sådant sätt att det funnits risk för att de kunnat utsättas för glassplitter.	Kontrollrapport av uppföljning sparas i avsedd pärm av kvalitetsansvarig.
12. Buteljering /etikettering /packning	12.7 Etikettering - Allergener inte angivna på etikett	Rutin för märkning. Kritisk gräns: Inga felaktigheter.	Etikett kontrolleras så att informationen är korrekt vid start av etikettering. Korrekt märkning med samtliga allergener utmärkta med avvikande typsnitt. Vem: Kvalitetsansvarig	Om inte korrekt märkning med samtliga allergener utmärkta med avvikande typsnitt finns på plats ska kvalitetsansvarig eller motsvarande ombesörja att etiketter korrigeras. Vid behov kontrollera att fel inte har uppstått även i en tidigare batch eller sedan senaste kontrollen genomfördes. Översyn av allergener i produktionen och spårbarhet genom produktionskedjan.	Protokoll för vinifieringsprocessen.



Föreningen Svenskt Vin är branschorganisation
för alla svenska vingårdar och vintillverkare.

Swedish Sparkling Wine Association är en del av
föreningen med fokus på mousserande vin.

www.svensktvin.se