

# Lathund för märkning av vin

Sedan EU:s nya regler för obligatoriska märkning av vin infördes i slutet av förra året, är det många som undrar vad som gäller och känner osäkerhet inför arbetet med kommande flasketiketter. Kommersiella sektionen har därför gjort denna ”Lathund för märkning” som kan underlätta arbetet.

I stora drag innebär de nya reglerna att vin nu likställs med övriga livsmedel vad gäller krav på obligatorisk märkning.

Reglerna gäller allt vin som producerats efter 8 december 2023. Med producerad menas färdigjäst. För mousserande viner gäller reglerna ifall andra jäsningsen har slutförts efter 8 december 2023.

”Lathunden” fokuserar på hur man kan göra när man har all obligatorisk information på flaskans etikett. Den benar ut detaljerna kring vad som MÅSTE finnas och hur kan man skriva. Som illustration finns ett antal exempel på hur det skulle kunna se ut på den fysiska etiketten för några fiktiva viner. Till varje exempel finns även förklarande kommentarer.

De nya reglerna gör det också möjligt att märka digitalt via en QR-kod på etiketten och då finns det olika krav som måste uppfyllas. Detta berörs kortfattat sist ”lathunden”.

## Obligatorisk märkning

Det är numera obligatoriskt att märka vin med information under följande rubriker:

1. Beteckning/kategori
2. Ursprung/härkomst
3. Nominell volym
4. Verklig alkoholhalt
5. Uppgift om tappningsföretaget
6. Ingredienser
7. Sulfiter / Allergener
8. Näringsvärden
9. Sockerhalt - gäller endast mousserande vin
10. Uppgift om producentföretaget – gäller endast mousserande vin
11. Varupartiets idmärkning, sk Lot-nummer.

Informationen för punkterna 1-10 måste finnas inom ett och samma synfält. Dvs så att de kan läsas samtidigt utan att man måste vrida på behållaren. Punkt 11 får placeras på annan plats.

## Du är ansvarig

Viktigt är att komma ihåg att man som producent alltid har ansvaret för att märkningen är korrekt, både till innehåll och form och att det är Livsmedelsverket som är tillsynsmyndighet för märkning av svenska viner.

## Lär dig mer om märkning

Besök vår hemsida:

[www.svensktvin.se/utbildningsmaterial/](http://www.svensktvin.se/utbildningsmaterial/)

Här kan du ladda ner ”Lathund för märkning av vin” och ”Branschriktlinjer för vinproduktion i Sverige”. Här finns också länkar till Livsmedelsverket som tar upp och förklarar märkning av vin. Du hittar också en länk till tabellen över vad som räknas som tillsats respektive processhjälpmedel, mm.

## Obligatorisk märkning som ska finnas inom samma synfält.

<b>Beteckning/kategori</b>	Exempel: Vitt vin, rosévin, rött vin, mousserande vitt vin etc.
<b>Ursprung/härkomst</b>	Exempel: Vin från Sverige.
<b>Nominell volym</b>	Ska anges i cl eller ml med siffror som är minst 4 mm höga
<b>Verklig alkoholhalt</b>	Exempel: 12,5 % vol. Tillåten avvikelse är max 0,5 volymprocentenheter från analys.
<b>Uppgift om tappningsföretaget.</b>	Exempel: Tappat av <a href="http://www.vingårdenab.se">www.vingårdenab.se</a> . Vinet är buteljerat av <a href="http://www.vingårdenAB.se">www.vingårdenAB.se</a>
<b>Ingredienser</b>	<p>Rubriken skall vara "Ingredienser:"</p> <p>Alla ingredienser och tillsatser ska anges i fallande skala.</p> <p>Ingredienser som används i produktionen klassas i tre olika kategorier: råvaror, tillsatser och processhjälpmedel. Råvaror och tillsatser ska deklarerars under rubriken Ingredienser. Processhjälpmedel ska inte deklarerars. EU har satt upp en tabell där det framgår vad som räknas som tillsats och vad som är processhjälpmedel. Länk till tabellen finns på vår hemsida.</p> <p>Allergener ska framhävas med <b>fet stil</b> eller VERSALER.</p> <p>Om sulfiter/svaveldioxid använts under processen från skörd till buteljering ska det listas under rubriken "Ingredienser" som svaveldioxid-/sulfiter.</p> <p>Om den totala halten av sulfiter/svaveldioxid ligger över gränsvärdet 10 mg/l ska ordet framhävas t ex i <b>fet stil</b> eller VERSALER.</p> <p>Om Ingen sulfiter eller svaveldioxid tillsatts under tillverkningen och den totala halten svaveldioxid/sulfiter ändå ligger över gränsvärdet 10 mg/l ska det deklarerars under en separat rubrik så här: "Innehåller <b>sulfiter/svaveldioxid</b>"</p>
<b>Näringsvärden</b>	<p>Rubriken ska vara "Näringsvärden:</p> <p>Uppgifterna kan vara uppställda som en tabell eller i löpande text.</p> <p>Det finns två alternativ till hur man kan ange värdena:</p> <p><u>Alt 1.</u> Energi: ska anges i kJ/100 ml och kcal/100 ml Fett, varav mättat fett, Kolhydrater, varav sockerarter, Protein, Salt: ska anges i g/100 ml</p> <p><u>Alt 2.</u> Energi: ska anges i kJ/100 ml och kcal/100 ml Kolhydrater, varav sockerarter: anges i g/100 ml Samt texten: "Obetydliga mängder av fett, mättat fett, protein och salt."</p>

För mousserande vin krävs även:

<b>Uppgift om producenten</b>	Exempel: Producerat av <a href="http://www.vingårdenab.se">www.vingårdenab.se</a>
<b>Uppgift om sockerhalt</b>	Exempel: Brut, extra brut

## Obligatorisk märkning, tillåten på annat synfält

<b>Varupartiets identifikationsmärkning, sk Lot-nummer.</b>	Det finns inget exakt formkrav, men via numret ska man kunna spåra produkten bakåt i hela produktionskedjan. Numret bör föregås av bokstaven L före numret. Exempel L 2024/7.6
---	---

## Information som är frivillig att ange

---

<b>Uttryck för sockerhalt</b>	Exempel, stilla vin: torrt, halvtorrt etc
<b>Årgång och druvsort</b>	Krävs att ansökan gjorts hos Livsmedelsverket
<b>Information om produktionsmetoder mm</b>	<p>Viktigt att informationen knyter an till de produktionsmetoder som är tillåtna att använda för olika kategorier av vin och att informationen inte kan uppfattas som vilseledande för konsumenten avseende vinets kvalitet etc. En del begrepp är reglerade i EU-reglerna.</p> <p>Fristående begrepp som "Jäst på fat" "Mognadslagrat på fat" är förbehållet vinprodukter med skyddad ursprungsbezeichnung eller skyddad geografisk beteckning. Uttrycket "<u>jäst på flaska</u>" eller <u>liknande</u> får endast användas för <u>mousserande kvalitetsviner</u> och under vissa förutsättningar.</p> <p>Också uttrycken "jäsning på flaska enligt traditionell metod", "klassisk metod" eller liknande får endast användas för mousserande kvalitetsviner och under vissa förutsättningar.</p> <p>Hänvisningar till ekologisk produktion får användas endast på vin som uppfyller de kraven enligt det ekologiska regelverket.</p>

---

## Obligatorisk märkning av stilla vitt vin, exempel

”Vingården AB” har tillverkat och tappat ett torrt, vitt, stilla vin gjort av svenska av druvor från den egna odlingen. Vinjäst och jästnäring har använts till alkoholjäsningen. Vinet är chaptaliserat, stabiliserat med kyla, kaliummetabisulfid (KMBS) och bentonit.

Analysvärden:

### Exempel stilla vitt

Alkohol vol%	Glukos g/L	Fruktos g/L	Glu + Fru g/L	TA g/L	pH	Vinsyra g/L
11,98	0,9	6,6	7,5	8,4	3,19	2,72

Äpplesyra g/L	Mjölksyra g/L	Ättiksyra g/L	SG	Extrakt g/L	Glycerol g/L	Tot Phen mg/L
2,39	0,00	0,64	0,9946	31,5	5,6	30

Glukonsyra g/L	F-SO2 mg/L	T-SO2 mg/L
0,3	23	152

Näringsvärde per 100 ml	
Energi	307 KJ 73 Kcal
Kolhydrater	0,8 g
Varav socker	0,8 g

Obetydliga mängder av proteiner, fett och salt

Två etikettförslag

Torrt, vitt vin från Sverige.	
Innehåll: Druvor, socker, SULFITER.	
Näringsvärde per 100 ml:	
Energi	307 kJ/73 kcal
Protein	0 g
Kolhydrater	0,8 g
- varav sockerarter	0,8 g
Fett	0 g
-varav mättat fett	0 g
Salt	0 g
Alk 12 % vol. <b>75</b> cl. L 2024/7.6	
Tappat av <a href="http://www.vingardenab.se">www.vingardenab.se</a>	

Torrt, vitt vin från Sverige.	
Innehåll: Druvor, socker, <b>svaveldioxid</b> .	
Näringsvärde/100 ml:	
Energi:	307 kJ/73 kcal
Kolhydrater:	0,8 g, - varav sockerarter 0,8 g.
Endast obetydlig mängd protein, fett och salt.	
Alk 12 % vol. <b>75</b> cl. L 2024/7.6	
Tappat av <a href="http://www.vingardenab.se">www.vingardenab.se</a>	

Kommentar:

Druvor och socker räknas som råvaror - ska anges. KMBS räknas som tillsats – ska anges som sulfiter eller svaveldioxid vilket är allergent och därför ska framhävas med fet stil eller versaler. Bentonit räknas som processhjälpmedel - ska inte anges. Identifikationsnummer, L 2024/7.6 är obligatoriskt och får placeras inom annat synfält.

## Obligatorisk märkning av rött vin, exempel

”Vingården AB” har tillverkat ett rött vin av inköpta druvor som odlats i Sverige. Vinjäst och jästnäring har använts till alkoholjäsningen. Vinet är stabiliserat med kyla, kaliummetabisulfit (KMBS) och bentonit. Malolaktiska bakterier har tillsatts. Mognadslagring 18 månader på ekfat.

Därefter har företaget ”På Flaska AB” buteljerat vinet på 75 cl flaska med skyddande förpackningsgas.

Analysvärden:

### Exempel rödvin

Alkohol vol%	Glukos g/L	Fruktos g/L	Glu + Fru g/L	TA g/L	pH	Vinsyra g/L
12,11	0,0	0,8	0,8	7,6	3,41	3,09

Äpplesyra g/L	Mjölksyra g/L	Ättiksyra g/L	SG	Extrakt g/L	Glycerol g/L	Tot Phen mg/L
0,00	2,67	0,54	0,9937	29,6	7,7	1760

Glukonsyra g/L	F-SO2 mg/L	T-SO2 mg/L
0	23	152

Näringsvärde per 100 ml	
Energi	301 KJ 72 Kcal
Kolhydrater	0,1 g
Varav socker	0,1 g

Obetydliga mängder av proteiner, fett och salt

Två etikettförslag

Rött vin från Sverige.	
Innehåll: Druvor, <b>sulfit</b> .	
Näringsvärde per 100 ml:	
Energi	301 kJ/72 kcal
Protein	0 g
Kolhydrater	0,1g
- varav sockerarter	0,1 g
Fett	0 g
-varav mättat fett	0 g
Salt	0 g
Alk 12 % vol. <b>75</b> cl. L 2024/15	
Tappat i en skyddande atmosfär.	
Tappat av <a href="http://www.påflaskaab.se">www.påflaskaab.se</a>	

Rött vin från Sverige.	
Innehåll: Druvor, <b>SVAVELDIOXID</b> .	
Näringsvärde per 100 ml:	
Energi:	301 kJ/72 kcal. Kolhydrater: 0,1 g,
- varav sockerarter 0,1 g. Endast obetydlig	
mängd protein, fett och salt.	
Alk 12 % vol. <b>75</b> cl. L 2024/15	
Tappning kan ske in en skyddande	
atmosfär”. Tappat av <a href="http://www.påflaskaab.se">www.påflaskaab.se</a>	

Kommentarer: Druvor räknas som råvara - ska anges. KMBS räknas som tillsats – ska anges som sulfit eller svaveloxid vilket är allergent och därför ska framhävas med fet stil eller versaler. Vinjäst, jästnäring, bentonit och malolaktiska bakterier räknas som processhjälpmedel - ska inte anges. Det ska framgå att skyddande förpackningsgas har använts. Uppgift om tappningsföretaget ska finnas. Identifikationsnummer är obligatoriskt och får placeras inom annat synfält.

## Obligatorisk märkning av mousserande vin.

www.vingårdenab.se har tillverkat ett basvin av druvor som odlats i Sverige. Vinet är proteinstabiliserat med både bentonit och ett växtbaserat klarningsmedel. Ett medel för konservering och antioxidation som förutom kaliummetabisulfid (KMBS) även innehåller askorbinsyra har använts.

Vinet har i ett andra steg tappats på flaska för en andra jäsningsmedel med en tillsats av tiragelikör. Som stabilisator har härvid också använts karboxymetylcellulosa (CMC). Vid efterföljande degorgering på gården har flaskan fått en tillsats av expeditjonslikör.

Analysvärden:

### Exempel mousserande

Alkohol vol%	Glukos g/L	Fruktos g/L	Glu + Fru g/L	TA g/L	pH	Vinsyra g/L
12,13	2,6	3,1	5,7	10,1	2,94	4,57

Äpplesyra g/L	Mjölksyra g/L	Ättiksyra g/L	SG	Extrakt g/L	Glycerol g/L	Tot Phen mg/L
1,88	0,00	0,58	0,9932	28,5	5,6	60

Glukonsyra g/L	F-SO2 mg/L	T-SO2 mg/L
0	23	152

Näringsvärde per 100 ml	
Energi	310 KJ 74 Kcal
Kolhydrater	0,6 g
Varav socker	0,6 g

Obetydliga mängder av proteiner, fett och salt

## Etikettförslag

Extra Brut, mousserande kvalitetsvin från Sverige.

Ingredienser: Druvor, **sulfiter**, Tiragelikör, Expeditjonslikör, konserverings- och antioxidationsmedel (L-askorbinsyra), stabilisatorer (karboxymetylcellulosa - CMC).

Näringsvärde per 100 ml:

Energi 310/74 kJ/kcal

Protein 0 g

Kolhydrater 0,6 g

- varav sockerarter 0,6 g

Fett 0 g

-varav mättat fett 0 g

Salt 0 g

Alk 12 % vol. 75 cl. L 2022/11

Producerat och tappat av

www.vingårdenab.se

Kommentarer: KMBS är en tillsats och ska anges som sulfiter eller svaveldioxid, vilket är allergent och därför ska framhävas med fet stil eller versaler. Både bentonit och ett växtbaserat klarningsmedel har använts. Dessa räknas som processhjälpmedel och behöver inte deklarerars.

Innehållet av askorbinsyra och CMC definieras dock som tillsatser och ska deklarerars särskilt i innehållsförteckningen.

## Märkning digitalt via QR-kod på etiketten

De nya märkningsreglerna tillåter att man använder en QR-kod på flaskan för att ge viss obligatorisk information på elektronisk väg.

Viktigt att notera är att en del av den obligatoriska informationen alltid måste anges fysiskt på flaskan:

- Uppgift om allergener. Framhävt i fet stil eller versaler. Rubriken ska då vara "Innehåller:"
- Energivärdet. Rubriken kan vara "E:". Det fullständiga näringsvärdet måste deklarerats digitalt via QR-kod.
- Varupartiets identifikationsmärkning

Övrig obligatorisk information ska nås via QR-koden som ska leda till en "neutral" plats (ej den egna hemsidan).

När näringsdeklarationen och/eller ingrediensförteckningen tillhandahålls på elektronisk väg ska länken (QR-kod eller liknande) till näringsdeklarationen och/eller ingrediensförteckningen presenteras på etiketten i samma synfält som övriga obligatoriska uppgifter.