

Lathund för märkning av vin

Sedan EU:s nya regler för obligatorisk märkning av vin infördes i slutet av 2023, 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.

De nya reglerna ger ett antal förändringar, inte minst via att ingrediensförteckning och näringsdeklaration blir obligatoriska uppgifter.

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 benär 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 i ”lathunden”.

Obligatorisk märkning

Det är numera obligatoriskt att märka vin med följande information:

1. Beteckning/kategori
2. Ursprung/härkomst
3. Nominell volym
4. Verklig alkoholhalt
5. Uppgift om tappningsföretaget – gäller stilla vin
6. Uppgift om producentföretaget – gäller mousserande vin
7. Ingredienser
8. Sulfiter / Allergener
9. Näringsvärden
10. Sockerhalt - gäller mousserande vin
11. Varupartiets id märkning, s.k. 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/

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 processhjälpmiddel, mm.

Obligatorisk märkning som ska finnas inom samma synfält.

Beteckning/kategori	Exempel: Vitt vin, rosévin, rött vin, mousserande vitt vin, likörvin etc.
Ursprung/härkomst	Exempel: Vin från Sverige.
Nominell volym	Ska anges i cl eller ml med siffror som är minst 4 mm höga (gäller volym 20 cl-100 cl)
Verklig alkoholhalt	Exempel: 12,5 % vol. Tillåten avvikelse är max 0,5 volymprocentenheter från analys. Texten ska vara minst 1,2 mm hög.
Uppgift om tappningsföretaget.	Exempel: Tappat av www.vingårdenab.se . Vinet är buteljerat av www.vingårdenAB.se
Ingredienser	<p>Rubriken skall vara "Ingredienser:"</p> <p>Alla ingredienser och tillsatser ska anges i fallande storleksordning efter vikt vid framställningen.</p> <p>Ingredienser som används i produktionen klassas i tre olika kategorier: råvaror, tillsatser och processhjälpmedel.</p> <p>Råvaror och tillsatser ska deklarerars under rubriken Ingredienser.</p> <p>Tillsatser ska anges med lämpligt kategorinamn följt av antingen livsmedelstillsatsens specifika beteckning (namn) eller E-nummer.</p> <p>Processhjälpmedel ska inte deklarerars. Om processhjälpmedlet däremot är en allergen och finns kvar i det färdiga vinet ska det ingå i ingrediensförteckningen och framhåvas som en allergen.</p> <p>EU har satt upp en tabell där det framgår vad som är tillsats och vad som är processhjälpmedel och deras kategorinamn. Länk till tabellen finns på vår hemsida.</p> <p>Allergener ska framhåvas, till exempel med fet stil eller VERSALER.</p> <p>Sulfiter/svaveldioxid som använts under processen från skörd till buteljering ska listas under rubriken "Ingredienser" som svaveldioxid-/sulfiter.</p> <p>Om den totala halten av sulfiter/svaveldioxid ligger över gränsvärdet 10 mg/l ska ordet framhåvas till exempel i fet stil eller VERSALER.</p> <p>Om Ingen sulfit eller svaveldioxid tillsatts under tillverkningen, och den totala halten svaveldioxid/sulfiter ändå ligger över gränsvärdet 10 mg/l kan det frivilligt deklarerars under en separat rubrik t ex så här: "Vinet innehåller naturligt höga halter sulfiter"</p>
Näringsvärden	<p>Det är inte reglerat vilket ord som ska användas för näringsdeklarationen.</p> <p>Uppgifterna kan vara uppställda som en tabell eller i löpande text.</p> <p>Om utrymmet tillåter ska näringsdeklarationen presenteras i tabellform med siffrorna under varandra. Om utrymmet inte tillåter en presentation i tabellform får deklarationen göras som löpande text. Se exempel på etiketter på följande sidor.</p> <p>Det finns två alternativ till hur man kan ange värdena.</p> <p><u>Alt 1.</u></p> <p>Energi: ska anges i kJ/100 ml och kcal/100 ml</p> <p>Fett, varav mättat fett, Kolhydrater, varav sockerarter, Protein, Salt: anges i g/100 ml</p> <p><u>Alt 2.</u></p> <p>Energi: ska anges i kJ/100 ml och kcal/100 ml</p> <p>Kolhydrater, varav sockerarter: anges i g/100 ml</p> <p>Samt texten: "Obetydliga mängder av fett, mättat fett, protein och salt."</p>
För mousserande vin krävs dessutom:	
Uppgift om producenten	Exempel: Producerat av www.vingårdenab.se
Uppgift om sockerhalt	Exempel: Brut, extra brut

Obligatorisk märkning, tillåten på annat synfält

Varupartiets identifikationsmärkning, s.k. Lot-nummer.	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

Uttryck för sockerhalt	För stilla vin. exempel: torrt, halvtorrt etc.
Årgång och druvsort	Krävs att ansökan om godkännande för sådan märkning gjorts hos Livsmedelsverket
Information om produktionsmetoder mm	<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>

Exempel 1. Obligatorisk märkning av stilla vitt vin – hela processen i egen regi

”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, samt stabiliserat med kyla, kaliummetabisulfit (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-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ 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.	
Ingredienser: Druvor, socker, konserverings- och antioxidationsmedel (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. 75 cl. L 2024/7.6	
Tappat av www.vingardenab.se	

Torrt, vitt vin från Sverige.	
Ingredienser: Druvor, socker, konserverings- och antioxidationsmedel (svaveldioxid).	
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. 75 cl. L 2024/7.6	
Tappat av www.vingardenab.se	

Kommentar:

Druvor och socker räknas som råvaror och ska anges.

KMBS är en tillsats i kategorin konserverings- och antioxidationsmedel och anges som sulfiter/svaveldioxid.

Sulfiter/svaveldioxid är allergent och ska därför framhåvas.

Vinjäst, jästnäring och bentonit räknas som processhjälpmiddel - ska inte anges.

Identifikationsnummer, L 2024/7.6 är obligatoriskt och får placeras inom annat synfält.

Exempel 2. Obligatorisk märkning av rött vin – tappning sker av annan firma.

”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.	
Ingredienser: Druvor, konserverings- och antioxidationsmedel (sulfit).	
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. 75 cl. L 2024/15	
Tappat i en skyddande atmosfär.	
Tappat av www.påflaskaab.se för www.vingarden AB .	

Rött vin från Sverige.	
Ingredienser: Druvor, konserverings- och antioxidationsmedel (SVAVELDIOXID).	
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. 75 cl. L 2024/15	
Tappning kan ske in en skyddande atmosfär.	
Tappat av www.påflaskaab.se för www.vingarden AB	

Kommentarer: Druvor räknas som råvara - ska anges.

KMBS är en tillsats i kategorin konserverings- och antioxidationsmedel och anges som sulfit/svaveldioxid.

Sulfit/svaveldioxid är allergent och ska därför framhåvas.

Vinjäst, jästnäring, bentonit och malolaktiska bakterier räknas som processhjälpmedel - ska inte anges.

Det ska framgå att skyddande förpackningsgas har använts, via ingrediensförteckningen, alternativt som i exemplet (OBS i samma synfält som ingrediensförteckningen).

Uppgift om tappningsföretaget ska finnas.

Identifikationsnummer är obligatoriskt och får placeras inom annat synfält.

Exempel 3. Obligatorisk märkning av mousserande kvalitetsvin

– hela processen i egen regi

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 kaliummetabisulfit (KMBS) även innehåller askorbinsyra har använts.

Vinet har i ett andra steg tappats på flaska för en andra jäsnings 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, tiragelikör, expeditjonslikör, konserverings- och antioxidationsmedel (**sulfiter**, 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 av www.vingardenab.se

Kommentarer: KMBS är en tillsats i kategorin konserverings- och antioxidationsmedel och anges som sulfiter/svaveldioxid. Sulfiter/svaveldioxid är allergent och ska därför framhävas. Både bentonit och ett växtbaserat klarningsmedel har använts. Dessa räknas som processhjälpmiddel och behöver inte deklarerars. Innehållet av askorbinsyra och CMC definieras dock som tillsatser och ska deklarerars särskilt i innehållsförteckningen.

Exempel 4. Obligatorisk märkning av mousserande vin

– Endast basvinet i egen regi, tappning mm av annat företag

www.vingårdenab.se har tillverkat ett basvin av druvor som odlats i Sverige. Vinet är proteinstabiliserat med både bentonit och ett växtbaserat klarningsmedel. Kaliummetabisulfit (KMBS) har använts.

För www.vingårdenab.se har företaget "Påflaska AB" tappat grundvinet på flaska för en andra jäsning med en tillsats av tiragelikör. Som stabilisator har härvid också använts karboxymetylcellulosa (CMC).

Vid efterföljande degorgering hos "Påflaska AB" 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 vin från Sverige.
Ingredienser: Druvor, tiragelikör, expeditjonslikör, konserverings- och antioxidationsmedel (**sulfiter**), stabilisatorer (karboxymetylcellulosa - CMC).

Näringsvärde per 100 ml:

Energi 310/74 kJ/kcal

Protein 0 g

Kolhydrater 0,6 g

- varav sockerarter 0,6 g

Endast obetydlig mängd protein, fett och salt.

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

Producerat av www.påflaskaab.se för www.vingårdenab.se

Kommentarer: KMBS är en tillsats i kategorin konserverings- och antioxidationsmedel och anges som sulfiter/svaveldioxid. Sulfiter/svaveldioxid är allergent och ska därför framhävas. Både bentonit och ett växtbaserat klarningsmedel har använts. Dessa räknas som processhjälpmiddel och behöver inte deklarerars. Innehållet av CMC definieras dock som tillsats 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 vilket ger möjlighet till information via en digital kanal. Viktigt att notera dock att det enbart är ingrediensförteckning och näringsdeklaration som får anges på elektronisk väg. Följande obligatoriska uppgifter ska anges fysiskt på flaskan:

- Uppgift om allergener. Rubriken ska då vara "Innehåller:"
- Energivärdet. Rubriken kan vara "E:". Den fullständiga näringsdeklarationen måste deklarerars digitalt via QR-kod.
- Varupartiets identifikationsmärkning.
- Beteckning/kategori
- Ursprung/härkomst
- Nominell volym
- Verklig alkoholhalt
- Uppgift om tappningsföretaget – gäller stilla vin
- Uppgift om producentföretaget – gäller mousserande vin
- Sockerhalt - gäller mousserande vin

Den fullständiga ingrediensförteckningen och näringsdeklarationen 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. Vidare så om QR-koden leder till näringsdeklarationen ska det stå något ord som gör att konsumenten förstår att den leder dit, till exempel "näringsdeklaration", "näringsvärden", "näringstabell" eller liknande. Om QR-koden leder till både ingrediensförteckningen och näringsdeklarationen ska både ordet "ingredienser" och något ord som innehåller "näring" finnas intill QR-koden. Enbart ordet "ingredienser" anser Livsmedelsverket inte är tillräckligt för att konsumenten ska förstå att QR-koden även leder till näringsdeklarationen.