

Lathund för märkning av vin

Syftet med denna ”Lathund för märkning av vin” är att ge praktisk vägledning för märkning av svenskt vin.

Information och rekommendationer baseras på EU:s regelverk för märkning av vin och Livsmedelsverkets anvisningar. Lathunden är granskad av Livsmedelsverket.

Ytterligare information om regler för märkning finns i ”Branschriktlinjer för vinproduktion i Sverige” som även de är granskade av Livsmedelsverket. Aktuella versioner av Lathunden och Branschriktlinjerna finns på vår hemsida:

www.svensktvin.se/utbildningsmaterial/

Har du frågor kring märkning av vin?

Vi täcker genom lathunden inte nödvändigtvis alla tänkbara alternativ och situationer.

Märkningsfrågor kan ställas via vår hemsida:

www.svensktvin.se/kontakt/ (välj ”Märkningsfrågor”).

Du är ansvarig

Viktigt att komma ihåg är att du 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.

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 / Allergena ingredienser
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.

De måste kunna läsas samtidigt utan att man måste vrida på behållaren.

Punkt 11 får placeras på annan plats.

Välj alternativ för obligatorisk märkning

Det finns tre huvudsakliga alternativ till märkning:

- A. All obligatorisk information finns på etiketten
- B. Viss obligatorisk information ges via QR-kod på etiketten och resterande obligatorisk information finns på etiketten.
- C. Full information på båda ställena (således accepteras inte nedkortade varianter).

Lathundens fokus ligger på alternativet A ovan, dvs. att all obligatorisk information finns på flaskans etikett; det som **MÅSTE** finnas med och **HUR** man kan skriva på etiketten.

Som illustration finns nedan ett antal exempel på fysiska etiketter för några fiktiva viner.

Till varje exempel finns även förklarande kommentarer.

Väljer man alternativet B, dvs. att märka digitalt via en QR-kod på etiketten, finns det **SÄRSKILDA KRAV** som måste uppfyllas.

Detta berörs sist i Lathunden.

Obligatorisk märkning inom samma synfält på etiketten

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 Gäller Stilla Vin	Namn på juridisk eller fysisk person + kommun + land. Se kommentar och exempel nedan. (Telefonnummer kan anges som frivillig uppgift.)
Uppgift om producenten Gäller Mousserande vin	Namn på juridisk eller fysisk person + kommun + land. Se kommentar och exempel nedan. (Telefonnummer kan anges som frivillig uppgift.)
Ingredienser	Rubriken skall vara "Ingredienser." Alla ingredienser och tillsatser ska anges i fallande storleksordning efter vikt vid framställningen. Ingredienser som används i produktionen klassas i tre olika kategorier: råvaror, tillsatser och processhjälpmedel. Råvaror och tillsatser ska deklarerars under rubriken Ingredienser. Allergena ingredienser ska framhävas, till exempel med fet stil eller VERSALER. Tillsatser ska anges med lämpligt kategorinamn följt av antingen livsmedelstillsatsens specifika beteckning (namn) eller E-nummer. Processhjälpmedel behöver inte deklarerars. Men om processhjälpmedlet innehåller en allergen ingrediens som finns kvar, även i små mängder, i det färdiga vinet måste denna dock ingå i ingrediensförteckningen och framhävas som en allergen ingrediens. EU har satt upp en tabell över tillsatser och processhjälpmedel och deras kategorinamn. Länk till tabellen . Länk till Livsmedelsverkets information "Allergenmärkning på vin" . Sulfiter/svaveldioxid som använts under processen från skörd till buteljering ska listas under rubriken "Ingredienser" som svaveldioxid-/sulfit. Om den totala halten av sulfiter/svaveldioxid ligger över gränsvärdet 10 mg/l ska ordet framhävas till exempel i fet stil eller VERSALER. Om Ingen sulfit eller svaveldioxid tillsatts under tillverkningen, och den totala halten svaveldioxid/sulfit 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"
Näringsvärden	Det är inte reglerat vilken rubrik som måste användas. Orden Näringsvärde, Näringsinnehåll eller Näringsdeklaration kan till exempel användas. Uppgifterna kan vara uppställda som en tabell eller i löpande text. 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. Det finns två alternativ till hur man kan ange värdena. <u>Alt 1.</u> Energi: anges i kJ/100 ml och kcal/100 ml Fett, varav mättat fett, Kolhydrater, varav sockerarter, Protein och Salt: anges i g/100 ml <u>Alt 2.</u> Energi: 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."
Uppgift om sockerhalt Mousserande vin	Exempel: Brut, extra brut, etc.

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	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. Fristående begrepp som "Jäst på fat" "Mognadslagrat på fat" är förbehållet vinprodukter med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning. Uttrycket "jäst på flaska" eller liknande får endast användas för <u>mousserande kvalitetsviner</u> och under vissa förutsättningar. Också uttrycken "jäsning på flaska enligt traditionell metod", "klassisk metod" eller liknande får endast användas för mousserande kvalitetsviner och under vissa förutsättningar. Hänvisningar till ekologisk produktion får användas endast på vin som uppfyller de kraven enligt det ekologiska regelverket.

Kommentar till uppgift om tappningsföretag, producent, namn, adress:

Som anges i tabellen ovan ska det för stilla vin finnas uppgift om "**tappningsföretag**" och för mousserande vin ska det finnas uppgift om "**producent**".

Uppgifter som ska finnas med är "**namn**" på tappningsföretaget respektive producenten samt "**adress**".

Nedan definieras mera i detalj vad som gäller för dessa uppgifter.

Definitioner (enl art 46.1 c i 2019:33)

Tappningsföretag: en fysisk eller juridisk person eller en sammanslutning av sådana personer som utför tappning eller låter utföra tappning.

Producent: en fysisk eller juridisk person eller en sammanslutning av sådana personer som bearbetar eller låter bearbeta druvor eller druvmust till vin, eller druvmust eller vin till mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid, mousserande kvalitetsvin eller mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ.

Definitioner (enl art 46.2 och 46.3 i 2019:33)

Namn: den fysiska eller juridiska personen (eller sammanslutningen)

Adress: den kommun och medlemsstat eller tredjeland där tappningsföretagets, producentens, försäljarens eller importörens lokaler eller huvudkontor är belägna.

Svenskt Vin kommenterar:

Man kan anses vara "producent" även om man inte utför alla moment i processen för tillverkning själv, i eget vineri. Man kan "låta utföra" eller "låta bearbeta".

Avseende "tappningsföretag" där tappning sker av en annan part (man "låter utföra tappning"), gäller däremot regelverket för så kallad "kontraktstappning". I anslutning till tappningsföretaget ska anges "tappat för". I exempel 2 och 4 nedan avseende rött vin och mousserande vin där delar av processen har lagts ut till en annan part har vi tillämpat detta

Svenskt Vin kommenterar:

Enbart en webbadress uppfyller inte adresskravet enligt Livsmedelsverket.

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

”Vingården AB” i Malmö 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, 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.	
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 Vingården AB, Malmö, Sverige	

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	
Vingården AB, Malmö, Sverige (tappningsföretag)	

Kommentarer:

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 framhävas.

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” i Malmö har tillverkat ett rött vin av inköpta druvor som odlats i Sverige. Vinjäst och jästnäring har använts till alkoholjäsningen. Vinet är stabiliserat med kyla, kaliummetabisulfid (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 (**sulfiter**).

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 för
Vingården AB, Malmö, Sverige.

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 i en skyddande
atmosfär. Tappat för Vingården AB,
Malmö, Sverige.

Kommentarer:

Druvor räknas som råvara - 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, 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

”Vingården AB” i Malmö 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 jäsning 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-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ 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 ”Vingården AB” i Malmö, Sverige

Kommentarer:

Druvor räknas som råvara - ska anges.

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

Sulfiter/svaveldioxid är allergent och ska därför framhållas.

Både bentonit och ett växtbaserat klarningsmedel har använts. Dessa räknas som processhjälpmedel och behöver inte deklarerar.

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

Exempel 4. Obligatorisk märkning av mousserande vin

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

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

Vingården AB har låtit företaget ”Påflaska AB” tappa grundvinet på flaska för en andra jäsning med en tillsats av tiragelikör. Som stabilisator har härvid också använts karboxymetylcellulosa (CMC).

Vid efterföljande degorgering hos företaget ”Påflaska AB” har vinet 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-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ 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 Vingården AB, Malmö, Sverige.

Kommentarer:

Druvor räknas som råvara - ska anges.

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

Sulfiter/svaveldioxid är allergent och ska därför framhållas.

Både bentonit och ett växtbaserat klarningsmedel har använts. Dessa räknas som processhjälpmedel och behöver inte deklarerars.

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

Vingården AB i Malmö har låtit Påflaska AB utföra vissa moment men kan fortfarande själva stå som producent.

Märkning digitalt via QR-kod på etiketten

Märkningsreglerna tillåter att man använder en QR-kod på flaskan vilket ger möjlighet till information om **ingrediensförteckning och näringsdeklaration** via en digital kanal.

Följande obligatoriska uppgifter ska alltid anges fysiskt på flaskan.

1. Uppgift om allergena ingredienser. Rubriken ska vara "Innehåller:" (Inget krav dock att på etiketten framhäva det allergena ämnet mot övrig text).
2. Energivärdet ska anges i kJ och kcal/100 ml. Rubriken ska vara "E/100 ml:".
3. Fullständig ingrediens- och eller näringsdeklarationen deklarerar via QR-kod vars rubrik tydligt visar vilken information koden leder till.

Om QR-koden leder till både ingrediensförteckning och näringsdeklaration, 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.

Ingrediensförteckning och näringsdeklarationen får inte visas tillsammans med annan information för försäljnings- eller saluföringsändamål, och inga användardata får samlas in eller spåras (vilket i regel vanliga webbplatser gör).

Det får till exempel inte finnas en länk till producentens webbplats på produktsidan, eftersom det kan jämföras med marknadsföring.

4. Beteckning/kategori
5. Ursprung/härkomst
6. Nominell volym
7. Verklig alkoholhalt
8. Uppgift om tappningsföretaget – gäller stilla vin
9. Uppgift om producentföretaget – gäller mousserande vin
10. Sockerhalt - gäller mousserande vin
11. Varupartiets identifikationsmärkning.

Viktigt att notera:

Ifall ingrediensförteckning och näringsdeklaration anges på elektronisk väg, måste punkterna 1-11 finnas på flaskan.

Punkterna 1-10 ska finnas inom samma synfält.

Punkt 11 får anges på annan plats.