

Vejledning for lokale varer – vin


Formål	<p>Formålet med denne vejledning for vin er at sikre gode, sikre og lovlige fødevarer til Coops kunder.</p> <p>Denne vejledning og tilhørende bilag skal ses som et uddrag af gældende lovgivning hvor vi har udtrukket hovedelementer fra lovgivningen samt tilføjet særlige Coop krav. Særlige Coop krav er markeret med <i>kursiv</i>.</p> <p>Coop Danmark understreger dog at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</p>
Hvad er vin?	<p>Vin</p> <p>Vin er det produkt, som fremstilles udelukkende ved alkoholisk fuldstændig eller delvis gæring af friske druer, knuste eller ikke knuste, eller af druemost. Som udgangspunkt skal alkoholindholdet ligge mellem 8,5-15 vol. %.</p> <p>Vin kan være rødvin, rosévin eller hvidvin.</p> <p>Frugtvin</p> <p>Betegnelsen "vin" kan ydermere anvendes hvis, den er ledsaget af navnet på en frugt i form af et sammensat navn til at markedsføre produkter, der er fremstillet ved gæring af andre frugter end druer, eller, den er en del af et sammensat navn.</p> <p>Hedvin</p> <p>Hedvin kan være dessertvin og likørvin, der har et højere alkoholindhold end vin (15-22 % vol.) og er fremstillet af delvis gæret druemost, vin, en blanding af før nævnte, druemost eller en blanding af druemost og vin.</p> <p>Mousserende vin</p> <p>Mousserende vin indeholder karbondioxid (kulsyre), som enten er fremkommet ved eftergæring i lukkede beholdere (mousserende vin i egentlig forstand) eller ved tilsætning af karbonanhydrid (kulsyreanhydrid) (mousserende vin tilsat kulsyre).</p> <p>Der henvises ydermere til mere specifikke definitioner samt andre kategorier af vinavlsprodukter i bilag IV i EF 479/2008.</p>
Registrering	<p>Du skal som producent af druer registreres hos NaturErhvervstyrelsen, dette skal ske inden druerne høstes.</p> <p>For at blive registreret med henblik på salg af vin, skal dette gøre hos Fødevarestyrelsen og hos skatteregionen med henblik på betaling af vinafgifter.</p>
Kontrol	<p>Reglerne om vin administreres i fællesskab af Fødevarestyrelsen og NaturErhvervsstyrelsen.</p> <p>NaturErhvervstyrelsen varetager den del af kontrollen, der foretages i marken.</p> <p>Fødevarestyrelsen har ansvaret for regler om 'vin som fødevarer'.</p> <p>Fødevarestyrelsen administrerer reglerne om:</p> <ul style="list-style-type: none">- Økologiske metoder (metoder til vinfremstilling) herunder tilladte tilsætningsstoffer, analysemetoder m.m.

<p>Egenkontrol</p> <p>Risikoanalyse</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Beskyttede betegnelser (geografiske og oprindelsesbetegnelser) for vin - Mærkning og præsentation af vin - Ledsagerdokumenter samt ind- og udgangsbøger - Aromatiserede vine <p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarer virksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar. Se fx `Branchekode for Vinproduktion i Danmark`.</p> <p>For at finde ud af, hvilken type egenkontrol du skal foretage, skal du først lave en risikoanalyse. Det gælder første gang, du foretager egenkontrol - eller ved ændring i din produktion mm.</p> <p>En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevareraktiviteter, risici forbundet med aktiviteterne og styringsmuligheder – dvs. hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at kunderne bliver syge.</p> <p>Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevarerstyrelsen hjemmeside: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx.</p>
<p>Produktion</p> <p>Druesorter</p> <p>GMO</p> <p>Bestråling</p> <p>Kvalitetsstyring</p> <p>Tilsætningsstoffer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Afgrøderne må kun blive vandet med vand fra godkendte drikkevandsforsyninger. • Vindruerne må kun komme fra autoriserede danske vinmarker. • Der kan forekomme kontaminering af vindruer. Dette kan fx være mug, som kan resultere i ochratoksin i vinen. God druekvalitet sikres gennem kun at bruge sunde, modne druer. Selektiv høst og omhyggelig sortering sikrer råvarens kvalitet. • Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenede af skadedyr, skal kasseres. • Bygninger, der anvendes til produktion skal være insekttætte, dvs. vægge og tag skal være tætte og der skal være insektnet i vinduer. <p>I Danmark må der kun produceres vin af druesorter, der er nævnt i BEK Nr. 708 af 18/07/2000 i bilag 1. Der må kun anvendes grundstammer, som er nævnt i bilag 2 i samme bekendtgørelse.</p> <p><i>Druer til vinfremstilling må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i></p> <p><i>Druer til vinfremstilling må ikke være bestrålet eller indeholde bestrålede råvarer eller ingredienser.</i></p> <p><i>Du skal som leverandør følge principperne i GlobalGAP (Global Good Agricultural Practice) eller tilsvarende standard http://www.globalgap.org/uk_en/ Du behøver dog ikke være certificeret, men skal følge principperne.</i></p> <p>Godkendte fødevarer-tilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008 Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen. https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS</p>

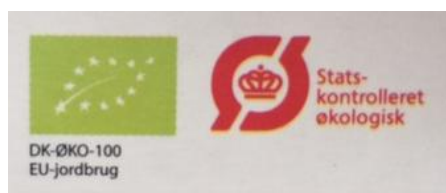
Sukker	<p>Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter hvilken kategori af fødevarer den tilsættes. Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter 'Beverages' (14) - 'Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts (14.2)' og vælg herefter den underkategori, der passer til dit produkt.</p> <p>Danske vinproducenter kunne tilsætte mere sukker i til druemosten ved produktion af vin af høsten i hhv. 2010 og 2012 jf. Kommissionens forordninger nr. 1022/2010 af 12. november 2010 og nr. 1181/2012 af 10. december 2012. Årsagen hertil er, at vejrforholdene var usædvanligt ugunstige i sommeren 2012.</p>
<p>Økologisk produktion</p> <p>Vin fremstillet af økologisk dyrkede druer</p> <p>Økologisk vin</p> <p>Økologi-godkendelse</p>	<p><i>Druer til vinfremstilling må ikke være delvist økologiske eller være fra bedrifter der er 'under omlægning' til økologisk drift. Vin fra sådanne bedrifter kan sælges som konventionelle.</i></p> <p>Ved betegnelsen vin fremstillet af økologisk dyrkede druer forstås, at der ved dyrkningen af druerne ikke er anvendt kunstgødning, og der ikke er sprøjtet med pesticider mod ukrudt og insekter. Enkelte midler er dog godkendt i økologisk sammenhæng, fx er det tilladt at sprøjte med svovl og den såkaldte Bordeauxvæske, som består af kobber, kalk og vand, for at undgå svampesygdomme.</p> <p>I februar 2012 vedtog EU nye regler for økologisk vin, som trådte i kraft fra og med høsten efter juli i 2012, hvilket betyder, at økologisk vin fremover indeholder økologiske råvarer og færre tilsætningsstoffer. De nye regler sætter en række skærpede krav til brug af behandlingsmetoder og tilsætningsstoffer i produktionen af vinen, så fremstillingen kommer på linje med de krav, man sætter til produktionen af andre økologiske produkter.</p> <p>I den økologiske produktion begrænses brugen af en række tilsætningsstoffer, man normalt anvender i den konventionelle vinproduktion. Fx forbydes sorbinsyre og der stilles krav om et betydeligt lavere indhold af sulfitter sammenlignet med konventionel vin.</p> <p><i>Du skal som leverandør kunne dokumentere din økologigodkendelse. Hvis varen bliver pakket eller engrosforhandlet af andre virksomheder end dig som leverandør, skal disse virksomheder også kunne dokumentere deres økologigodkendelse. Hver gang der bliver lavet en ny økologigodkendelse, skal butikken have en kopi af denne. Disse bliver opdateret én gang om året.</i></p>
Kvalitetskrav	<p>Duerne til vinfremstilling skal være:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hele • Sunde, altså frie for råd eller ikke forringet således de ikke er egnet til vinfremstilling • Rene, altså frie for fremmedlegemer fx støv • Praktisk taget fri for skadegørere som fx insekter • Praktisk taget fri for skader, forårsaget af skadegørere som fx insekter • Frie for fremmede lugte eller smage • Frie for unormal ydre fugtighed • Friske af udseende • Plukket under hygiejniske forhold

<p>Forurenende stoffer</p> <p>Ochratoksin A</p> <p>Bly</p>	<p>Vin må ikke markedsføres, hvis det indeholder de nedenfor nævnte forurenende stoffer i en koncentration, der overstiger de fastsatte grænseværdier. Fødevarestyrelsen har fastsatte kriterier for prøveudtagning og analyser af sådanne varer.</p> <table border="1" data-bbox="373 371 1437 555"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Grænseværdi (µg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vin (herunder mousserende vin, men undtagen hedvin og vin med et alkoholindhold på mindst 15 % vol.)</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Aromatiseret vin, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter</td> <td>2,0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="373 591 1437 775"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Grænseværdi (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vin (herunder mousserende vin, men undtagen hedvin)</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>Aromatiseret vin, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter</td> <td>0,20</td> </tr> </tbody> </table>	Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)	Vin (herunder mousserende vin, men undtagen hedvin og vin med et alkoholindhold på mindst 15 % vol.)	2,0	Aromatiseret vin, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter	2,0	Varegruppe	Grænseværdi (mg/kg)	Vin (herunder mousserende vin, men undtagen hedvin)	0,20	Aromatiseret vin, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter	0,20
Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)												
Vin (herunder mousserende vin, men undtagen hedvin og vin med et alkoholindhold på mindst 15 % vol.)	2,0												
Aromatiseret vin, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter	2,0												
Varegruppe	Grænseværdi (mg/kg)												
Vin (herunder mousserende vin, men undtagen hedvin)	0,20												
Aromatiseret vin, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter	0,20												
<p>Mærkning af vin</p> <p>Oprindelsesland og område</p> <p>Varebetegnelse eller vintype</p> <p>Geografiske betegnelser</p>	<p>Vin skal være færdigpakket. Mærkning skal være let tilgængelig og let læselig. Det betyder, at tegn og bogstaver, svarende til bogstavet 'x' som minimum skal være 1,2 mm. For emballager, hvor den største yderflade har et flademål på under 80 cm², skal skriftstørrelsen ('x') være lig med eller større end 0,9 mm.</p> <p><i>Vin skal være mærket med dansk oprindelse. Bynavn eller lignende skal desuden fremgå.</i></p> <p>Vinen skal være mærket med en varebetegnelse eller vintype fx vin, mousserende vin, hedvin. Kategorier af vinavlsprodukter kan ses i EF Nr. 479/2008 af 29. april 2008. Herunder: 'vin', 'ung ikke-færdiggæret vin', 'hedvin', 'mousserende vin', 'mousserende kvalitetsvin', 'aromatisk mousserende kvalitetsvin', 'mousserende vin tilsat kulsyre', 'perlevin', 'perlevin tilsat kulsyre', 'druemost', 'delvis gæret druemost', 'delvis gæret druemost af let tørrede druer', 'koncentreret druemost', 'rektificeret koncentreret druemost', 'vin af delvis tørrede druer', 'vin af overmodne druer', 'vineddike'.</p> <p>I Danmark er følgende geografiske områder registreret for vin med geografisk betegnelse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bornholm • Fyn • Jylland • Sjælland <p>Områderne inkluderer omkringliggende øer naturligt henhørende til et af de ovennævnte områder.</p> <p>Et parti vin kan mærkes med ét at de ovennævnte områder, hvis vinen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Er produceret udelukkende af druer, der er høstet indenfor ét af de geografiske områder, • Har et naturligt alkoholindhold på mindst 6 %, • Har et syreindhold på minimum 4 g/l og • Er vurderet til at være af en tilfredsstillende organoleptisk kvalitet 												

	<p>En vins organoleptiske kvalitet vurderes på baggrund af en bedømmelse udført af et panel. Panelet godkendes af fødevareregionen.</p>
Aftapningsvirksomheden	<p>Vinen skal være mærket med virksomheden der har aftappet vinen. For mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre, mousserende kvalitetsvin eller aromatisk mousserende kvalitetsvin navnet på producenten eller sælgeren.</p>
Alkoholindhold	<p>Vinen skal være mærket med alkoholindhold. Tallet for alkoholindhold skal angives med højst 1 decimal, efterfulgt af symbolet ' % vol. '. Oplysningen skal være anbragt i samme synsfelt som varebetegnelsen og nettoindhold. Alkoholindholdet skal anføres i hele eller halve procenter.</p> <p>Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen angives på etiketten med mindst 5 mm høje typer, hvis det nominelle volumen er på over 100 cl, med mindst 3 mm høje typer, hvis det er på 100 cl eller derunder, men over 20 cl, og med mindst 2 mm høje typer, hvis det er på 20 cl eller derunder.</p> <p>Det angivne alkoholindhold må ikke være mere end 0,5 % vol. højere eller lavere end det indhold, der er bestemt ved analyse.</p> <p>Udtrykket "alkohol", evt. forkortet til "alk" eller "alc", kan sættes foran.</p>
Sukkerindhold	<p>For mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre, mousserende kvalitetsvin eller aromatisk mousserede kvalitetsvin skal sukkerindholdet angives.</p> <p>Liste over de udtryk, der skal anvendes i forbindelse hermed, kan ses i BEK nr. 607/2009 af 14. juli 2009 bilag XIV.</p>
Sporing	<p>Sporbarhed indebærer, at et produkt med fejl skal kunne findes og trækkes tilbage. Sporbarhed kan bedst ske gennem dokumentation over køb og salg. Mærkning i form af batchkoder eller betegnelser letter sporbarhed.</p>
Nettoindhold	<p>Vin <u>skal</u> mærkes med nettoindhold, altså den samlede mængde uden emballage. Nettoindholdet skal opgives i l, cl eller ml. Nettoindholdet skal være opgivet i samme synsfelt som varebetegnelsen.</p>
Sprog	<p>Mærkningen skal være angivet på dansk. Det er tilladt at have mærkning på både dansk og andre sprog.</p>
Ingrediensliste	<p>Vin og andre alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på mere end 1,2 % <u>skal ikke</u> mærkes med ingrediensliste.</p>
Allergener	<p>Vin og alkoholholdige drikkevarer <u>skal</u> mærkes med allergene ingredienser på samme måde som andre fødevarer. Se liste over allergene ingredienser her: http://www.foedevareallergi.dk/Paa_indkoeb/Om_varedeklarationer/allergenlisten/For_side.htm</p> <p>Sulfit er fx et allergen. Sulfit er et tilsætningsstof som virker både som konserveringsstof og som antioxidant. Vin skal mærkes med 'indeholder sulfit'.</p> <p>Vin skal mærkes med indhold af allergener, hvis den indeholder rester af produkter, der stammer fra 'æg' eller 'mælk'. Fx lysozym, kasein eller albumin.</p>
Hvordan skal der mærkes for allergener?	<p>Mærkningen af allergener kan angives på følgende måde:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lysozym: 'indeholder æg'/'indeholder ægprodukt'/'indeholder æglysozym'

<p>Næringsdeklaration</p> <p>Stregkode</p> <p>Holdbarhed</p> <p>Særligt vedr. mousserende vin</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Albumin: 'indeholder æg'/indeholder ægprodukt'/indeholder ægprotein'/indeholder ægalbumin' • Kasein: 'indeholder mælk'/indeholder mælkprodukt'/indeholder mælkeprotein'/indeholder mælkekasein <p>Mærkningen kan suppleres af et pictogram (EF nr. 607/2009 af 14. juli 2009):</p> <p style="text-align: center;">DEL B</p> <p style="text-align: center;">Piktogrammer omhandlet i artikel 51, stk. 2</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Vin og andre alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på mere end 1,2 % skal ikke mærkes med næringsdeklaration.</p> <p>Produktet skal være klar til detailsalg, og dermed være mærket med en stregkode.</p> <p>Vine, hedvine, mousserende vine og lignende produkter der er fremstillet af andre frugter end druer er fritaget for kravet om holdbarhedsmærkning.</p> <p>Til udtrykkene »mousserende vin tilsat kulsyre« og »perlevin tilsat kulsyre«, tilføjes med bogstaver af samme type og samme størrelse ordene »fremstillet ved tilsætning af kuldioxid«, medmindre det af det sprog, der anvendes, fremgår, at der er tilsat kuldioxid.</p>
<p>Tilladt mærkning</p>	<p>Vin kan mærkes med en række angivelser, der ikke er obligatoriske, men hvis de anvendes, skal det ske efter nærmere regler. Det gælder fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druesort(er) • Årgang • Bedriften (vingården eller lignende)
<p>Vildledning</p>	<p>Det er ulovligt at vildlede forbrugeren. Vildledning kan fx være i form af fødevarens art, identitet, egenskaber, virkninger, illustrationer, skrifttypografi, farver, udsagn, mottoer, slogans ect.</p>
<p>Anprisning</p>	<p>Det er tilladt at anprise hvor råvarerne stammer fra, som fx det lokale område eller gården.</p> <p>For drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol. må der ikke anvendes sundhedsanprisninger.</p> <p>For drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol. må der kun anvendes ernæringsanprisninger, der henviser til et lavt alkoholindhold eller et nedsat alkohol- eller energiindhold.</p>
<p>Forbrugeroplysning</p>	<p>Det er frivilligt at opgive yderligere forbrugeroplysninger såsom hvad vinen passer godt sammen med eller andre serveringsforslag.</p> <p>Ligeledes kan man oplyse, hvilken temperatur vinen skal serveres ved.</p>

Mærkning af økologiske produkter	Ud over de mærkningskrav der gør sig gældende for konventionelle produkter, se 'Mærkning af vin', 'vildledning' og 'anprisning' er der yderligere krav til mærkning af økologiske varer.
Varebetegnelse	Hvis vinen er økologisk, måtte dette fremgå af varebetegnelsen.
Mærkning	Økologiske varer skal mærkes med: Et kodenummer fra kontrolinstansen. Dette skal være klart synligt. EU-logoet. Dette skal være i samme synsfelt som kodenummeret. Logoet skal være klart synligt og min. 9 mm højt og 13,5 mm bredt. Forholdet højde/bredde skal altid være 1:1,5. Farven skal være den fastlagte grønne farve. Hvis dette ikke er muligt, er det muligt at anvende en sort/hvid version Geografisk oprindelse. Skal være lige under kodenummeret. Ø-mærket med teksten <i>Statskontrolleret økologisk</i> kan påsættes, når dette sker på en dansk økologikontrolleret virksomhed.
Partidokument	Du skal som leverandør medsende følgende oplysninger for hvert parti vin du leverer: <ul style="list-style-type: none">• Navn og adresse på dig som leverandør og sælgeren, hvis sælgeren ikke er den samme som leverandøren.• Oplysninger der gør det muligt at identificere det modtagne parti, fx lotnummer.• Oplysninger om partiet. Herunder mængde og art, kvalitets- og størrelseskategori.• Leveringsdato. Hvis partidokumentet ikke er en faktura, skal fakturaen indeholde en entydig henvisning til de relevante partidokumenter, fx følgesedler.



Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

- EU nr. 1308/2013 af 17. december 2013 (om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter)
- EF nr. 1924/2006 af 20. december 2006 (om ernærings- og sundhedsanprisninger)
- EU nr. 1169/2001 af 25. oktober 2001 (om fødevarerinformation til forbrugere)
- Fødevarerstyrelsens Handelsnormer og varestandarder
- EF nr. 606/2009 af 10. juli 2009 (om kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed)
- BEK nr. 385 af 09. april 2010 (om tilvirkning af vin)
- Vejledning om vinproduktion i Danmark / 19. juni 2008
- EF Nr. 607/2009 (om beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlstyper)
- EF Nr. 479/2008 af 29. april 2008 (om den fælles markedsordning for vin)
- EF Nr. 1881/2006 af 19. december 2006 (om grænseværdier for forurenende stoffer i fødevarer)
- EF Nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 (fusionsmarkedsordning)