



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO**

Oddelek za kmetijsko svetovanje
Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto
Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90
E-pošta: tajnistvo@kgzs-zavodnm.si
Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 15.10. 2024

NOVOSTI PRI OZNAČEVANJU VINA

Leta 2021 sprejeta Uredba (EU) 2021/2117 uvaja glede označevanja vina dodatne zahteve glede obveznih navedb iz 119. člena Uredbe (EU) št. 1308/2013 in 1169/2011, tako se dodaja obvezne navedbe:

- **hranilne vrednosti vina,**
- **seznama sestavin v vinu,**
- **dopolnjen seznam alergenov**, katere je potrebno navesti na embalaži ali na etiketi pritrjeni nanjo, tj. poleg SO₂, jajčnih beljakovin in mlečnih beljakovin še pšenične beljakovine.

Novo informacije, ki morajo biti prikazane na natisnjeni etiketi so:

- vsebnost alergenov v skladu z Uredbo (EU) 1169/2011 – **npr. vsebuje sulfite** (če je raven nad 10 mg/l)
- energijska vrednost – **npr. E: 298 kJ/72 kcal na 100 ml**
- za dealkoholizirana vina z vsebnostjo alkohola manj kot 10 % je treba navesti rok uporabnosti v skladu z Uredbo (EU) 2021/2117.

Označevanje vina in penečega vina iz grozdja letnika 2023

- Za vino, ki je bilo **pridelano iz grozdja letnika 2023 pred 8. 12. 2023 (končana fermentacija)**, ne veljajo obveznosti označevanja hranilne vrednosti (energijske vrednosti + vsebnosti hranil) in seznama sestavin. Seveda pa se te informacije lahko vključijo na vinsko etiketo ali pa so potrošnikom dostopne preko QR kode kot neobvezne navedbe. Velja tako za stekleničeno kot tudi za neustekleničeno vino.
- Za vino, ki je bilo **pridelano iz grozdja letnika 2024** pa že veljajo obveznosti označevanja hranilne vrednosti (energijske vrednosti + vsebnosti hranil) in seznama sestavin.
- **Peneče vino**, ki je bilo pridelano iz grozdja letnika 2023 oziroma iz vina letnika 2023, vendar se je njegova **sekundarna fermentacija zaključila** šele v času po 8. 12. 2023 naprej, je potrebno označiti hranilno vrednost (energijske vrednosti + vsebnosti hranil) in seznam sestavin.
- Za vsa ostala **peneča vina starejših letnikov**, katerih se je fermentacija končala pred 8.12.2023, ne veljajo obveznosti označevanja hranilne vrednosti (energijske vrednosti + vsebnosti hranil) in seznama sestavin.

Vse obvezne navedbe iz 119. člena Uredbe (EU) št. 1308/2013 morajo biti prikazane v istem vidnem polju na posodi tako, da jih je mogoče v celoti prebrati brez obračanja posode in se jasno razlikujejo od ostalega besedila ali slik, vključno s hranilno vrednostjo, seznamom

sestavin in prisotnih alergenov. Velikost znakov je enaka ali večja od 1,2 mm (velikost pomeni za srednji črkovni pas; Uredba (EU) št. 1169/2011, priloga IV)

Hranilna vrednost vina

Obvezna označba hranilne vrednosti vključuje energijsko vrednost v kJ/kcal in količino hranil v gramih na 100 ml vina (z navedbo količine maščob, od tega nasičenih maščob, ogljikovih hidratov, od tega sladkorjev, beljakovin in soli).

Možnost označevanja hranilne vrednosti je na dveh »mestih«:

- obvezna označba hranilne vrednosti je na etiketi, kar se lahko zapiše s simbolom "E" (oznaka za energijo) v kJ in kcal na 100 ml; **npr. E: 298 kJ/72 kcal na 100 ml** ali
- v elektronski obliki (dostopni preko QR kode, opremljene na etiketi ter hkrati obvezna navedba energijske vrednosti (E) še na etiketi.

Upoštevati moramo, da e-nalepka ne sme vsebovati nobenih oglasnih ali trženjskih informacij, saj se distribucija prodajnih in trženjskih podrobnosti z obveznimi informacijami o sestavinah ali hranilni vrednosti šteje za kršitev predpisov.

Seznam sestavin

Navajanje seznama sestavin je možen na dveh „mestih“, in sicer na embalaži na etiketi nalepljeni na steklenici ali v elektronski obliki (dostopni preko QR kode, ki je natisnjena na papirni etiketi).

Dodatki

Dodatke vinu vedno pišemo kot sestavine. V seznamu sestavin se navede aditive, kot so zapisani v Uredbi (EU) 2019/834 v Preglednici 2. Napiše se celo ime sestavine, kot je navedeno v stolpcu 1, ali pa oznako E in številko aditiva v stolpcu 2; **npr.** stabilizator (karboksimetilceluloza) **ali** stabilizator (E 466).

Seznam sestavin:

- grozdje,
- saharoza, zgoščen grozdni mošt, rektificirani zgoščen grozdni mošt (za obogatitev),
- grozdni mošt, zgoščen grozdni mošt, rektificirani zgoščen grozdni mošt (za slajenje)
- vrelni liker, sladilni liker (za peneče vino, kakovostno peneče vino, kakovostno aromatično peneče vino, gazirano peneče vino, biser vino in gazirano biser vino),
- regulatorji kislosti (da, če so označeni kot dodatki; npr. vinska kislina, jabolčna in mlečna kislina, kalcijev sulfat),
- konzervansi in antioksidanti (da, če so označeni kot dodatki; npr. žveplov dioksid, kalijev bisulfit, kalijev metabisulfit, kalijev sorbat, askorbinska kislina),
- sredstva za zbistritev (ne, razen jajčni albumin, kazein in pšenične beljakovine, ker so alergeni),
- stabilizatorji (da, če so označeni kot dodatki; npr. citronska kislina, metatartratna kislina, gumi arabika, manoproteini kvasovk, karboksimetilceluloza),
- plini; argon, dušik CO₂ (da, če se uporabljajo kot aditivi in plini za pakiranje; npr. dodatek pri gaziranem penečem in gaziranem biser vinu in če je polnjeno v inertni atmosferi),
- snovi uporabljene v drugih postopkih (da, če so označeni kot dodatki)

Sestavine morajo biti navedene v padajočem vrstnem redu glede na težo. Sestavine, ki predstavljajo manj kot 2 % končnega izdelka, so lahko navedene v poljubnem vrstnem redu za drugimi sestavinami.

Če so alergeni že vključeni v seznam sestavin, se napišejo in označijo poudarjeno:

Sestavine: grozdje, saharoza, konzervans (**sulfiti**), regulator kislosti (vinska kislina), antioksidant (askorbinska kislina), stabilizator (karboksimetilceluloza)

Pomožna tehnološka sredstva

Jih ne pišemo, le v primeru, če so ti alergeni (2019/834; Preglednica 2). To so: fermentacijska sredstva (kvasovke kot startna kultura in mlečno kislinske bakterije), sveže droži, inaktivirane kvasovke (popravljanje napak), adsorbenti (ogljje), aktivatorji alkoholne in jabolčno-mlečne fermentacije (hrana za kvasovke,...), encimi, sredstva za zbistritev - čistila; (razen pšenične beljakovine jajčni albumin in kazein, ker so alergeni).

Označevanje alergenov in snovi, ki povzročajo preobčutljivost

Vedno morajo biti zapisane še na embalaži ali etiketi pritrjeni nanjo. Označevanje alergenov vključuje besedo »vsebuje«.

Uveljavljeni izrazi so:

Vsebuje: sulfite ali žveplov dioksid, jajčne beljakovine, mlečne beljakovine, pšenične beljakovine.



Piktogrami za označevanje alergenov v vinu (Uredba Komisije (EU) št. 579/2012)

V enološkem laboratoriju KGZS - Zavoda Novo mesto, kot pooblaščen organizaciji za oceno vina, na željo pridelovalca kreiramo tudi QR kodo, ki vsebuje izračunano energijsko vrednost, hranilno vrednost in seznam sestavin. QR koda bo aktivna ves čas do porabe zaloga posameznega vina.

Ivanka BADOVINAC, univ. dipl. inž. agr.,
specialistka za vinarstvo

Andrej BAJUK, univ. dipl. ing. živ. teh.,
vodja službe EL KGZS-Zavod NM