

Wat veranderd er op
het wijn etiket
door verordening
2021/2117

Kennnnis-sessie 1 Wijn Etiket per 08-12-2023

Vorbereid door

Simon Crone, VNWP

Denis Naudin ten Cate, SpiritsNL

Hans Burghoorn, KVNW



SPIRITSNL

Denis Naudin ten Cate

WAAROM?

Achtergrond wetgeving ingrediënten- en voedingswaardeverplichting voor wijn en gearomatiseerde wijn

- [Verordening \(EU\) nr. 1169/2011](#) m.b.t. voedselinformatie aan consumenten (FIC) stelde in 2011 alcoholische dranken boven 1,2% alc vrij van de verplichte lijst van ingrediënten en de voedingswaardedeclaratie.
- Vrijwel alle andere voedingswaren zijn sinds 2011 verplicht voedingswaarde en ingrediënten te vermelden, zie hieronder als voorbeeld Chocomel

VOEDINGSWAARDE	PER 100 ML	PER PORTIE 200 ML	
Energie	248 kJ/ 59 kcal	496 kJ/ 118 kcal	(6%)*
Vetten	1,8 g	3,6 g	(5%)*
<i>waarvan verzadigde vetzuren</i>	0,8 g	1,6 g	(8%)*
Koolhydraten	8,4 g	16,8 g	(6%)*
<i>waarvan suikers</i>	7,1 g	14,2 g	(16%)*
Eiwitten	1,8 g	3,6 g	(7%)*
Zout	0,20 g	0,40 g	(7%)*
Calcium	68 mg	(9%)** 136 mg	(17%)**

**Chocoladedrank (1,5% vet)
met zoetstoffen (UHT)**
Chocomel 0% Suiker Toegevoegd bevat
40% minder vet dan reguliere Chocomel (UHT)
Ingrediënten: melk(1,3%vet), cacao (1,6%),
stabilisatoren (cellulose, cellulosegom en carrageen),
aroma, zoetstoffen (acesulfaam-K en sucralose)

- In 2017 heeft de Europese Commissie de alcoholische drankenindustrie (wijn, bier en gedistilleerd) verzocht om binnen een jaar een voorstel voor zelfregulering inzake ingrediënten en voedingswaarde-informatie voor de hele sector in te dienen.
- In dit kader heeft de wijn- en gearomatiseerde wijnsector Comité Vins aan de Europese wetgever voorgesteld om specifieke bepalingen over voedingswaardedeclaratie en ingrediëntenlijst op te nemen in de wijnverordening. In december 2021 zijn de nieuwe specifieke etiketteringsregels voor wijn en gearomatiseerde wijnproducten aangenomen in het kader van de hervorming van het gemeenschappelijk landbouwbeleid (GLB) van de EU.
- Deze nieuwe etiketteringsmaatregelen vereisen dat alle wijnen en gearomatiseerde wijnen die in de EU in de handel worden gebracht, **vanaf 8 december 2023** verplicht de lijst van ingrediënten en de voedingswaarde-informatie etiketteren. De nieuwe verplichte informatie kan rechtstreeks aan de consument worden meegedeeld op het fysieke etiket van het product of elektronisch, via een digitaal label (e-label).

- Heden staat dan ook in artikel 5.8 van [Verordening \(EU\) 2021/2117](#) dat wijnbouwproducten geproduceerd en geëtiketteerd **vóór 8 december 2023** verder op de markt mogen worden gebracht zonder vermelding van de ingrediëntenlijst en de voedingswaardevermelding. Dit kan op 2 verschillende manieren; óf op het etiket (energiewaarde, voedingswaarde en ingrediënten declaratie óf alleen de energiewaarde op het etiket (dat moet dus altijd!) en de voedingswaarde en ingrediënten declaratie via een zgh. E-label
- Deze wettelijke verplichting volgt uit de wijnverordening [\(EU\) 1308/2013](#)
- Eveneens zijn er enkele zgh. 'Delegated Acts / gedelegeerde handelingen opgesteld door de Europese Commissie die uitweiden over de wettelijke verplichtingen en hoe daadwerkelijk een en ander geëtiketteerd moet worden.

8. Wijn die voldoet aan de etiketteringsvoorschriften van artikel 119 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 en gearomatiseerde wijnbouwproducten die voldoen aan de etiketteringsvoorschriften van Verordening (EU) nr. 251/2014 welke in beide gevallen van toepassing waren vóór 8 december 2023 en die vóór die datum zijn geproduceerd en geëtiketteerd, mag verder in de handel worden gebracht totdat de voorraad is uitverkocht.

- In overeenstemming met de EU-wetgeving moet de voedingswaardedeclaratie de energetische waarde bevatten, evenals de hoeveelheid vet, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suiker, eiwit en zout, conform EU verordening 1169/2011 Bijlage . De voedingswaardedeclaratie wordt verstrekt per 100 ml en kan vergezeld gaan van de voedingswaardedeclaratie per portie (optioneel)
- Ingrediënten worden vermeld in afnemende volgorde van gewicht, zoals geregistreerd op dat moment van hun gebruik bij de vervaardiging van de (versterkte) wijn. Ingrediënten vertegenwoordigen minder dan 2% van het eindproduct kan na elkaar in een andere volgorde worden vermeld. Hiervoor wordt ook in gedelegeerde handelingen 'delegated acts' preciezer uitgelegd hoe een en ander wel of niet hoeft te worden geëtiketteerd.

CEEV Pledge to the Code of Conduct for Responsible Business and Marketing Practices

1

Provide digital information to consumer by means of an e-label Platform

2

Promote consumer's awareness of healthy, balanced and sustainable diets through the Wine in Moderation program

3

Promote sustainable production practices

4

Reinforce the resilience and competitiveness of the full wine supply chain



VERENIGING
NEDERLANDSE
WIJN
PRODUCENTEN

Simon Crone

Wat wordt verplicht op het etiket?

- Ingrediënten
- Voedingswaarden inclusief energie waarde

Rest Blijft !

Wat is nieuw? Indien van toepassing!

- Gedeeltelijk gedealcoholiseerde of gedealcoholiseerde wijn (wijn, parelwijn, mousserende wijn)
- Minimale houdbaarheidsdatum als de gedealcoholiseerde Wijn <10 % alcohol bevat

Voorbeelden van de informatie

Ingrediënten : druif, koolstofdioxide, conserveermiddel (**sulfieten**)

Voedingswaarden

Energy waarde per 100 ML : **E** 71 kcal 298 kj

	Per 100 ML
Vet	0 g
waarvan verzadigde vetzuren	0 g
Koolhydraten	3,3 g
waarvan suikers	0,3 g
Eiwitten	0,2 g
Zout	0 g

Per 100 ml en zo nodig ook per specifieke portie

Hoe wordt de informatie verstrekt aan de consument

Te kiezen uit twee opties

1. Alles op het etiket van de fles
2. Energiewaarde op flesetiket
Ingrediënten en Voedingswaarden op digitaal E-Label (via QR-code op het flesetiket)

➔ Maar ook op verkoopplaatsen zoals website

Wat op te lossen:

- Gebruik van juiste taal bij gebruik “bevat” en “ingrediënten / voedingswaarden”
- Genoeg ruimte voor de tekst
- Meer tekst, meer kans op fouten, hoe oplossen?
- Juiste ingrediënten, waar vandaan?
- Bepalen voedingswaarden, hoe bepalen?

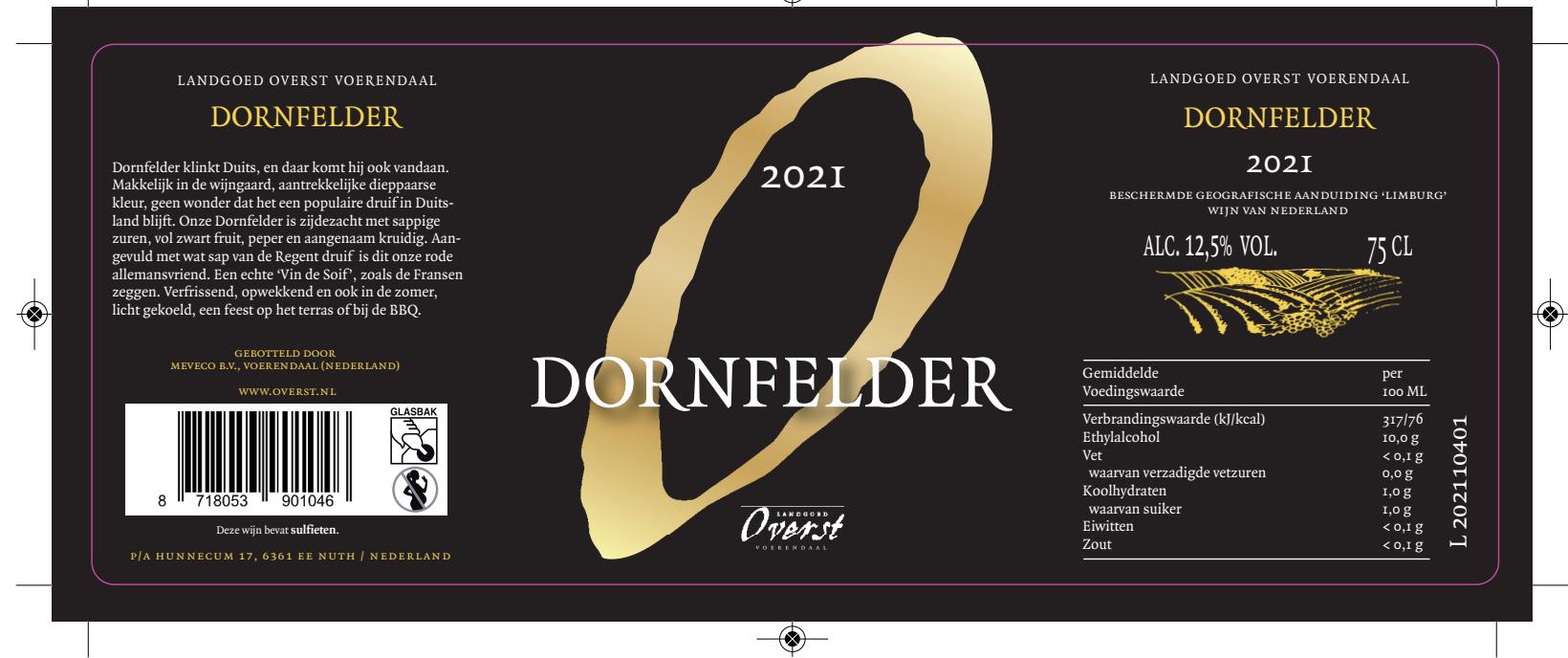
Waar op letten!

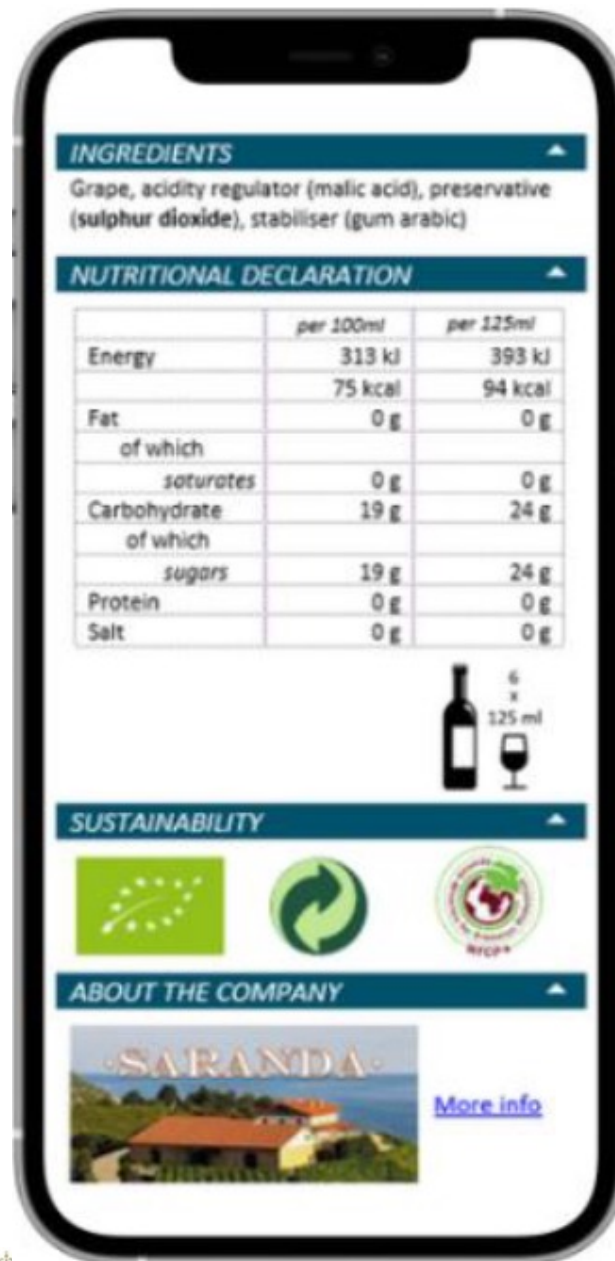
- **In één of meer talen (voor consument)**
 - Flesetiket => is er genoeg ruimte?, 2,5 x 7 cm per taal, maken van vertalingen
 - Digitaal => er is genoeg ruimte en vertaalondersteuning
- **Oplossen fouten in de informatie (bij meer tekst)**
 - Flesetiket => geen echte oplossing
 - Digitaal => op korte termijn een fout op te lossen
- **Digitaal etiket**
 - QR-code nodig zolang er flessen van deze wijn zijn
 - QR-code data kan worden aangepast (zorg voor passende info)
 - Werkt met GPS om consument taal te bepalen of eigen keuze gebruiker uit ondersteunde talen

Voorbeeld flesetiket => Voedingswaarden en ingrediënten op etiket

- Voorbeeld.....nog toevoegen ingrediënten en energiewaarde
- Ruimte voor tekst, zo nodig per taal etiketontwerp
- Risico op fouten

03-02_Dornf_2021_195-75MM_CC-Ing2_Opmaak 1 28-10-22 17:55 Pagina 1





Voorbeeld E-Label

Ingrediënten en voedingswaarden informatie

Plus wijn, Wine in Moderation, duurzaamheid, bedrijf boodschappen Aanpassen

Op flesetiket

- Energie info

- E 80 kcal 300 kJ

- QR code



Energiewaarde berekenen, er zijn 2 geaccepteerde methoden

- **Geaccepteerde Calculatie:** gebruikmakend van geaccepteerde conversiefactoren
 - Carbohydrates 4 kcal/g –17 kJ (suiker)
 - Protein 4 kcal/g –17 kJ (eiwit)
 - Fat 9 kcal/g –37 kJ
 - Alcohol (Ethanol) 7 kcal/g –29 kJ (alcohol)
 - Organic acid 3 kcal/g –13 kJ
 - Polyols 2,4 kcal/g – 10kJ/g

OF

- **Energie berekening gebaseerd op OIV reference tables** (selecteer alcohol level en “droog”, “halfdroog” etc.)

Energy average values

droog

☒ 9.5 - 12% vol

☐ 12.1 - 15% vol

☐ 15.1 - 17% vol

☐ 17.1 - 20% vol

☐ 20.1 - 22% vol

266kJ 64kcal

- **Bepalen van de voedingswaarden** (gram per 100 ml)
 - **Uitgaan van algemeen aanvaarde waarden**
 - Vet en Verzadigde Zuren = 0
 - Zout = 0
 - Eiwit = 0,1 gr (0,2 voor zoet)
 - Koolhydraten, restdruiker (per 100 ml, gedeeld door 10) plus 3 voor basis koolhydraten (rood) of 0,9 (wit)
- Dit wordt ondersteund door het RIVM, het Nederlands voedingsstoffen bestand (NEVO) en voedingswaardengegevens uit Frankrijk en Duitsland

NEVO RIVM	28-feb-23	KJ	Kcal	water	eiwit	vet	Koolhydr aat	Vezel	alcohol
422	Rode wijn	341	82	88,4	0	0	3	0	10
423	Wijn witte droog	276	67	86,1	0,1	0	0,6	0	9,1
2142	Wijn witt zoet	400	96	80,6	0,2	0	5,9	0	10,2
2610	Wijn Rose	297	71	87,3	0,1	0	2,5	0	8,7
5246	Wijn alcohol vrij	96	23	94,5	0,1	0,1	5,3	0	0

Hoe komt men aan de informatie?

- **Toleranties bij het bepalen van de voedingswaarden** (gram per 100 ml)
 - Wat betreft toleranties is van toepassing de EU leidraad van december 2012
 - Die betreffende metingen de toleranties inclusief meetonzekerheid aangeeft
 - Leidraad (tabel 1) geeft een duidelijk voorbeeld van het bepalen van de onder- en bovengrens
- **Voorbeeld => de huidige tolerantie voor suiker (gram per 100 ml)**
 - < 10 g per 100 g => +- 2 g
 - 10-40 g per 100 g => +-20%
 - > 40 g per 100 g => +- 8 g

Hoe komt men aan de informatie?

Ingrediënten

- Van de gebruikte vinificatiestoffen
- Informatie betreffende de ingrediënten staat in Verordening (EU) 2019/934
 - Groep, zoals zuurteregelaars
 - Stof, zoals wijnsteenzuur (= formele naam)
 - E-nummer / Cas-nummer, zoals E334 / CAS 87-69-4
 - OIV codes (2)
 - Is het additief, X => op etiket
 - Is het technische hulpstof, x => niet op etiket, behalve als allergeen

BIJLAGE I

DEEL A

TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS

TABEL 1: TOEGESTANE OENOLOGISCHE BEHANDELINGEN ALS BEDOELD IN ARTIKEL 3, LID 1

Hoe komt men aan de informatie?

Regels voor ingrediënten etiketinformatie

- Stof naam (allergeen naam benadrukt, vet / onderstreept)
of
- Speciale ingrediëntnaam
 - “Druiven” voor verwerkte druiven
 - “Geconcentreerde Druiven Most”
 - “Gebotteld in een beschermde omgeving”
 - “Tirage liqueur” / “Expedition liqueur”
 - Lijst (may contain) van alternatieven voor zuurteregelaars of stabilisatoren
 - Gebruik van al gehanteerde allergenen namen (sulfiet....) i.p.v. stof namen (men is er al aan gewend)

Ingrediënten: druif, koolstofdioxide, conserveermiddel (**sulfieten**)

Wat is nodig om het etiket te maken?

- Wijnadministratie (welke stof is gebruikt)
- Welke middelen geven welke te gebruiken ingrediënten voor op het etiket
is niet altijd duidelijk, gebaseerd op vo 2019/934
“Kelderbazen” met stoffen/ingrediënten masterbestand
- Opzetten ingrediënteninformatie => info uit wijnadministratie, zo mogelijk gebruik “wizard” (selectie)
- Energie calculatiemethode
- Voedingswaardencalculatie gebaseerd op algemene waarden en wijnanalyse

Etiket Ontwerp

- Alleen een Flesetiket
 - Toevoegen: E Energiewaarde plus ingrediënten en voedingswaarden
- Digitaal en Flesetiket
 - Toevoegen: QR-code en E-Energiewaarde
 - U-Label => create en onderhoud e-label

E 71 kcal 298 kj



Volgende Stap => het van A tot Z doorlopen van het maken van een etiket

- Welke keuzes
- Verzamelen van de informatie
- Registratie bij U-Label (indien digitaal)
- Maken van een E-Label
- Testen van een E-Label
- Extract data voor flesetiket (flesetiket ontwerp)
- Daarna flesetiket afdrukken - bottelen - etiketteren

- Gepland als online sessie op 30 maart aan de hand van een wijn
- Daarna in praktijk voorbereiding door een ieder (kom tot werkend proces)
 - Met “handleiding” en U-Label gebruikshandleiding
 - Met ondersteuning (extra online, Q&A forum, contact)

Ondertussen: Voorbereiden te maken keuzes

- Digitaal met flesetiket of alleen flesetiket
- Te gebruiken talen => Referentie (hoofd) en additionele talen
- Ontwerp van flesetiket met of zonder digitaal
- Heeft men de Informatie over gebruikte ingrediënten (wijnadministratie)
 - Check te gebruiken oogst 2023 stoffen
 - Check eerdere wijnen die op 8 december 2023 niet geëtiketteerd zijn
 - Check verwachte gebruik van allergenen (“bevat” op flesetiket)
- Gebruik van U-Label ingrediënten “wizard” (selectie begeleiding)
- 100 ml is standaard portie voor de waarden, in additie een andere portie?
- Berekenen voedingswaarden (check beschikbaarheid analyse van restsuiker en beschikbare alcohol)
 - Berekenen energiewaarde (calculator of OIV referentie info)
- Welke logos/tekst op E-Label (handig opgeborgen)
 - Fles foto (kwaliteit) (jpeg/jpg, png)
 - Bedrijf logo/web-id
 - Logo's/tekst voor alcoholconsumptie
 - Logo's/tekst voor duurzaamheid

Ondertussen: Welk te gebruiken scenario

- Wijngaard met eigen wijnmakerij (alles door 1 organisatie)
- Wijngaard met “loon” wijnmakerij (wie maakt etiket, wie zorgt voor welke informatie)
- Import van “bulk wijn”, die men bottelt en etiketteert (afhankelijk van wijnmaker voor ingrediënten- en voedingswaardenlijst in begeleidende “bulk” vervoer papieren)
- Import van flessen wijn, verwacht reeds geëtiketteerd, check zo nodig taalaspecten

→ Kom tot “wie” doet “wat”

Bedankt voor uw aandacht

PDF wordt gestuurd