

- Verzamelen van de te gebruiken voedingswaarden en ingrediënten voor op het etiket
- Start met het maken van een E-Label

Kennissessie 2

wijzigingen etikettering per 8 december 2023

Kennissessie 1 => 9 maart (NL)/ 28 april (BE)

- Waarom en wat inzake verordening van 8 december 2021

Kennissessie 2 => 28 april (BE) /11 mei (NL)

- Hoe verzamelt men de ingrediënten en voedingswaarden data

Kennissessie 3 => (datum nog niet bekend)

- Het maken van een E-Label / flesetiket met o.a. U-Label en E-Label van “Bottlebook”, na een laatste tool update

Vragen graag per e-mail naar info@kvnw.nl ten behoeve van de Q&A.

Vorbereid met:

Johan Verhoeven van de Belgische Wijnbouwers
KVNW (Hans Burghoorn)
SpiritsNL (Denis Naudin ten Cate)
Simon Crone (VNWP)

Etiketinformatie zie:

<https://www.vnwp.nl/viewforum.php?f=84>

Gebaseerd op:

- **Verordening 2021/2117 van december 2021**
- **Draft Delegated Regulation 2019/33 na de laatste experts bespreking van 18 april 2023**
- **Draft Guidance document betreffende de nieuwe wijnetikettering**

Van toepassing vanaf 8 december 2023, vanaf die datum geëtiketteerd

Details nog te ontvangen voor 2022 en eerdere niet geëtiketteerde wijn, maar er worden geen verandering verwacht voor de 2023 oogst

Wat vraagt Verordening EU 2117/2021:

Per wijn/gearomatiseerde wijn moet de informatie over de energiewaarde/voedingswaarden en ingrediënten op het flesetiket of via digitaal flesetiket beschikbaar zijn voor consumenten.

Welke voorbereiding is nodig?

Hoe komen we tot:

- De energie- en voedingswaardeninformatie
- De ingrediënteninformatie

Waarna deze informatie voor het flesetiket/E-label kan worden gebruikt

Wat geldt nu voor het flesetiket:

Algemene regels voor het flesetiket (lettergrootte 1,2 mm tenzij anders vermeld, art 13 lid 2 e.v.)

- **Verplichte vermeldingen die in “hetzelfde gezichtsveld” moeten staan (art 13, lid 4):**
 - Wijncategorie
 - Dealkoholisatie vermeldingen indien van toepassing
 - Herkomstbenaming
 - Effectief alcohol-volumegehalte
 - Nominaal volume
 - Bottelaar
 - Suiker voor mousserende wijn
 - Ingrediëntenlijst, indien niet digitaal
 - Voedingswaarden(tabel), indien niet digitaal
 - Energiewaarde (deze moet altijd op het flesetiket)
 - QR-code, indien digitale informatie van toepassing is (dit mag niet op een additionele sticker)
- **Vermeldingen die in een ander gezichtsveld kunnen staan:**
 - Allergenenvermelding (“bevat”)
 - Partij nummer (L)
 - Minimale houdbaarheidsdatum voor gedealkoholiseerde wijn (< 10%)
 - Importeur (bij wijn uit derde landen)

Wat vraagt Verordening EU 2117/2021

Implementatie optie 1 – alleen vermelding op het flesetiket (meer ruimte nodig!!)

- Nieuwe vermelding van de energiewaarde (E xx Kcal xx Kj) taalafhankelijk
- Nieuwe voedingswaardentabel
- Nieuwe vermelding van gebruikte ingrediënten (Inclusief de allergene ingrediënten, vet gedrukt, dan is de additionele allergenenvermelding “bevat...” niet nodig, kan wel (duidelijker!))

Implementatie optie 2 – flesetiket en digitaal

- Fles etiket: Allergenenvermelding “bevat...” zoals nu ook van toepassing is => met vertalingen
- Fles etiket: Nieuwe vermelding van de energiewaarde (E xx Kcal xx Kj) taalafhankelijk
- Fles etiket: QR-code => link naar E-Label van 1 wijn (zonder verkoopinformatie), en geen additionele QR-code die verwarrend /misleidend werkt)
- E-Label: wijninformatie, ingrediënten, voedingswaarde, verantwoord gebruik (alcohol), duurzaamheidsinformatie en link naar bedrijf (geen marketing!)



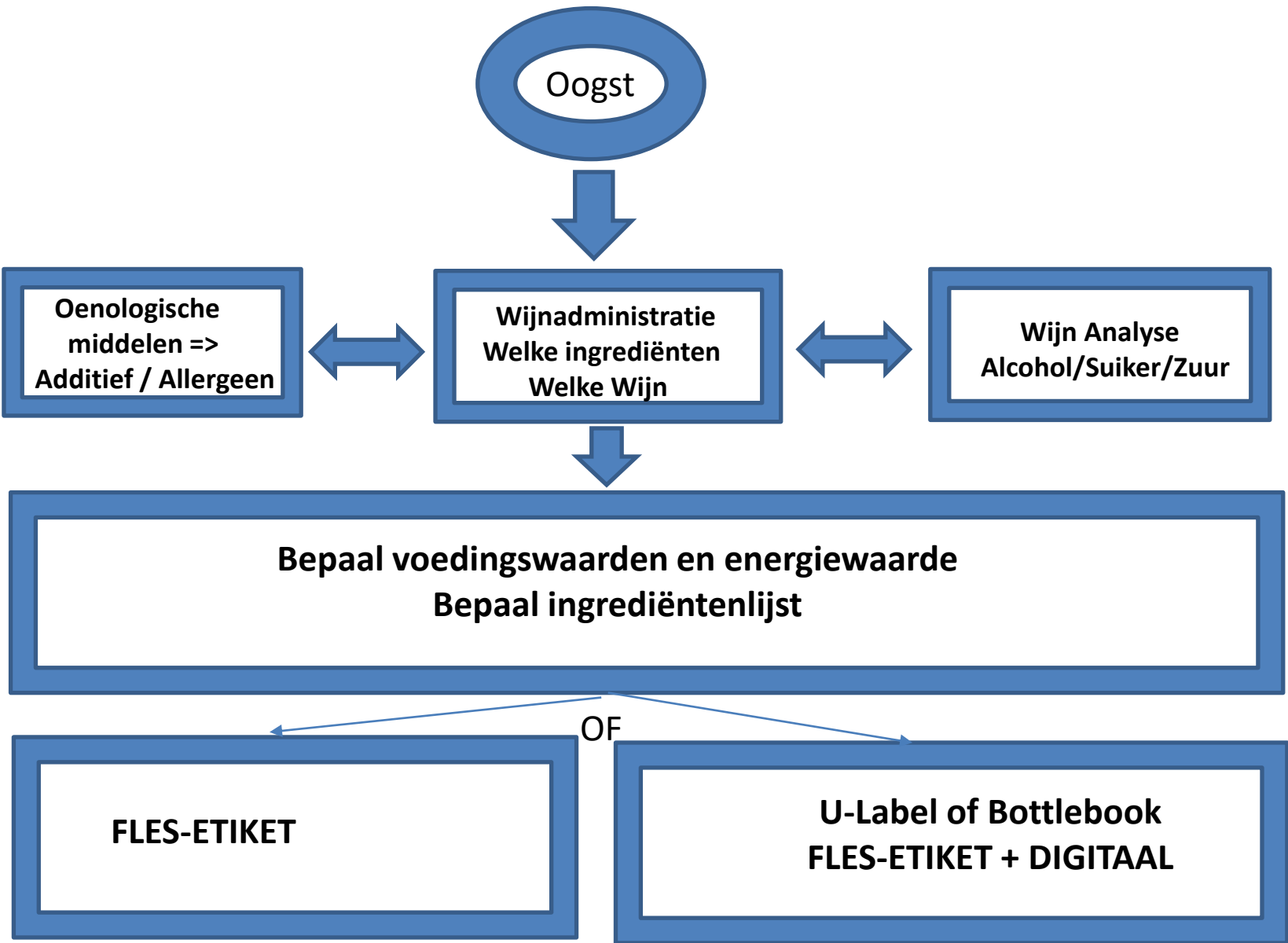
Belangrijkste aspecten van de 2 opties:

Digitaal etiket (via QR-code):

- Fouten makkelijk te herstellen voor nu meerdere etiketgegevens (update E-Label)
- Taalondersteuning - genoeg ruimte voor meerdere talen, automatische vertalingen voor standaardnamen
- Kosten, rond 10+ euro per jaar per E-Label (en mogelijk korting op abonnement voor leden)

Alleen flesetiket:

- Ruimte beperkt indien meerdere talen worden gebruikt
- Zelf vertalen
- Fouten zijn niet makkelijk te herstellen
- Beperkte kosten



Consument



Wat is de implementatie tijdslijn:

- **Opzetten van proces**
 - Zorg voor ingrediënteninformatie (Vo 2019/934), energie- / voedingswaarden tool, flesetiket ontwerp, internet / prijslijst implementatie (samen met bestel optie)
 - Voorbereiden oogst 2023 => ingrediënteninformatie per te gebruiken oenologisch middel
- **Implementatiekeuzes**
 - Keuze voor alleen flesetiket of flesetiket met digitaal etiket (via QR-code)
 - Indien digitaal:
 - U-Label E-Label of Bottlebook E-Label etc. (mogelijk voordeel U-label is koppeling aan GS-1)
 - Welke talen => referentie (hoofd)taal en additionele talen
 - Gebruik energie calculatiemethode / ingrediëntenwizard
 - Gebruik E-nummer? (consistentie waarschijnlijk goed)
 - Fles foto methode, Wijngaard/Bedrijf logo en link, alcohol- en duurzaamheidsinformatie, portie
- **Per wijn is nodig**
 - Vanaf oogst verzamelen van de gebruikte ingrediënten in de wijnadministratie
 - Wijnanalyse voor het bottelen (alcohol, restsuiker, totaal zuur)
 - Bepalen energiewaarde (E ... kcal kj)
 - Bepalen voedingswaarden
 - Bepalen ingrediëntenlijst (juiste namen)
 - Indien digitaal: maken QR-code / ingeven E-Label
 - Maken flesetiket (met of zonder digitaal etiket)
 - Update internet / prijslijst informatie

Wat is de implementatie tijdlijn:

- Voor wijnen vanaf de 2023 oogst
 - **Hiervoor begint het werk voor de oogst van 2023 (deze zomer)**
 - Verzamel de ingrediënteninformatie van de te gebruiken wijnmaakmiddelen
 - Vind voor ieder middel, met behulp van Verordening EU 2019/984, de lijst van oenologische middelen:
 - Wat zijn de additieve stoffen (blijft achter in de wijn) => ingrediënten voor op het etiket
 - Wat zijn de processing aid stoffen met allergenen => ingrediënten voor op het etiket
 - **Sulfiet, ei-product (albuminen, lysozymen), melkproduct (caseïne)**
 - Wat zijn de processing aid stoffen (stof wordt opgebruikt, niet meer aanwezig) zonder allergenen => deze komen niet op het etiket
 - Verzamel de juiste namen van de stoffen om te gebruiken op het etiket (“kelderbazen” heeft een master stoffenbestand met de informatie)
 - Met de wijnadministratie komt men dan tot de te gebruiken ingrediënten voor op het etiket
 - **Wijnen die op 8 december 2023 niet geëtiketteerd zijn:**
 - Zonder mogelijke **tussenregeling** moet voor deze wijnen in de wijnadministratie de lijst van ingrediënten worden gevonden
 - **Het is belangrijk om bij te houden welke wijnen dit zijn en voor deze wijnen de ingrediënten te achterhalen**

Wat is er **nu**, als voorbereiding, nodig:

- **Bulkwijn importeur (voor NL)**
 - Verzeker dat exporteur gebruikte ingrediënten verzamelt en toevoegt aan begeleidende transportpapieren (VI 1 of VI 2 document)..... **een inkoopvoorwaarde**
 - Toevoegen ingrediënten uit bulkwijn verwerking
 - Zorg voor proces voor wijnanalyses en bepalen energie- en voedingswaarden van de te bottelen wijn
- **Flessen importeur (voor NL)**
 - Check met de producent de implementatie
 - Is de partij met oude of nieuwe proces **(in lijn met 08-12-2023)**
 - Alleen flesetiket of flesetiket / e-label combinatie
 - Bij E-label is “Nederlands” ondersteund
 - Bij alleen flesetiket in welke taal zijn voedingswaarden en ingrediënten informatie
 - Is er een vertaling voor de allergenenvermelding op fles etiket (“bevat...”)
 - Is de energievermelding op het flesetiket voorzien van “E” (taalonafhankelijk)
 - **Denk aan inkoopvoorwaarden voor allergenenvermelding / E vermelding / E-label Nederlandse ondersteuning**
- **Producent (wijngaard)**
 - **Opzet van het proces**
 - Zorgen dat voor de oogst 2023 de gebruikte ingrediënten worden verzameld
 - Verzeker het proces voor wijnanalyses/ bepalen energie/voedingswaarden van te bottelen wijn
 - In geval van een wijnmakerij (loon wijn maken) afspraken over gebruikte ingrediënteninformatie en wijnanalyses / energie / voedingswaarden / etiket **=> wie doet wat !!!**

DAARNA voor Bulk en Producent: opzetten proces met de gedetailleerde keuzes

Voedingswaarden

- Zorg voor een Analyse van de gebottelde wijn
 - Effectieve alcohol gram/l (is ook % vol * 7,89)
 - Restsuiker gram/l
 - Totaal zuur gram/ l
- XLS voor de energie berekening (of E-Label berekening of referentiewaarde)
- XLS voor de voedingswaarde berekening
- Formaat voor informatie op het fles etiket (voorkeur: tabel formaat, 1169/2011 art 34)

Voor 1 taal heeft men ongeveer 6,8 bij 2,5 cm nodig, 1,2 mm (kleine letter x) is de minimale letter grootte

Voedingswaarden : 100 ml bevatten gemiddeld	
Energie waarde	E 73 Kcal 332 kJ
koolhydraten	1,3 gr
waarvan suiker	0,3 gr
Bevat verwaarloosbare hoeveelheden vet, verzadigde vetzuren, eiwitten en zout.	
Ingrediëntenlijst: Ingrediënten Druiven; Saccharose; Geconcentreerde Druiven Most; Tirage Liqueur, Expedition Liqueur; . Zuurteregelaar: wijnzuur en/of melkzuur, Stabilisatoren: citroenzuur en/of metawijnzuur, conserveermiddel en antioxidanten: ascorbinezuur, sulfieten , Gebotteld in een beschermde omgeving	

Energie en voedingswaarden bepalen, per 100 ml

Gaat om waarden per 100 ml (dit is Europees verplicht)

Facultatief kan ernaast een andere PORTIE worden toegevoegd (bijv. 125 ml)

XLS tool om te helpen met berekenen (of de E-Label tool berekening of referentiewaarden)

Energiewaarde

Verzamel analysewaarden van de te bottelen wijn

- Effectief alcoholgehalte in gram per liter, bijv. 98 gram/l
- Restsuiker in gram per liter (koolhydraten) bijv. 3 gram/l
- Totaal zuur in gram per liter bijv. 6,8 gram/l
- Plus vaste waarde voor glycerine 8 gram/l

Zet waarden om naar 100 ml

- Alcohol $\Rightarrow 98 / 10 \Rightarrow 9,8$ gram / 100 ml
- Koolhydraten / Restsuiker $\Rightarrow 8 + 3 = 11 / 10 = 1,1$ gram / 100ml
- Zuur $\Rightarrow 6,8 / 10 \Rightarrow 0,68$ gram / 100 ml

Energie en voedingswaarden bepalen, per 100 ml

Energiewaarde parameters

1 gram alcohol / 100 ml = 7 Kcal

1 gram suiker / glycerine 100 ml = 4 Kcal

1 gram zuur / 100 ml = 3 Kcal

1 Kcal = 4,25 Kj

Berekenen energiewaarde

- Effectief alcoholgehalte: $9,8 * 7 = 68,6$ Kcal
- Koolhydraten / restsuiker : $1,1 * 4 = 4,4$ Kcal
- Totaal Zuur : $0,68 * 3 = 2,06$ Kcal
- Totaal Kcal = $75,06 = 75$ (afgerond op hele waarde) * 4,25 = 319 KJ (afgerond op hele waarde)

Energiewaarde flesetiket: E 75 Kcal 319 Kj

Voedingswaarden

Gebruik van algemeen aanvaarde waarden (Vo. 1169/2011, art 30 e.v.)

Welke voedingswaarden

- Vet => verwaarloosbare hoeveelheid
 - waarvan verzadigd vet =>verwaarloosbare hoeveelheid
- Koolhydraten => Analyse restsuiker plus vaste waarde voor glycerine, 8 gram/l
 - Waarvan suiker (restsuiker analyse)
- Eiwit => verwaarloosbare hoeveelheid
- Zout => verwaarloosbare hoeveelheid

Voorbeeld

- Vet: 0 (te verwaarlozen hoeveelheid)
 - Waarvan verzadigde vetzuren: 0 (te verwaarlozen hoeveelheid)
- Koolhydraten:
 - 0,8 gram/100 ml glycerine (vaste waarde)
 - Restsuiker (van wijnanalyse) 0,3 gram/100 ml
 - Totaal = 1,1 gram/ 100 ml
- Eiwit:0 (te verwaarlozen hoeveelheid)
- Zout: 0 (te verwaarlozen hoeveelheid)

Toleranties

- Berekende waarden moeten binnen de aangegeven toleranties vallen, gaat om het moment van verkoop
- EU-richtlijnen (www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/wetvoedselinformatie.aspx)

Tabel: getolereerde afwijkingen

hoeveelheden per 100 ml	tolerantie
< 10 g	±2g
10 - 40 g	± 20 %
> 40 g	±8g

XLS energie- en voedingswaarden berekening

Vul in de wijn info en van de analyse: effectief alcohol in gram per liter, de restsuiker in gram per liter en totaalzuur in gram per liter.

Bewaar berekening bij wijnadministratie

De Glycerine vaste waarde is al ingevuld

Energie berekening	Invullen	Vaste Waarden per 100 ml Glycerine	Berekenen Per 100 ML	Vaste Waarden Kcal/gr	Berekende Kcal	Berekend Afronden
Bereken Datum						
Wijnhuis						
Wijn Naam en Jaar						
Wijn Analyse datum						
Soort Wijn - (wit-rose-rood)						
Alcoholgram / liter			0	7	0,000	0
Rest Suiker Gram / liter		0,8	0	4	3,200	3
Zuur Gram / liter			0	3	0,000	0
	kcal = Kj (standaard waarde)					
1 kcal = xx Kj	4,25					
	Resultaat Kcal en Kj					
Totaal Kcal	3					
Totaal KJ	13					13
	Resultaat E (nergie) vermelding					
E vermelding voor fles etiket	E 3 Kcal 13 Kj					
Voedingswaarde berekening						
Koolhydraten	0,8					
Rest Suiker	0					
Totaal Koolhydraten	0,8					
Voorbeeld Fles Etiket						
Voedingswaarden Per 100 ML						
E 3 Kcal 13 Kj						
Koolhydraten 0,8 gram						
waarvan suiker 0 gram						
Bevat te verwaarlozen hoeveelheden Vet, verzadigd vet, eiwit en zout						

Wat heeft men nodig om tot de ingrediënten te komen

Voor de oogst: check per oenologische hulpmiddel per ingrediënt (2019/934)

Per ingrediënt (zie hulpmiddel specificaties)

- Welke stof is additief (op het etiket)
- Welke stof is hulpstof maar allergeen (op het etiket)
- Welke stof is hulpstof maar is niet allergeen, niet op het etiket)

Allergenen

- Sulfiert / zwaveldioxide
- Ei (ei, albumine ei, lysozym ei)
- Melk (melk, caseïne)
- Ingrediënt groepsnaam
- Stofnaam of E-nummer

Ingrediëntenlijstregels

	Stoffen/werking	E-nummer	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/al § technische hulpstof gebruikte stof (5)
		en/of CAS-nummer			
1	Zuurteregelaars				
1.1	Wijnsteenzuur (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	COEI-1-LTARAC	x	
1.2	Appelzuur (D,L-; L-)	E 296/-	COEI-1-ACIMAL	x	
1.3	Melkzuur	E 270/-	COEI-1-ACILAC	x	
1.4	Kalium-L(+)-tartraat	E 336(ii)/CAS 921-53-9	COEI-1-POTTAR		x
1.5	Kaliumbicarbonaat	E 501(ii)/CAS 298-14-6	COEI-1-POTBIC		x
1.6	Calciumcarbonaat	E 170/CAS 471-34-1	COEI-1-CALCAR		x

Lijst van ingrediënten

- Basisingrediënt: “druiven”
- Suiker voor verrijking: “saccharose”
- Zoetmiddel: ‘geconcentreerde druivenmost’
- Dosages voor mousserende wijn: “Tirage Liqueur en Expedition Liqueur”
- Ingrediënt om afvullen te beschermen: “Gebotteld in een beschermde omgeving”
- Voor andere ingrediënten wordt de naam van de ingrediëntengroep (van Verordening EU 2019/934) vermeld met de naam van het ingrediënt in de eerste naamkolom in de van toepassing zijnde taal of het E-nummer.
 - Groepen met additieven als ingrediënt, op het etiket:
 - Zuurteregelaars
 - Conserveermiddelen en antioxidanten
 - Stabilisatoren
 - Gassen en verpakkingsgas
 - Andere procédés
 - Groepen zonder additieven (niet op het etiket, behalve als het ingrediënt een allergeen is)
 - Complexvormers
 - Activators van alcoholische en malolactische vergisting
 - Klaringsmiddelen
 - Enzymen
 - Gistingsmiddelen
 - Correctie van gebreken

Lijst van ingrediënten

Onderdelen van de ingrediënten informatie

Deel 1

- Wordt voorafgegaan door: “ingrediënten” of “Lijst met ingrediënten”
- In “gewichtsvolgorde” indien meer dan 2% van het gewicht
- Gebruik de ingrediëntnaam of E-nummer (van Vo. 2019/934), behalve als een specifieke naam in de verordening is genoemd
- Begin met:
 - “Druiven” als basis grondstof
 - “Saccharose” als chaptalisatie
 - “Geconcentreerde druivenmost”, als RTK of geconcentreerde druivenmost
 - “Liqueur de Tirage” / “Liqueur d’Expédition ” bij mousserende wijn

Voorbeeld ingrediënten: Druiven; Saccharose; Geconcentreerde druivenmost; Liqueur de Tirage, Liqueur d’Expédition

Deel 2

Zuurteregelaars, minstens 1 van de alternatieven is gebruikt (dit is om late ad-hoc toevoegingen mogelijk te maken)

Voorbeeld: “Zuurteregelaars: Wijnsteenzuur, Appelzuur en/of Melkzuur”

Lijst van ingrediënten

Onderdelen van de ingrediënteninformatie

Deel 3:

Stabilisatoren, minstens 1 van de alternatieven is gebruikt (dit is om late ad-hoc toevoegingen mogelijk te maken)

Voorbeeld: “Stabilisatoren: Arabische Gom en/of Manoproteïnen uit Gist “

Deel 4:

Conserveermiddelen en antioxidanten

Voorbeeld: “Conserveermiddelen en antioxidanten: Sulfiet”

Allergeen => Vet gedrukt

Voor allergenen: gebruik ook de bestaande eenvoudige namen, zoals “sulfiet” (men is daar aan gewend)

Allergene Stoffen

Deze stoffen worden ondersteund met de (vetgedrukte) allergenenwaarschuwing voor sulfiet en/of ei en/of melk op het flesetiket en de vetgedrukte naam van het gerelateerde gebruikte ingrediënt.

Lijst van ingrediënten

Onderdelen van de ingrediënteninformatie

Deel 5: Gassen

Indien er gassen worden gebruikt om te kunnen afvullen in een beschermde omgeving

Voorbeeld: Gebotteld in een beschermde omgeving

Deel 6:

Andere Procedés

Voorbeeld: Karamel

Toe te voegen allergenen van technische hulpmiddelen (bij juiste groep)

Lijst van ingrediënten

Additieven stoffen en hun E-nummers per ingrediëntengroep (op etiket)

Zuurteregelaars

wijnsteenzuur	E334
appelzuur	E296
melkzuur	E270
calciumsulfaat	E516

Conserveermiddelen en antioxidanten

Zwavel dioxide	E220 (allergeen> naam is sulfiet)
Kaliumbisulfiet	E224 (allergeen=> naam is sulfiet)
Kaliumsorbaat	E202
Lysosym	E1105 (allergeen => naam is ei)
L-Ascorbinezuur	E300
Dimethylcarbonaat	E242

Stabilisatoren

Citroenzuur	E330
Metawijnsteenzuur	E353
Arabische Gom	E414
Manoproteïnen uit Gist	
Carboxymethylcellulose	E466
Kaliumpolyaspartat	E456

Gassen en Verpakking Gas

Argon	E938
Stikstof	E941
Koolstofdioxide	E290

Andere procedés

Hars van Aleppo pijnbomen	
Karamel	E150

Voorbeeld voedingswaarden /ingrediënten voor flesetiket

Voor 1 taal heeft men ongeveer 6,8 bij 2,5 cm nodig, 1,2 mm (kleine letter x) is de minimale letter grootte

<u>Voedingswaarden</u> : 100 ml bevatten gemiddeld	
Energie waarde	E 73 Kcal 332 kJ
<u>koolhydraten</u>	1,1 gr
<u>waarvan</u> suiker	0,3 gr
Bevat verwaarloosbare hoeveelheden vet, verzadigde vetzuren, eiwitten en zout.	
<u>In ingrediëntenlijst:</u> <u>Druiven</u> ; <u>Saccharose</u> ; Geconcentreerde Druiven Most; <u>Tirage Liqueur</u> , <u>Expedition Liqueur</u> , <u>Zuurteregelaar</u> : wijnzuur en/of melkzuur, <u>Stabilisatoren</u> : citroenzuur en/of metawijnzuur, <u>conserveermiddel en antioxidanten</u> : ascorbinezuur, <u>sulfieten</u> , Gebotteld in een beschermde omgeving	

Website / Prijslijst

Prijslijsten/websites met een bestelmogelijkheid moeten ook alle verplichte etiketvermeldingen tonen, behalve het partijnummer en de houdbaarheidsdatum, inclusief de ingrediënten en voedingswaardentabellen. Men kan niet bestellen zonder die informatie te zien.

Voorbeeld:

Weingut DLR


Mein Konto

0,00 €*

Unsere Weine



2023
Riesling
Pfalz Deutscher Qualitätswein

- 1 +

Bestellen

Preis	6,10 EUR
Grundpreis	8,13 EUR / l inkl. MwSt.
Alkohol	11,5 % vol
Inhalt pro Flasche	0,75 Liter

Zutatenverzeichnis: Trauben, Säureregulatoren: E334, E270, Stabilisatoren: E330, E353 und/oder E290, Antioxidantien, **Sulfite**, E220

Nährwertangaben:	
100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.





SPIRITSNL



VERENIGING
NEDERLANDSE
WIJN
PRODUCENTEN

Gebruiken van de verzamelde informatie

Flesetiket

- Pas ontwerp aan
- Opzet van de verplichte vermeldingen, vooral die in hetzelfde gezichtsveld (afhankelijk van digitaal)
- Taal: allergenenvermelding, welke taal voor voedingswaarden/ingrediënten
- Indien niet digitaal:
 - Belangrijk: meer ruimte nodig vooral als meerdere talen worden gebruikt, afhankelijk van de markt!!!

Digitaal: keuzes

- Welke registratie, aantal per jaar
- Referentie / additionele talen
- Duidelijke fles foto
- Naast wijn productinformatie met ingrediënten / voedingswaarden kiezen voor het additionele gebruik van duurzaamheidsinformatie /bedrijfsinformatie

E-LABEL INFO KEUZES

DUURZAAMHEID LOGOS / BOODSCHAP



6.2 Upload your sustainability pictograms ⓘ :

☐ set as large image

BEDRIJF

☐ set as large image



www.tussenrugenrijn.nl

Etikettering Voorbereiding

FLES FOTO

WITTE
ACHTERGROND
GEEN SCHADUW...



VERANTWOORD CONSUMEREN LOGOS/BOODSCHAP



Digitaal

Uitgebreid werken met E-Label

- In een volgende sessie
- Verschillende E-Label systemen
- Registratie..... E-Label keuzeE-Label maken.....E-Label beheren

NU

- Doorlopen van gebruik van U-Label.....een E-Label maken

Bedankt voor uw aandacht!

Presentatie PDF wordt gestuurd
samen met voedingswaarden / energie XLS
en 2019/934 stoffentabel
er komt iets later ook
een handleiding en
beschrijving ingrediënten/voedingswaarden
en

een derde sessie voor gebruik E-Label
(wacht op tool update)