

## **De ingrediëntenlijst en vermelding van voedingswaarden op etiketten**

Versie 06122023

*Informatie over de Ingrediëntenlijst en Voedingswaarden-informatie op wijnetiketten, e-labels, prijslijsten en in webshops. Ingaande 8 december 2023*

VNWP, november 27, 2023

Gebruikte bron: Institut für Weinbau und Oenologie, Neustadt a. d. Wstr, BRD, bij de stand van zaken van 2 november 2023.

### **Inhoudsopgave**

1. Inleiding .....	1
2. Startpunt - Welk produkt .....	2
3. E-labels .....	4
4. Vermelding voedingswaarden .....	5
5. Koolhydraten, suikers en calorische waarde .....	5
6. Toleranties .....	8
7. De ingrediëntenlijst .....	9
8. E-nummers .....	13
9. Allergenen .....	13
10. Hulpstof / allergenen .....	13
11. Taalgebruik .....	14
12. Lettergrootte .....	14
13. Voorbeelden van etiketten .....	16
14. Prijslijsten en websites .....	19
15. Wijn in andere levensmiddelen.....	21
16. Opmerkingen betreffende de 2117/2021 implementatie ..	21
17. E-label met behulp van U-Label .....	22

### **1. Inleiding**

Met EU-Verordening 2117/2021 wordt het etiket voor wijn aangepast aan de regelgeving voor voeding die nu al geldt. Nieuw aan de lijst met verplichte informatie is een ingrediëntenlijst en een voedingswaarden-vermelding.

De regeling heeft ook gevolgen voor prijslijsten en webwinkels. Alleen algemene reclame-materialen die geen aankoopbeslissing of onmiddellijke bestelling mogelijk maken hebben deze informatie niet nodig.

Deze regelgeving treedt in werking op 8 december 2023. Alles wat vóór 8 december 2023 is geproduceerd, mag op de markt blijven totdat deze voorraden op zijn.

Zie voor “Precieze Etiket Schrijfwijze”

klik: <https://www.vnwp.nl/viewtopic.php?p=1502#p1502>

## 2. Startpunt van deze etikettering: wanneer was de wijn geproduceerd

De diensten van de Europese Commissie (COM) hebben voor de productie van wijn een catalogus met vragen en antwoorden gepresenteerd. Algemeen wordt aangenomen dat deze eind november vrijwel ongewijzigd zal verschijnen.

Hierin is vermeld vanaf wanneer een wijn (per wijn categorie) als geproduceerd kan worden aangemerkt. Voor een wijn die geproduceerd is voor 8 december 2023 gelden de nieuwe regels niet, indien geproduceerd vanaf 8 december 2023 wel.

Per belangrijkste wijncategorie (wanneer de wijn voldoet aan de wijncategorie-kenmerken) ziet dat er als volg uit:

### Wijn

Voor wijnen uit wijnjaar 2023 of eerdere wijnjaren, die op 8 december 2023 het vereiste minimale alcohol- en zuurgehalte hebben bereikt (zie onderstaande tabel), is geen informatie over de ingrediënten en voedings-waarden nodig. Dit komt grofweg overeen met het besproken voorstel volgens welke wijnen die vóór 8 december 2023 vergist zijn geen informatie nodig hebben. Geïmporteerde wijnen die vóór deze datum zijn geïmporteerd vallen daar ook onder. Uitzondering zijn wijnen die pas na 8 december 2023 hun minimale alcoholgehalte bereiken. Een mogelijk voorbeeld hiervan zijn ijswijnen, die vaak pas na deze datum worden geoogst. Informatie over ingrediënten en voedingswaarde geldt in ieder geval voor alle jaargangen vanaf 2024.

### Mousserende wijn

Onder “mousserende wijn” wordt **alleen** verstaan een wijn die is geproduceerd door middel van een tweede gisting en **alleen** wanneer deze het vereiste alcoholgehalte en de vereiste druk heeft bereikt. Daarbij geldt dat de eenvoudige vinificatie van de basiswijnen of de productie van de cuvée vóór 8 december 2023 een uitzondering op de voedingswaarde-etikettering niet kan rechtvaardigen. Alle basiswijnen of cuvées waarvan de “Tirage Liqueur” (t.b.v. 2<sup>e</sup> vergisting, zie uitleg blz. 10, hierna) kort voor en na 8 december 2023 plaatsvindt, vereisen een ingrediëntenlijst en een voedingswaardenvermelding.

Mousserende wijnen die vóór 8 december 2023 op fles zijn vergist hebben geen ingrediëntenlijst of voedingswaardetabel nodig, al blijven ze meerdere jaren op de gist.

## Andere wijncategorieën en op wijn gebaseerde producten

Bij wijn die pas na 8 december 2023 de eigenschappen van zijn wijncategorie bereikt, moeten de ingrediënten en voedingswaarden vermeld worden. Deze zogenaamde wijncategorieën omvatten

- Likeurwijn
- Mousserende wijn met toegevoegd kooldioxide
- Parelwijn met toegevoegd kooldioxide

Dit geldt ook voor alle andere producten waarvoor wijn een basisproduct is. Dit zijn bijvoorbeeld

- Gearomatiseerde wijnproducten zoals glühwein.
- Gedealcoholiseerde wijn en gedealcoholiseerde “mousserende wijn met toegevoegd koolzuur” en gedealcoholiseerde parelwijn met toegevoegd koolzuur
- Gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn en gedeeltelijk gedealcoholiseerde mousserende wijn / parelwijn met toegevoegd koolzuur.

Categorie*	Wijn	Mousserende wijn	Andere Wijnen
<b>Eigenschappen op etiket vanaf</b> 	<b>Aanwezige ondergrenzen voor alcohol en totaalzuur</b>	<b>Ondergrens voor druk is bereikt</b>	<b>Likeurwijn, Mousserende wijn met toegevoegd kooldioxide, Parelwijn met toegevoegd kooldioxide. Dit geldt ook voor alle andere producten waarvoor wijn een basisproduct is, zoals gearomatiseerde wijnproducten (glühwein), en ook gedealcoholiseerdewijnen.</b>
	minstens 3,5 g/l zuur plus: minstens aanwezig alcohol van 8,5% vol		
<b>Op etiket</b>	<b>vanaf jaargang 2024</b>	<b>Vlak voor of vanaf 8-12-2023 in de 2e vergisting</b>	<b>Zie completering productie-activiteit in kelderboek, vanaf 8-12-2023</b>

\*Categorie volgens (EU (VO) 2013/1308)

**Tabel:** Het tijdpad voor de noodzakelijke informatie van ingrediënten en voedingswaarden op een etiket

### 3. E-labels

Met een zogenaamd “e-label” kan de volledige voedingswaarden-declaratie en ook de ingrediëntenlijst elektronisch worden verstrekt. Dit is een alternatief voor een vermelding op het etiket.

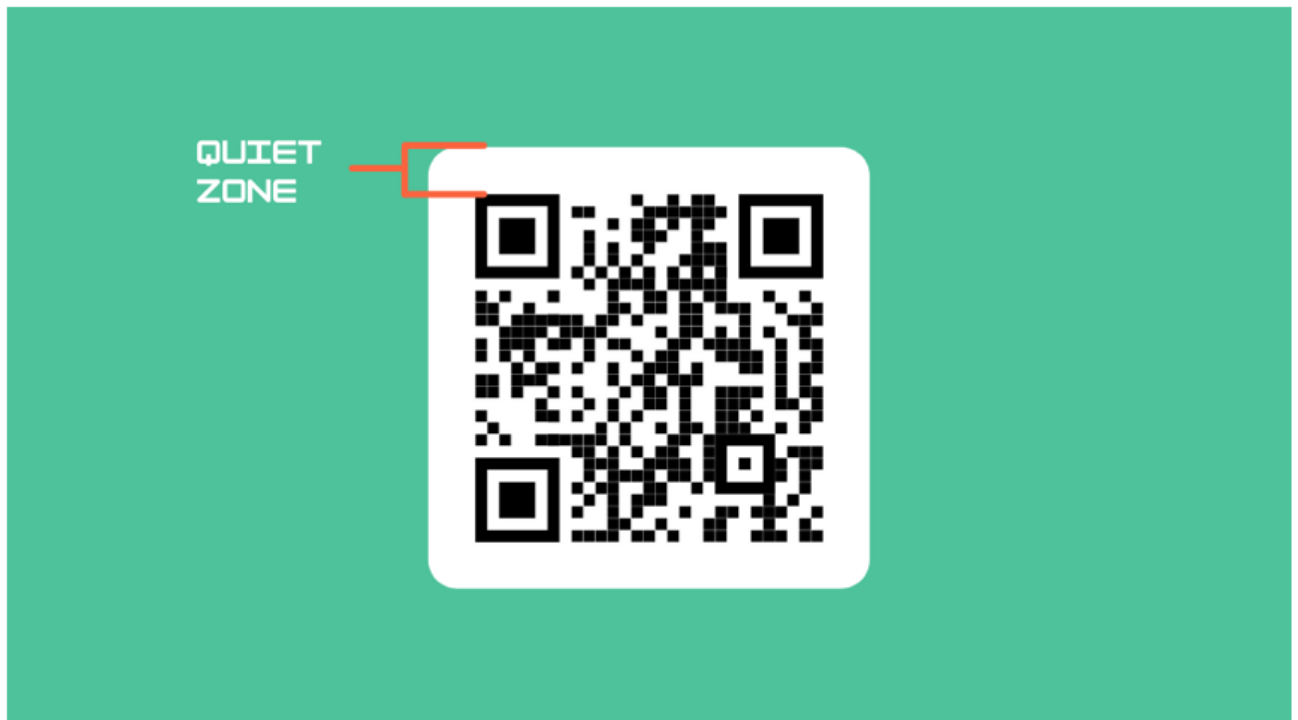
Het e-label op een etiket wordt gerepresenteerd door een QR-code. Deze kan men scannen met een smartphone. De smartphone leidt vervolgens naar een bijbehorende website waar de gegevens zijn opgeslagen en die worden dan getoond op de smartphone...

Het verzamelen of herleiden van gebruikersgegevens en het verstrekken van informatie voor marketingdoeleinden is bij een e-label niet toegestaan.

**Het e-label moet gedurende de hele levensduur van een wijn beschikbaar zijn.**

Informatie over de energiewaarde, en over allergenen moet ook bij gebruik van een e-label toch ook op het wijnetiket staan. Bij gebruik van een e-label kan het vermelden van allergenen ook buiten het gezichtsveld van de verplichte informatie plaatsvinden.

**Er is geen minimale grootte voor de QR-code., echter om leesbaar te zijn, moeten QR-codes 1,3 x 1,3 cm tot 1,6 x 1,6 cm groot zijn, met een 1,5 mm rand (de quiet zone) om duidelijk apart te zijn van andere etiket info**



Een duidelijke identificatie van de QR-code is vereist samen met de QR code, als tekst : “**Ingrediënten** ” (tekstgrootte minimaal 1,2 mm)

Daarnaast is er het symbool “i” (informatie) , die men juist onder de QR code kan plaatsen. Alleen de “i” is niet voldoende.

Beiden kan men instellen bij de E-Label QR code creatie en daarna downloaden voor op het etiket.

### **E-Label aanbieders**

Er zullen in de toekomst ongetwijfeld meer aanbieders van e-labels voor wijn voor ons taalgebied bijkomen. Deze twee aanbieders zijn bij ons [red.] alvast bekend; de sites zijn zelf nog wel engelstalig:

[U-label digital platform \(van de CEEV wijnorganisatie\)](#)

[E-labels | Bottlebooks](#)

### **Voor deze aanbieders geldt:**

**Het verzamelen of volgen van gebruikersgegevens en het verstrekken van informatie voor marketingdoeleinden is niet toegestaan. Zie hoofdstuk 17, U-Label gebruiksinformatie.**

#### **4. De voedingswaarden-vermelding**

De voedingswaarden-vermelding bevat informatie over de calorische waarde, de hoeveelheid vet, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suiker, eiwit en zout. Er wordt een tabelvorm voorgeschreven waarin de informatie betrekking heeft op 100 ml. Op wijnflessen is altijd voldoende ruimte voor een overeenkomstig groot etiket, waarop plaats is voor een lijst in de voorgeschreven lettergrootte.

Vet, verzadigd vet, eiwit en zout zijn in te verwaarlozen hoeveelheden in wijn aanwezig; daarom wordt een analyse voor deze waarden niet verstrekt.

#### **5. Koolhydraten, suikers en calorische waarde**

De waarden van een voedingswaardentabel kunnen worden gebaseerd op een voedingsanalyse, of ook op algemeen geaccepteerde gegevens. De koolhydraten in wijn bestaan uit de suiker (glucose en fructose) en glycerine.

Het koolhydraat- en suikergehalte per 100 ml kan tot op 0,1 g nauwkeurig als decimaal worden aangegeven. De calorische waarde is de som van de calorische waarden van alcohol, suiker, totaalzuur en glycerine.

Het analyseresultaat van de gebottelde wijn wordt gebruikt om de calorische waarde te berekenen.

Voor het effectieve alcohol gehalte wordt het analysegehalte van de gebottelde wijn gebruikt en niet de “ % vol ” -informatie die op het etiket te vinden is.

Voor glycerine kan een vaste factor worden gehanteerd. Tussen het alcoholgehalte en het glycerinegehalte bestaat een verhouding van 5:1 tot 12:1. Een vaste waarde van 8 g/L glycerine met een mogelijke afwijking van  $\pm 3$  g/l heeft dus slechts een zeer kleine invloed op de koolhydraten en de calorische waarde. Ervan uitgaande dat 10% van de gevormde alcohol glycerine is, leidt dit ook tot een goed resultaat.

Bij hoge glycerinegehalten, zoals gevormd door Botrytis en aangetroffen in Beerenauslese, Trockenbeerenauslese en ijswijn, kan ook een waarde van 25 g/l worden aangehouden.

Koolhydraten en suikers hebben een calorische waarde van 17 kJ (of 4 kcal) per gram en organische zuren van 13 kJ (of 3 kcal) per gram. Glycerine heeft een calorische waarde van 10 kJ (of 2,4 kcal) per gram. Alcohol heeft de hoogste Calorische waarde met 29 kJ (of 7 kcal) per gram.

Als de hoeveelheden voedingsstoffen in een product verwaarloosbaar zijn, kan de informatie vervangen worden door een vermelding als “Bevat Verwaarloosbare hoeveelheden van...”, die in de onmiddellijke nabijheid van een eventuele voedingswaarden-vermelding moet staan. Het is ook mogelijk om in de voedingswaarden-declaratie “<...g” of “0 g” te vermelden.

**Zie ook de voedingswaarden-berekening XLS**, gebaseerd op de wijnanalyse van de gebottelde wijn. Dit berekent de XLS, de “Energie en Voedingswaarden” en geeft de informatie voor op het flesetiket en voor het maken van het E-Label.

**Tabel:** Omrekenfactoren voor de energiewaarde

1 kj (kilojoule)	0,24 kcal
Alcohol	29 kj / g
koolhydraten: suiker	17 kj / g
organische zuren	13 kj / g
Glycerine	10 kj / g

**Tabel:** Voorbeeld calorische waardeberekening per 100 ml. Uitgangspunt is hier een wijn met 12,5% vol. alcohol; 8 g/l glycerine, 17 g/l restsuiker, en een totaalzuur van 8 g/l

➤ alcohol: $12,5 \% \text{ vol} = 98,6 \text{ g/l} : 10 = 9,86$ $\text{g/100 ml} / 9,86 / 100 \text{ ml} = 286 \text{ kj}$
➤ glycerine: $8 \text{ g/l} : 10 = 0,8 \text{ g/100 ml} / 0,8 \times 10 = 8 \text{ kj}$
➤ suiker: $17 \text{ g/l} : 10 = 1,7 \text{ g/100 ml} / 1,7 \times 17 = 29 \text{ kj}$
➤ totaalzuur: $8 \text{ g/l} : 10 = 0,8 \text{ g/100 ml} / 0,8 \times 13 = 10 \text{ kj}$
➤ calorische waarde: = 333 kj (80 kcal)

**Tabel:** Een voedingswaarden-etiket moet de volgende informatie bevatten. De volgorde moet worden gevolgd en de genoemde eenheden moeten worden gebruikt. De informatie moet in tabelvorm worden gegeven, met de nummers onder elkaar. De voedingswaarde-informatie is altijd per 100 ml.

voedingswaarden per 100 ml	
calorische waarde	... kJ / ... kcal
vet	... g
waarvan verzadigde vetzuren	... g
koolhydraten	... g
waarvan suiker	... g
eiwit	... g
zout	< 0,01 g

**Tabel:** De volgende hoeveelheden kunnen als te verwaarlozen worden beschouwd (bron: EU-richtlijnen voor voedingswaarden-etikettering):

voedingswaarden per 100 ml	
vet	≤0,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	≤0,1 g
koolhydraten	≤0,5 g
waarvan suiker	≤0,5 g
eiwit	≤0,5 g
zout	≤0,0125 g

**Tabel:** Voorbeeld van een voedingswaardentabel voor wijn. Concrete opgaven van te verwaarlozen voedingswaarden zijn niet opgenomen

voedingswaarden per 100 ml	
calorische waarde	349 kJ / 82 kcal
koolhydraten	1,7 g
waarvan suiker	0,7 g
Bevat te verwaarlozen hoeveelheden vet, verzadigde vetzuren, eiwit en zout	

In wijn kunnen de hoeveelheden vet, verzadigde vetzuren, eiwit en zout indien nodig in kleine hoeveelheden worden vermeld. Omdat er geen zout aan wijn wordt toegevoegd, kan er in de directe omgeving van de voedingswaardenvermelding een verklaring opgenomen worden waarin staat dat het zoutgehalte uitsluitend toe te schrijven is aan de aanwezigheid van natuurlijk voorkomend natrium.



**Tabel:** Voorbeeld van een voedingswaarden-tabel voor een wijn zonder restsuiker (duidelijk minder dan 5 g/l) met een glycerine-gehalte van 10 g/l (1 g/100ml)

voedingswaarden per 100 ml	
calorische waarde	349 kJ / 82 kcal
koolhydraten	1,0 g
bevat te verwaarlozen hoeveelheden vet, verzadigde vetzuren, suiker, eiwit en zout	

**Tabel:** Voorbeeld van een voedingswaarden-tabel voor wijn. Vermelding van te verwaarlozen voedingsstoffen in de voedingswaardentabel. In plaats van "<...g" kan hier ook "0 g" worden ingevoerd.:

voedingswaarden per 100 ml	
calorische waarde	349 kJ / 82 kcal
Vet	< 0,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g
koolhydraten	1,7 g
waarvan suiker	1,7 g
eiwit	< 0,5 g
zout	< 0,01 g

## 6. Toleranties

Er zijn EU-richtlijnen van het Directoraat-Generaal voor Gezondheid en Voedselveiligheid over de specifieke toleranties voor voedingswaarden-informatie. De richtlijnen zijn te vinden via: [https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-11/labelling\\_nutrition-vitamins\\_minerals-guidance\\_tolerances\\_1212\\_nl.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-11/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_nl.pdf)

Volgens deze richtlijnen geldt een tolerantie van  $\pm 2$  g voor het suikergehalte en ook voor het koolhydraatgehalte / Eiwitten voor hoeveelheden onder de 10 g per 100 ml (komt overeen met  $\pm 20$  g per liter). Voor hoeveelheden tussen de 10 en 40 gram per 100 ml geldt een tolerantie van  $\pm 20$  procent.

**Tabel:** Getolereerde afwijkingen in voedingsmiddelen voor koolhydraten, suiker, eiwit (meetonzekerheid al meegenomen)

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

## 7. De ingrediëntenlijst (oenologische toevoegingen)

Een "levensmiddel-additief" is een stof met of zonder voedingswaarde, die normaal gesproken niet zelf als levensmiddel wordt geconsumeerd, noch als kenmerkend voedselingrediënt wordt gebruikt, en die om technologische redenen aan een levensmiddel wordt toegevoegd bij de fabricage, verwerking, bereiding, behandeling, verpakking, transport of opslag, waarbij het - of zijn bijproducten - direct of indirect onderdeel van het levensmiddel wordt/worden of kan/kunnen worden.

Levensmiddel-additieven staan vermeld in de lijst met ingrediënten.

Als alternatief voor hun aanduiding kunnen additieven ook worden aangeduid met hun E-nummer. Zie bladzij 12.

De lijst van ingrediënten moet worden voorafgegaan door een kopje of een passende aanduiding waarin het woord 'ingrediënten' voorkomt. De eenvoudigste manier is om de lijst met ingrediënten vooraf te laten gaan door het woord "Ingrediënten" of "Lijst met ingrediënten". Daarna volgen de bestanddelen van de wijn die zijn gebruikt om de wijn te produceren. De volgorde is aflopend naar de hoeveelheid gebruikt ingrediënt. Ingrediënten met een aandeel van minder dan twee procent mogen in willekeurige volgorde worden gegeven.

De lijst begint, aflopend, met de ingrediënten:

- 'druiven' (de basis grondstof)
- een zoetreserve. In het geval van verrijking met suiker is dat 'saccharose' of 'suiker'. Bij verrijking met gerectificeerd druivenmostconcentraat (RTK) of geconcentreerde druivenmost wordt de term "geconcentreerde druivenmost" toegevoegd.
- voor mousserende wijn worden de termen "Tirage Liqueur" en "Dosage Liqueur" gebruikt, alleen of met een lijst van de eigenlijke ingrediënten.

Voor het gebruik van de termen **Tirage Liqueur** en **Dosage Liqueur** het volgende.

Er wordt onderscheid gemaakt tussen de **Tirage** Liqueur om de tweede gisting op gang te brengen en de **Dosage** Liqueur die aan de gegiste mousserende wijn wordt toegevoegd om deze af te ronden en om het verlies aan zoetheid veroorzaakt door de tweede gisting te compenseren. De Dosage Liqueur bepaalt het smaaktype van de mousserende wijn.

### Samenvattend

- Altijd als eerste het ingrediënt „**Druiven**“
- Bij toegevoegd suiker is het tweede ingrediënt „**Saccharose**“
- Indien gezoet met gerezificeerd druivenmostconcentraat of geconcentreerde druivenmost wordt het ingrediënt „**geconcentreerde druivenmost**“ toegevoegd
- Bij productie van mousserende wijn (méthode champenoise) worden vermeld de woorden „**Tirage Liqueur**“ en „**Dosage Liqueur**“

Gevolgd door verder Oenologische toevoegingen (volledige lijst in EU-verordening 2019/934)

- Deze worden vermeld samen met hun groep naam (bijv: Zuurteregelaar: wijnzuur, Citroenzuur)
- Voor de groepen zuurteregelaars en stabilisatoren kunnen om adhoc (laatste moment) toevoegingen te ondersteunen maximum 3 alternatieven opgegeven worden, zolang er maar minstens 1 gebruikt wordt, bijvoorbeeld “zuurteregelaar: bevat wijnzuur en/of appelzuur en/of melkzuur”.

### Zuurteregelaars:

- |                  |      |
|------------------|------|
| ➤ Wijnsteenzuur  | E334 |
| ➤ Appelzuur      | E296 |
| ➤ Melkzuur       | E270 |
| ➤ Calciumsulfaat | E516 |
| ➤ Citroenzuur    | E330 |
- Bij hoogstens drie zuren indien minstens één voorhanden is: kan ook ook “**bevat X, Y en/of Z**”

**Stabilisatoren:**

- Kaliumpolyaspartaat E456
- Metawijnzuur E353
- Arabisch gom E414
- Fumarzuur (E 297)
- Citroenzuur E330
- Carboxymethylcellulose E466
- Gist-mannoproteïnen ter Wijnsteen-stabilisering
- Bij hoogstens drie stabilisatoren wanneer minstens één voorhanden is ook **“bevat X, Y en/of Z”**

**Gassen en verpakkingsgassen** - tegelijkertijd afgevuld in de juiste fles of container:

- Argon E938
- Stikstof E941
- Kooldioxide E290
- „Gebotteld onder beschermende atmosfeer“

**Conserveringsmiddelen en antioxidanten:**

- Lysozym E1105
- Kaliumsorbaat E202
- Dimethyldicarbonaat (DMDC) E242
- L-ascorbinezuur E300
- Sulfiten (wordt als bekende naam gebruikt)

Levensmiddel-additieven/allergenen moeten worden vermeld met de **“klasse-naam”**, gevolgd door de volle aanduiding of het E-nummer. De “klassenaam” maakt duidelijk welke functie de stof in een levensmiddel heeft, bijv. stabilisator, conserveermiddel.

**Klassenamen zijn dus de titels van bovenstaande tabellen.**

Additieven in de categorieën "Zuurteregelaars" en "Stabilisatiemiddelen" kunnen worden genoemd met "en/of". Voorbeeld: zuurteregelaars: wijnsteenzuur, appelzuur en/of melkzuur". Ook als de wijn slechts één van deze stoffen bevat, kan een lijst met alle mogelijke alternatieve stoffen van de categorie gegeven worden. Dit is bedoeld om ervoor te zorgen dat *ad hoc* beslissingen tijdens het bottelen nog mogelijk zijn. Achter de genoemde categorie hoort een dubbele punt ("Zuurteregelaars: " "Stabilisatoren: " ).

## Gassen

Gassen hebben geen vooafgaande klassenaam. Voor parelwijn met toegevoegd koolzuur wordt kooldioxide vermeld in de ingrediëntenlijst.

De gassen die tijdens het bottelen worden gebruikt, kooldioxide, argon en stikstof, verdringen tijdens het bottelen zuurstof, maar worden geen onderdeel van het product. Deze gassen kunnen als volgt in de ingrediëntenlijst worden vermeld: **‘gevuld onder beschermende atmosfeer’ of ‘het vullen heeft mogelijk onder beschermende atmosfeer plaatsgevonden’.**

## 8. E-nummers

De chemische naam of het E-nummer geeft aan om welke stof het gaat (bijvoorbeeld citroenzuur is E 330). De E-nummers zijn een code waarmee deze additieven ongeacht de taal kunnen worden geïdentificeerd. Omdat additieven vaak lange en ingewikkelde chemische namen hebben kan de ingrediëntenlijst korter worden gemaakt met E-nummers.

De E-nummers staan op de 2019/934 lijst van toegelaten middelen, die men i.p.v. het middelnaam (en zie hierboven). Met de naam van de gebruikte stof kan men het corresponderende el middelnaam uit de wijnadministratie kan de corresponderende E-nummer vinden. Voor de term “sulfieten” en “Manoproteinen” is er geen E-nummer en wordt de naam gebruikt.

**In het E-Label tool U-Label kan men i.p.v. de stoffen zelf te selecteren ook hun corresponderende E-nummer opgeven (additionele ingredient). Op zich is het aan te bevelen om de E-nummers te gebruiken (korter en geen soms ingewikkelde stofnamen, zoals bijvoorbeeld: Carboxymethylcellulose → E466).**

## 9. Allergenen

De stoffen die allergieën of intoleranties kunnen veroorzaken moeten in de ingrediëntenlijst worden vermeld en gemarkeerd. Dit geldt ook voor allergie-veroorzakende technische hulpstoffen, zoals melk en ei. Deze moeten worden vermeld bij een concentratie van meer dan 0,25 mg/l. Sulfieten moeten worden vermeld bij een concentratie van meer dan 10 mg/l totaal SO<sub>2</sub> en worden aangeduid met de term “sulfieten”.

In het geval van een E-Label (geen flesetiket ingredientenlijst) moet de allergenen “bevat” vermelding (vet gedrukt) op het fles etiket staan.

Als de ingredientenlijst op het flesetiket staat (geen E-Label), dan inclusief allergenen, dan is alleen die informatie voldoende (vet gedrukt) en geen “bevat” vermelding, die zou alleen maar verwarrend zijn.

## 10. Hulpstof / allergenen

Hulpstoffen worden tijdelijk gebruikt bij de productie van een voedingsmiddel en vervolgens weer verwijderd. Er kunnen echter onbedoelde en technisch onvermijdelijke sporen in het eindproduct achterblijven, op voorwaarde dat de residuen onschadelijk zijn voor de gezondheid en geen technologische impact hebben op het eindproduct. De technische hulpstoffen staan niet vermeld in de ingrediëntenlijst.

Tot de verwerkingshulpmiddelen behoren bijvoorbeeld ontzuringsmiddelen, actieve kool, activatoren voor alcoholische en malolactische gisting, inactieve gisten, bacteriën, klaringshulpmiddelen, contactwijnsteen, enzymen, kopersulfaat en andere. Simpel gezegd zijn technische hulpstoffen alle stoffen die zijn goedgekeurd en geen ingrediënt zijn. De volledige lijst is te vinden in EU-verordening 2019/934.

Oenologische **technische hulpstoffen** (volledige lijst in EU-verordening 2019/934). Dit zijn stoffen die niet in de ingrediëntenlijst staan

- Alle stoffen ter ontzuring
- Adsorptiemiddelen - (actieve kool, selectieve plantenvezels)
- Vergistingsmiddelen - (gisten, bacteriën)
- Enzymen
- Activatoren voor de alcoholische en de malolactische vergisting -
- (gistvoeding, geïnactiveerde gisten)
- Hulpstoffen voor de klaring - (gelatine, PVPP, bentoniet, tannine,...)
- Stabilisatoren - (contact-wijnsteen)
- Correcties van wijnfouten - (kopersulfaat, kopercitraat)

## 11. Taalgebruik

Voor de ingrediëntenlijst en voedingswaarden-tabel voor wijn is het voldoende om informatie in een EU-taal, bijvoorbeeld Nederlands, te verstrekken.

Allergenen (vermelding: “bevat...”) zullen bovendien worden vermeld in een taal die gemakkelijk te begrijpen is voor consumenten in de lidstaten waar een levensmiddel op de markt wordt gebracht. Voor ons taalgebied ligt het Engels voor de hand.

Bij gearomatiseerde wijnproducten (gearomatiseerde wijn, gearomatiseerde wijnhoudende dranken en gearomatiseerde wijnhoudende cocktails), dienen ingrediënten en voedingswaardetabel in een begrijpelijke taal voor het doelland worden vermeld.

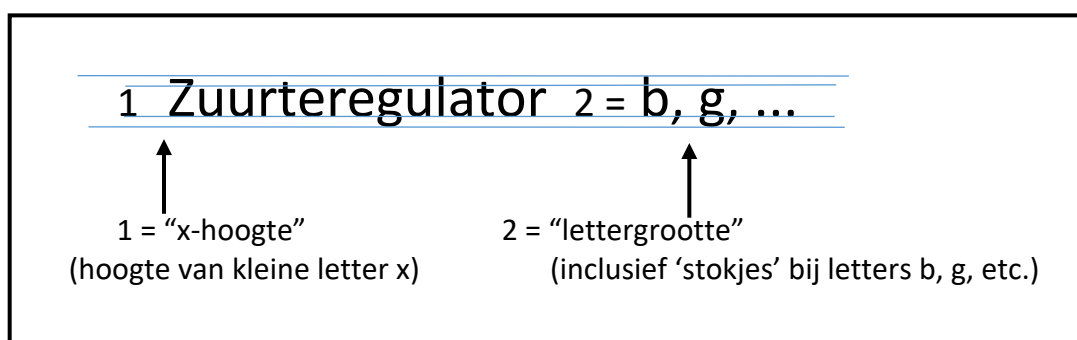
## 12. Lettergrootte en Zichtveld

Bij etiketten moet de leesbaarheid gegarandeerd zijn. Die komt voort uit de lettergrootte, de letter-afstand, de regelafstand, de lijnbreedte van het lettertype, de letterkleur, het lettertype, de verhouding tussen de breedte en hoogte van de letters, het materiaaloppervlak en het contrast tussen lettertype en achtergrond. Voor verplichte gegevens, anders dan de nominale vulhoeveelheid, geldt een minimale lettergrootte van 1,2 mm. Voor het weergeven van de allergenen is een lettergrootte met een x-hoogte van minimaal 1,2 mm vereist.

### Samenvattend

Vereisten voor lettergrootte	
Verplichte informatie :	lettergrootte 1,2 mm
Allergenen:	x-hoogte 1,2 mm
Nominale vulhoeveelheid nominaal volume van 200 tot 1000 ml:	lettergrootte 4 mm

### Afbeelding ter verduidelijking van de lettergrootte:



**1 Zichtveld** = de informatie kan in één keer worden gelezen (draaien niet nodig)

1. zichtveld	2. zichtveld, de fles moet kwartslag draaien
--------------	---

Afbeelding: verduidelijking van het zichtveld

<b>2024 Johanniter</b> Beschermde Geografische Aanduiding Utrecht / Utrechtse Heuvelrug Gebotteld door Domein tussen Rug en Rijn Elst(U) Wijn van Nederland 12,5% Vol 0,75 L		
<b>Ingrediënten :</b> Druiven, <u>Saccharose</u> , Zuurteregelaars: bevat E334 en/of E270, Stabilisatoren: bevat 330 en/of 353 en/of E414, Antioxidanten: <b>Sulfiet</b>	<b>Voedingswaarden voor 100 ML</b>	
	Energie	332 KJ / 78 Kcal
	Koolhydraten	1,7 g
	Waarvan	0,7 g
	Suiker	
	<b>Verwaarloosbare hoeveelheden vet, verzadigd vet, eiwit, zout</b>	

Afbeelding: Alle vermeldingen die in 1 zicht moeten staan in 1 zicht

### 13 Voorbeelden van etiketten

De volgende voorbeelden van de informatie op etiketten zijn niet op schaal.

Voor een flesetiket met ingrediënten- en voedingswaarden-informatie naast elkaar is in de praktijk ongeveer 6,8 bij 2,5 cm nodig



### Etiketten met ingrediënten met E-nummers en de andere met stofnamen.

Allergenen (hier: sulfieten) kennen geen E-nummers; het begrip “sulfieten” is men aan gewend

### Fles-etiket met E Nummers

<b>2024 Johanniter</b> Beschermde Geografische Aanduiding <b>Utrecht / Utrechtse Heuvelrug</b> Gebotteld door Domein tussen Rug en Rijn Elst(U) <b>Wijn van Nederland</b> 12,5% Vol 0,75 L		
<b>Ingrediënten :</b> Druiven, <u>Saccharose</u> , Zuurteregelaars: bevat E334 en/of E270, Stabilisatoren: bevat 330 en/of 353 en/of E414, Antioxidanten: <b>Sulfiet</b>	<b>Voedingswaarden voor 100 ML</b>	
	Energie	332 KJ / 78 Kcal
	Koolhydraten	1,7 g
	Waarvan Suiker	0,7 g
	<b>Verwaarloosbare hoeveelheden vet, verzadigd vet, eiwit, zout</b>	

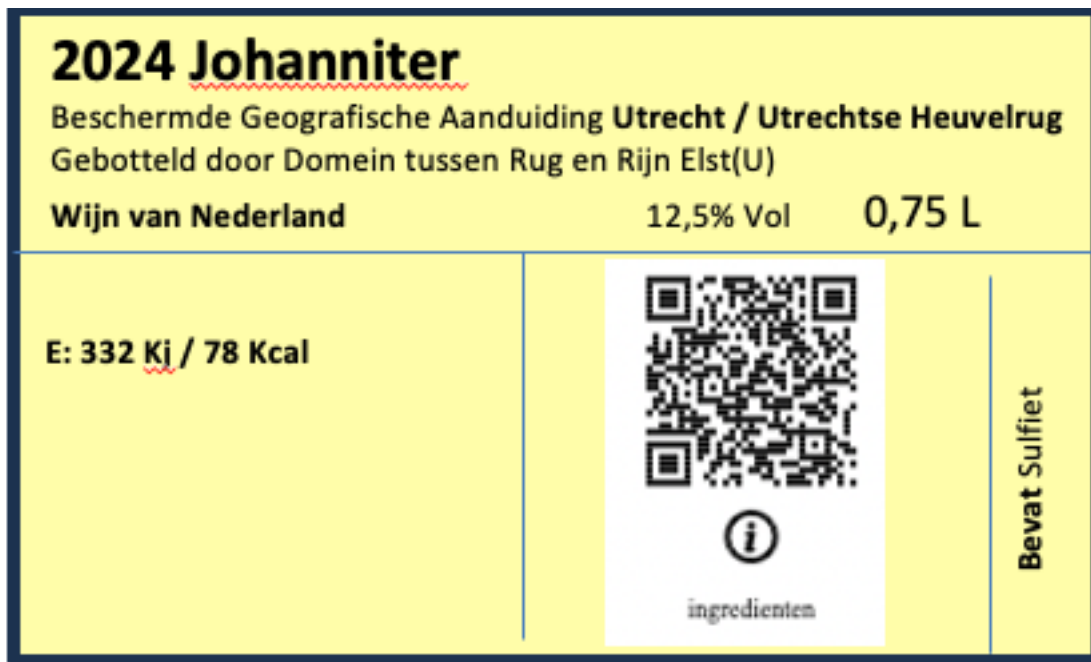
### Fles-etiket met de ingrediënten als stofnaam

<b>2024 Johanniter</b> Beschermd Geografisch Aanduiding <b>Utrecht / Utrechtse Heuvelrug</b> Gebotteld door Domein tussen Rug en Rijn Elst(U) <b>Wijn van Nederland</b> 12,5% Vol 0,75 L		
<b>Ingrediënten :</b> Druiven, <u>Saccharose</u> , Zuurteregelaars: bevat wijnsteenzuren/of melkzuur, Stabilisatoren: bevat citroenzuur en/of metawijnzuur en/of Arabische gom, Antioxidanten: <b>Sulfiet</b>	<b>Voedingswaarde voor 100 ML</b>	
	Energie	332 KJ / 78 Kcal
	Koolhydraten	1,7 g
	Waarvan Suiker	0,7 g
	<b>Verwaarloosbare hoeveelheden vet, verzadigd vet, eiwit, zout</b>	

**Bij een Etiket voor Mousserende Wijn** krijgt men ook de “suiker (bijv Brut)” vermelding en bij de ingredienten ” Tirage Liqueur en Dosage Liqueur”

Een ingrediëntenlijst is alleen nodig als er meerdere ingrediënten worden gebruikt. Als “druiven” het enige ingrediënt is, is er geen ingrediëntenlijst nodig. Allergenen-etikettering is vereist vanaf een concentratie van meer dan 10 mg/l totaal SO<sub>2</sub>. Als er geen ingrediëntenlijst op het etiket staat, moeten allergenen door het woord ‘bevat’ voorafgegaan worden.

## QR (E-Label) fles-etiket



**Afbeelding boven:** wijnetiket met calorische waarde, allergen-etikettering, zonder ingrediëntenlijst en voedingswaarden maar met een QR-code die wanneer gescand naar een e-label leidt.

**Als er geen ingrediëntenlijst op het etiket staat (bijvoorbeeld bij een QR code), moeten allergenen door het woord 'bevat' voorafgegaan worden.**

### **Keuze => Alleen fles-etiket of fles-etiket met QR code (E-Label)**

De kenmerken van een E-Label zijn:

- Fouten makkelijk te herstellen voor nu meerdere etiket-gegevens (alleen update van een E-Label)
- Taal-ondersteuning - genoeg ruimte voor meerdere talen, automatische vertalingen voor standaardnamen
- Kosten, rond 10+ euro per jaar per E-Label ( en korting op abonnement voor leden)

### **De kenmerken van alleen een flesetiket**

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

## 14. Prijslijsten en websites

Voor prijslijsten en websites gelden geen specificaties voor lettergrootte, maar ook hier moet de leesbaarheid gewaarborgd zijn. Voor prijslijsten en websites gelden dezelfde voorschriften als voor etiketten. Ze moeten - en dit geldt alleen voor de handel met eindconsumenten - alle verplichte informatie bevatten behalve de houdbaarheidsdatum ('tenminste houdbaar tot' datum) en het lotnummer als een bestelling mogelijk is (bijvoorbeeld telefonisch, schriftelijk, per email). Prijslijsten en websites vereisen daarom informatie over de calorische waarde en een e-label of lijst met ingrediënten en voedingswaardentabel.

**Alleen algemene reclamematerialen die geen aankoopbeslissing toestaan of die geen onmiddellijke bestelmogelijkheid bieden, hebben deze informatie niet nodig.**

Dergelijke algemene reclamemiddelen zijn bijvoorbeeld discounterflyers die in het weekend in de brievenbus liggen. Wijnbouwers zouden ook dergelijke algemene reclamemiddelen kunnen gebruiken, maar er mag dan geen directe bestelmogelijkheid zijn.

Alle informatie moet minstens op de artikelpagina van de website worden verstrekt waar het bestelproces kan worden gestart (bijvoorbeeld door het product aan het winkelwagentje toe te voegen). Een externe overzichtspagina is ook mogelijk, als dit duidelijk wordt aangegeven vóórdat de koopovereenkomst wordt gesloten.

In de onlineshop kan de voedingswaarden-tabel op de betreffende productdetailpagina worden gegeven onder het kopje 'Voedingswaarden-verklaring'. De eigenlijke informatie moet daar worden voorafgegaan door de vermelding "Voedingswaarden per 100 ml". Een tabelformaat met zichtbaar gerangschikte nummers is vereist. Als de verplichte informatie op een andere pagina wordt verstrekt, moet een duidelijk gemarkeerde, goed zichtbare link naar de artikelpagina worden geïntegreerd.

Voorbeelden van een (Duitse) prijslijst (links) en webshop (rechts)

Unsere Weine

- 1 +      Bestellen



**2023**      zzgl. Versand  
**Riesling**  
**Pfalz Deutscher Qualitätswein**

**Preis**      6,10 €  
**Grundpreis** 8,13 €/l inkl. MwSt.  
**11,5 % vol 0,75 Liter**

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

Nährwertangaben: 100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	1,7 g
davon	0,7 g
Zucker	

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

**2023 Pfalz Riesling**  
Abfüller: Weingut DLR  
D-67435 Neustadt 0,75 L  
Deutscher Qualitätswein  
A.P. Nr.: 5 123 456 05    12,5 % vol

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Alkoholgehalt	12,5 % vol

Zutatenverzeichnis: Trauben, Säureregulatoren,  
E334, Stabilisatoren, E300, E353, 290,  
Antioxidantien, **Sulfite**

**Figuur:** Voorbeeld van een ingrediëntenlijst en een voedingswaarden-tabel op een Duitse **website** met mogelijkheid tot bestellen

Unsere Weine

- 1 +      Bestellen



**2023**      zzgl. Versand  
**Riesling**  
**Pfalz Deutscher Qualitätswein**

**Preis**      6,10 €  
**Grundpreis** 8,13 €/l inkl. MwSt.  
**11,5 % vol 0,75 Liter**

**Lebensmittelkennzeichnung**

**aansprekende button**

**2023 Pfalz Riesling**  
Abfüller: Weingut DLR  
D-67435 Neustadt 0,75 L  
Deutscher Qualitätswein  
A.P. Nr.: 5 123 456 05    12,5 % vol

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Alkoholgehalt	12,5 % vol

Zutatenverzeichnis: Trauben, Säureregulatoren,  
E334, Stabilisatoren, E300, E353, 290,  
Antioxidantien, **Sulfite**

**Figuur:** Voorbeeld van hoe een ingrediëntenlijst met voedingswaarden in een Duitse **webshop** toegankelijk is gemaakt via een duidelijk aansprekende link **als button**

**De opties om de ingredienten / voedingswaarde ook op de website met bestelmogelijkheid te krijgen zijn:**

- Gebruik van een QR link . Het E-Label tool kan daar in voorzien, zodat men de E-Label info zoals op de smartphone kan laten zien. Dit zorgt voor een “single source” (geen kopiefouten bijvoorbeeld) , **zoals deze:** <https://www.e-label.com/qr/Bleb2eebe17f6/01/8717953271990>
- Gebruik van een E-Label export file met de verschillende E-Label informatie, die men dan in de website voor een wijn kan gebruiken
- Als geen E-Label een kopie van de flesetiket informatie voor een wijn die wordt getoond.

## **15. Wijn in andere Levensmiddelen**

Bij samengestelde ingrediënten in levensmiddelen moeten ook de componenten ervan worden vermeld. (Bijvoorbeeld in het geval van een Rieslingmosterd). Wijn moet worden vermeld in de ingrediëntenlijst, gevolgd door de samenstelling in de voor wijn voorgeschreven vorm. Voorbeeld: Rieslingmosterd: water, MOSTERD-ZADEN, witte wijnazijn, MOSTERDKORREL, 5% Rieslingwijn (druiven, zuurteregelaar: wijnsteenzuur, stabilisatoren: citroenzuur, metawijnsteenzuur, antioxidanten: L-ascorbinezuur, SULFIETEN), brandewijnazijn, zout, suiker, specerijen.

## **16. Opmerkingen betreffende de 2021/2117 implementatie**

Met EU-Verordening 2021/2117 wordt de declaratie van wijn aangepast aan de regelgeving die voor voeding reeds geldt.

De lijst met ingrediënten en de voedingswaarden-declaratie zijn nu toegevoegd aan de lijst met verplichte informatie. Om de koolhydraten en de calorische waarde te berekenen, is een analyse van alcohol, glycerine, suiker en totale zuurgraad vereist. Voor glycerine kan ook een ervaringswaarde, bijvoorbeeld 10% van het bestaande alcoholgehalte worden gebruikt.

In de lijst met ingrediënten wordt onderscheid gemaakt tussen “levensmiddel-additieven” en “technische hulpstoffen”; er worden alleen additieven vermeld. Eenieder die wijn op de markt brengt voor eindconsumenten, zal wijnetiketten, prijslijsten en webshops moeten aanpassen en doet er goed aan reeds vandaag te beginnen met de voorbereidingen.

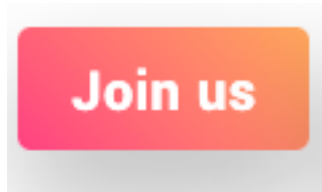
## **17. E-label met behulp van U-Label**

U-Label is een IT platform, dat is gemaakt door de wijnorganisatie CEEV, die zorgt dat de implementatie conform is.

### **U-Label Registratie**

- Start U-Label => [u-label.com](http://u-label.com)
- Klik “Why U-label”

- 



- Klik
- En registreer

## U-Label abonnement

- VNWP leden vragen een MembershipToken (korting) aan ([penningmeester@vnwp.nl](mailto:penningmeester@vnwp.nl))
- Klik "subscription"
- Selecteer een van de drie opties (20/60., 100/200, geen limiet)
- Subscription Payment (credit card)
- De optie betreffende packaging materiaal is voor Italië

## Het maken van een nieuw E-Label

- Klik E-label => New-E-label
- Selecteer "Product Type"
- Selecteer "Insert data manually" en mogelijk kopie een bestaand label
- Selecteer de Reference Language (hoofdtal, die wordt gebruikt indien voor een land de GPS gebied-taal niet beschikbaar is)
- Selecteer de wijn-categorie en "valideer"

Enter Wijndetails (kies de gewenste velden)

- Gewenst: Interne Referentie, om E-Label te vinden (beste is een eigen code , bijvoorbeeld wijn afkorting met jaartal)
- GTIN ..als men zo'n nummer gebruik (EAN)
- Gewenst: Wijn Naam (als op wijn flesetiket)
- Gewenst: Interne product naam
- Gewenst: naam van de wijngaard/wijnerij

- Verplicht: Fles Foto (JPEG, JPG, PNG), geen vals licht, geen schaduw
- Gewenst: Land
- Gewenst: Wijn Categorie
- Gewenst als van toepassing: BOB / BGA gebieds naam, mogelijk samen met "kleiner gebied naam"
- Gewenst als van toepassing: selecteer BOB of BGA logo
- Gewenst: wijn kleur
- Gewenst: Alcohol %, in hele of halve % als decimalen, gebruik PUNT)
- Gewenst als van toepassing: : Oogstjaar
- Gewenst: selecteer type operator, bijv bottelaar (als op wijn flesetiket)
- Gewenst: bottelaar plaats en landcode (bijv: NL)
- Gewenst als van toepassing: importeur
- Gewenst als van toepassing: plaats en landcode (xx)
- Gewenst: fles-volume (als decimalen, gebruik PUNT)
- Gewenst als van toepassing: selecteer productie-methode
- Gewenst als van toepassing: traditionele naam (prov landwijn)
- Facultatief: selecteer allergenen logo
- Verplicht: INGREDIËNTEN SELECTIE, zo mogelijk via de WIZZARD (format ondersteuning), en mogelijk gebruik van E nummer)
- Verplicht: VOEDINGSWAARDEN
  - Selecteer per 100ml, of andere portie
  - Selecteer Energie Berekening Method (energy calculator)
  - Enter de berekende voedingswaarden
- "wine in moderation"
  - Verplicht: zwangerschaps-logo
  - Optie: verkeers- en 18 jaar logos, wine in moderation logo
  - Optie: boodschap betreffende risicos door drinken
  - Verplicht: boodschap over verantwoordelijk consumptie
- "Duurzaamheid"
  - Selecteer van toepassing zijnde logos
  - Optie: Upload eigen logo
  - Optie: duurzaamheid boodschap
  - Optie: duurzame omgeving (Italie implementatie als apart abonnement optie)
- "Bedrijf"
  - Verplicht: bedrijfslogo
  - Optie: Link naar website (URL) => alleen als geen marketing info
  - Optie: redirect QR code (speciaal geval)



## Nadat alles ingegeven is:

- Manage de talen
  - Zie gemaakte E-Label
  - Valideer en los “rode meldingen” op
  - Selecteer additionele talen (bijv “engels”)
  - Next: Valideer teksten per taal, en pas zonodig aan
  - Bevestig

## QR code

- Enter QR code identifications. Zoals “lot”nummer
- Copy URL, bijvoorbeeld om de informatie op een website te gebruiken (verwacht dat dit o.k. zal zijn om te doen)
- Personaliseer de QR code
  - Grootte van de QR code.....(minstens 1 cm, verwacht meer tot 1,5 cm), afhankelijk QR code tekst
  - Waar “i” plaatsen
  - Enter tekst om QR code te identificeren, bijv “Ingredienten” (niet veel meer ruimte of QR code moet groter)
  - Save /view /download de QR code (voor flesetiket)

## E-Label (U-Label) Tips:

- De ingrediëntengroepen zuurteregelaars en stabilisatoren. Indien men hier gebruik maakt van de “en/of” opties (max 3): **vergeet niet om “bevat” aan te klikken.**
- Voor NL wijn zou het gebruik van Nederlands als referentietaal en het Engels als additionele taal een keuze kunnen zijn (het Engels t.b.v. niet-Nederlanders)
- Het is handig om een specifieke folder te hebben met de flesimages, het image/logo van het bedrijf en een mogelijk additioneel “duurzaamheid” logo, zoals “Vega”

- Om U-Label te gebruiken:

- Registreer eerst (id en wachtwoord) via U-Label.com
- Kies de subscription en betaal (credit kaart)
- Selecteer met welk E-Label te werken, een nieuwe (nieuwe QR code) of een bestaande die wijzigingen nodig heeft (zelfde QR code zoals op flesetiket)