


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 førnævnte, 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 vinavsprodukter i bilag VII, del II i Forordning 1308/2013.</p>
Registrering	<p>Du skal som producent af druer registreres hos Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 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 af Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.</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.- Beskyttede betegnelser (geografiske og oprindelsesbetegnelser) for vin


<p>Egenkontrol</p> <p>Risikoanalyse</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mærkning og præsentation af vin - Ledsagerdokumenter samt ind- og udgangsbøger - Aromatiserede vine <p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvaret for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarerproducent. 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. 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. Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevarerstyrelsen hjemmeside.</p>
<p>Produktion</p> <p>GMO</p> <p>Bestråling</p> <p>Kvalitetsstyring</p> <p>Tilsætningsstoffer</p> <p>Sukker</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>Druer til vin fremstilling må ikke være gensplejsede eller indeholde ingredienser fremstillet af gensplejsede råvarer.</i></p> <p><i>Druer til vin fremstilling 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</i> <i>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. Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter, hvilken kategori af fødevarer den tilsættes. Gå ind under 'Categories' (øverste 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>Der er flere år givet tilladelse til at danske vinproducenter kunne tilsætte mere sukker til druemosten, for at nå op på tilstrækkelig høj alkoholprocent. Denne tilladelse blev</p>

	eksempelvis givet i 2010, 2012 og 2015 hvor vejrforholdene var usædvanligt ugunstige.															
Økologisk produktion	<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>															
Vin fremstillet af økologisk dyrkede druer	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.															
Økologi-godkendelse	<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 Coop Danmark/butikken have en kopi af denne. Disse bliver typisk opdateret én gang om året.</i>															
Kvalitetskrav	Duerne til vinfremstilling skal være: <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 															
Forurenende stoffer	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.															
Ochratoksin A	<table border="1"> <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>		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 (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															
Bly	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Grænseværdi (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vin (herunder mousserende vin, men undtagen hedvin)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Fremstillet fra frugthøsten i 2001 til frugthøsten i 2015</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>- Fremstillet fra frugthøsten i 2016 til 2021</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>- Fremstillet fra frugthøsten 2022 og frem</td> <td>0,10</td> </tr> <tr> <td>Aromatiseret vin, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Fremstillet fra frugthøsten i 2001 til</td> <td>0,20</td> </tr> </tbody> </table>		Varegruppe	Grænseværdi (mg/kg)	Vin (herunder mousserende vin, men undtagen hedvin)		- Fremstillet fra frugthøsten i 2001 til frugthøsten i 2015	0,20	- Fremstillet fra frugthøsten i 2016 til 2021	0,15	- Fremstillet fra frugthøsten 2022 og frem	0,10	Aromatiseret vin, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter		- Fremstillet fra frugthøsten i 2001 til	0,20
	Varegruppe	Grænseværdi (mg/kg)														
	Vin (herunder mousserende vin, men undtagen hedvin)															
	- Fremstillet fra frugthøsten i 2001 til frugthøsten i 2015	0,20														
- Fremstillet fra frugthøsten i 2016 til 2021	0,15															
- Fremstillet fra frugthøsten 2022 og frem	0,10															
Aromatiseret vin, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter																
- Fremstillet fra frugthøsten i 2001 til	0,20															

	<p>frugthøsten i 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fremstillet fra frugthøsten i 2016 til 2021 - Fremstillet fra frugthøsten 2022 og frem 	<p>0,15</p> <p>0,10</p>
Mærkning af vin	<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>	
Oprindelsesland og område	<p><i>Vin skal være mærket med dansk oprindelse. Bynavn eller lignende skal desuden fremgå.</i></p>	
Varebetegnelse eller vintype	<p>Vinen skal være mærket med en varebetegnelse eller vintype fx vin, mousserende vin, hedvin. Kategorier af vinavlsprodukter kan ses i EF Nr. 2019/934. 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>	
Geografiske betegnelser	<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 af 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. 	
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 også 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 <u>skal</u> 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. Liste over de udtryk, der skal anvendes i forbindelse hermed, kan ses i EU FOR nr. 2019/33 Bilag III Del A.</p>
Sporing	<p>Sporbarhed indebærer, at et produkt med fejl skal kunne findes og trækkes tilbage. Sporbarhed skal kunne dokumenteres gennem køb og salg. Mærkning i form af batchkoder eller betegnelser kan lette sporbarheden.</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 <u>skal</u> 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. Liste over allergene ingredienser kan forefindes i bilag 11 i Fødevestyrelsen vejledning om mærkning af fødevarer.</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'. Vin skal også 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 eller Albumin: 'indeholder æg'/indeholder ægprodukt'/indeholder ægprotein'/indeholder æglysozym/ægalbumin' • Kasein: 'indeholder mælk'/indeholder mælkprodukt'/indeholder mælkeprotein'/indeholder mælkekasein <p>Mærkningen kan suppleres af et piktogram (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>
Næringsdeklaration	<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 strejkode.</p>

Stregkode	Vine, hedvine, mousserende vine og lignende produkter der er fremstillet af andre frugter end druer er fritaget for kravet om holdbarhedsmærkning.
Holdbarhed	
Særligt vedr. mousserende vin	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.
Tilladt mærkning	Vin kan mærkes med en række angivelser, der ikke er obligatoriske, men hvis de anvendes, skal det ske efter nærmere regler. Det gælder fx: <ul style="list-style-type: none"> • Druesort(er) • Årgang • Bedriften (vingården eller lignende)
Vildledning	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.
Anprisning	Det er tilladt at anprise, hvor råvarerne stammer fra, som fx det lokale område eller gården. For drikkevarer med et alkoholindhold på over 1,2 % vol. må der ikke anvendes sundhedsanprisninger. For drikkevarer med et alkoholindhold på under 1,2 % vol. må der kun anvendes ernæringsanprisninger, der henviser til et lavt alkoholindhold eller et nedsat alkohol- eller energiindhold. Vær dog opmærksom på at disse varer skal angives med en næringsdeklaration.
Forbrugeroplysning	Det er frivilligt at opgive yderligere forbrugeroplysninger såsom, hvad vinen passer godt sammen med eller andre serveringsforslag. Ligeledes kan man oplyse, hvilken temperatur vinen skal serveres ved.
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, skal dette fremgå af varebetegnelsen.
Mærkning	Økologiske varer skal mærkes med: Et kodenumber fra kontrolinstansen. Dette skal være klart synligt. EU-logoet. Dette skal være i samme synsfelt som kodenumberet. 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.

Partidokument	<p>Geografisk oprindelse skal angives lige under kodennummeret.</p> <p>Ø-mærket med teksten <i>Statskontrolleret økologisk</i> kan påsættes, når dette sker på en dansk økologikontrolleret virksomhed.</p>  <p>Du skal som leverandør medsende følgende oplysninger for hvert parti vin du leverer:</p> <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. <p>Hvis partidokumentet ikke er en faktura, skal fakturaen indeholde en entydig henvisning til de relevante partidokumenter, fx følgesedler.</p>
---------------	--

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af vin og spiritus

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

EF nr. 1924/2006 af 20. december 2006 (om ernærings- og sundhedsanprisninger)

Fødevarestyrelsens Handelsnormer og varestandarder

Forordning 1308/2013 af 17. december 2013 (om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter)

Forordning 2019/33 af 17. oktober 2018 (om beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlstyper)

Forordning 2019/934 af 12. marts 2019 (om vindyrkningsområder og ønologiske fremgangsmåder)

BEK nr. 1199 af 26. november 2019 om vin

BEK nr. 939 af 4. september 2019 om ophævelse af visse bekendtgørelse inden for landbrugsstyrelsens område.

Vejledning om vinproduktion i Danmark / 19. juni 2008

Forordning 2023/915 af 25. april 2023 (om grænseværdier for forurenende stoffer i fødevarer)