

**Implementatie van de 2117/2021  
Dealcoholisatie  
en  
Ingrediënten- en voedingswaardenetikettering  
versie 06122023**

# Kennissessie 3 wijnetiket 24 november 2023

## **Kennissessie 1 => 9 maart (nl)/ 28 april (be)**

- **Waarom en wat vraagt de 8 december 2021 verordening**

## **Kennissessie 2 => 28 april (be) /11 mei (nl)**

- Hoe komt men tot de ingrediënten en voedingswaarden data

## **Kennissessie 3 => 24 november om 15 uur**

Dealcoholisatie regels

Het in de praktijk maken van een flesetiket / E-Label

Vragen graag per e-mail naar [info@kvnw.nl](mailto: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)

### **Etiket Info zie:**

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

## Gebaseerd op

Verordening 2021/2117 van december 2021 (dealcoholisatie/ ingrediënten/ voedingswaarden)

Delegated Regulation 2023/1606

Q&A document betreffende de nieuwe wijnetikettering => definitief 27 nov

- Verwacht geen echte veranderingen
- Te completeren o.a. Identificatie van de QR code

Q&A document betreffende dealcoholisatie

# Etiket en dealcoholisatie

## Gedealcoholiseerde en gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn

### VOOR WELKE WIJN IS DEALCOHOLISATIE MOGELIJK

- **Is mogelijk voor wijn =>** voor de wijncategorieën 1 (wijn), 4, 5, 6 en 7 (mousserend) en 8 en 9 (parelwijn)
  - Gedealcoholiseerd heeft max 0,5% Vol
  - Gedeeltelijk Gedealcoholiseerd wanneer > 0,5% vol en minder dan minimum % voor de wijncategorie
- **Is NIET mogelijk voor Gearomatiseerde Wijn**
- Dealcoholisatie kan alleen als de wijn **niet verrijkt is**, ook niet als suiker toegevoegd aan druiven of fermenterende jong wijn
- Cuvee van wijn en gedealcoholiseerde wijn kan geen “wijn” heten
- Mousserende wijn kan alleen gedealcoholiseerd zijn (tot 0,5%) als deze is gemaakt met koolzuur, met fles vergisting alleen gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn (tweede fermentatie geeft meer dan 0,5% alcohol)

## Gedealcoholiseerde en gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn

### ALCOHOL % OP ETIKET

Het actuele alcoholgehalte (% vol) wordt gebruikt op het etiket voor gedealcoholiseerde wijn en gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn, ook als het percentage minder dan 1,2% is.

Gezien de etiketteringsregels voor wijn (0,5 / 0,8 % tolerantie, geheel % of half % als waarde) en het minimum alcohol % voor gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn wordt het alcohol % op het etiket voor gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn met meer dan 0,5% en minder dan 1% => 1% terwijl 0,5% samengaat met gedealcoholiseerde wijn

## Gedealcoholiseerde en gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn

### ETIKET HEEFT WIJNCATEGORIE NAAM SAMEN MET “DEALCOHOLISATIE” NAAM

De naam van de categorie gaat vergezeld van:

- i) de vermelding “**gedealcoholiseerd**” indien het effectief alcoholvolumegehalte van het product ten hoogste 0,5 % bedraagt,  
of
- ii) de vermelding “**gedeeltelijk gedealcoholiseerd**” indien het effectief alcoholvolumegehalte van het product meer dan 0,5 % bedraagt en indien het effectieve alcoholvolumegehalte van het product minder bedraagt dan de categorie vóór gedeeltelijke dealcoholisatie”, bijv. 8,5 % voor wijn

Verplicht is de “categorie naam” voor wijn die gedealcoholiseerd is, ook bij BOB of BGA of traditionele vermelding

## Gedealcoholiseerde en gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn

### HOE VOOR BOB EN BGA WIJNEN

BOB/BGA/Traditionele vermelding wijnen kunnen **alleen** gedeeltelijk gedealcoholiseerd worden, en dat moet worden opgenomen in productdossier

Voor wijnen zonder geografische aanduiding of oorsprongsbenaming wordt zowel gedeeltelijke als volledige dealcoholisatie toegestaan, maar voor wijnen met een beschermde geografische aanduiding of beschermde oorsprongsbenaming slechts gedeeltelijke dealcoholisatie.

Ter wille van duidelijkheid en transparantie voor zowel producenten als consumenten van wijnen met een geografische aanduiding of oorsprongsbenaming, dient bovendien te worden bepaald dat indien wijnen met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming gedeeltelijk gedealcoholiseerd mogen worden, hun productdossier een beschrijving moet bevatten van de gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn en, indien van toepassing, de specifieke oenologische procedés die voor de bereiding van de gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijn of wijnen moeten worden toegepast, alsmede de beperkingen die gelden voor de bereiding van die wijn of wijnen.



## Geddealcoholiseerde en gedeeltelijk geddealcoholiseerde wijn

### UITVOEREN VAN DE DEALCOHOLISATIE

Elk van de onderstaande dealcoholisatie processen mogen afzonderlijk of in combinatie met andere vermelde dealcoholisatie processen worden gebruikt om het ethanolgehalte van de in bijlage VII, deel II, punten 1 en 4 tot en met 9, bedoelde wijnbouwproducten deels of bijna volledig te verlagen:

- a) gedeeltelijke vacuümverdamping;
- b) membraantechnieken;
- c) distillatie.

De gebruikte dealcoholisatie processen mogen bij het wijnbouwproduct geen organoleptische gebreken veroorzaken. De verwijdering van ethanol uit het wijnbouwproduct gaat niet gepaard met een verhoging van het suikergehalte in de druivenmost.”;

**Een dealcoholisatie kennissessie wordt voorbereid (door DLR) voor eind januari / begin februari, met vooral ook hoe je de basiswijn hiervoor maakt**

# Ingrediënten en voedingswaarden

**Wanneer van toepassing (details van Q&A info, definitief 27 nov 2023)**

**Ingrediënten en voedingswaarden regels zijn van toepassing als de wijn is geproduceerd op 8 december 2023 of daarna (voldoet aan de wijncategorie kenmerken)**

- **Categorie: wijn => geproduceerd: voor wijn met minimaal 8,5% alcohol en 3,5% zuur**
  - Pas voor 2024 wijnen, behalve mogelijk 2023 ijswijn
- **Categorie: mousserende wijn (flesvergisting) => geproduceerd: na flesvergisting**
  - Voor 2023 wijnen van toepassing
- **Categorie: mousserende wijn met koolzuur en parelwijn => geproduceerd: na bottelen met koolzuur (druk)**
  - Voor 2023 wijnen van toepassing
- **Categorie: likeurwijn => geproduceerd: na alcohol toevoegen**
  - Voor 2023 wijnen van toepassing
- **Gedealcoholiseerde wijn: geproduceerd: na dealcoholisatie**
  - Voor 2023 wijnen van toepassing

**Een enkele eerdere wijn kan pas geproduceerd zijn op 8 december 2023 of erna**

## Welke additionele etiketinformatie is gevraagd

- Voedingswaarden in gram per 100 ML wijn
  - Energie in KJ en Kcal
  - Vet en waarvan verzadigd vet (zeer gering)
  - Koolhydraten en waarvan suiker
  - Eiwit (zeer gering)
  - Zout (zeer gering)
- **Gebruikte ingrediënten** => de additieven en allergenen, **NIET** de technische hulpstoffen

## **Basis regels voor het verstrekken van deze informatie**

- **Via FLESETIKET of via FLESETIKET met E-LABEL**
- Energiewaarde altijd op fles etiket
- Allergenenvermelding “bevat” moet op het flesetiket staan als er geen ingrediënteninformatie op het flesetiket staat (zoals bij een E-Label)
- Een E-Label kan niet samengaan met het verzamelen van E-Label gebruikersinformatie
- Het E-Label kan niet samen gaan met enige marketinginformatie, geen “link” naar de wijngaardwebsite of andere marketinginformatie
- Op het E-Label kunnen van toepassing zijnde duurzaamheidlogos worden getoond
- QR-code op het flesetiket moet samen gaan met de tekst “ingrediënten” om verwarring met andere QR-codes te vermijden
- **Deze etiket Informatie is ook nodig voor websites / prijslijsten met bestelmogelijkheid**
- **Aangenomen wordt:** dat voor online verkoop de verplichte ingrediënten / voedingswaardeninformatie getoond mag worden door gebruik te maken van **QR-code link** (makkelijker in de implementatie, “single source” !!)

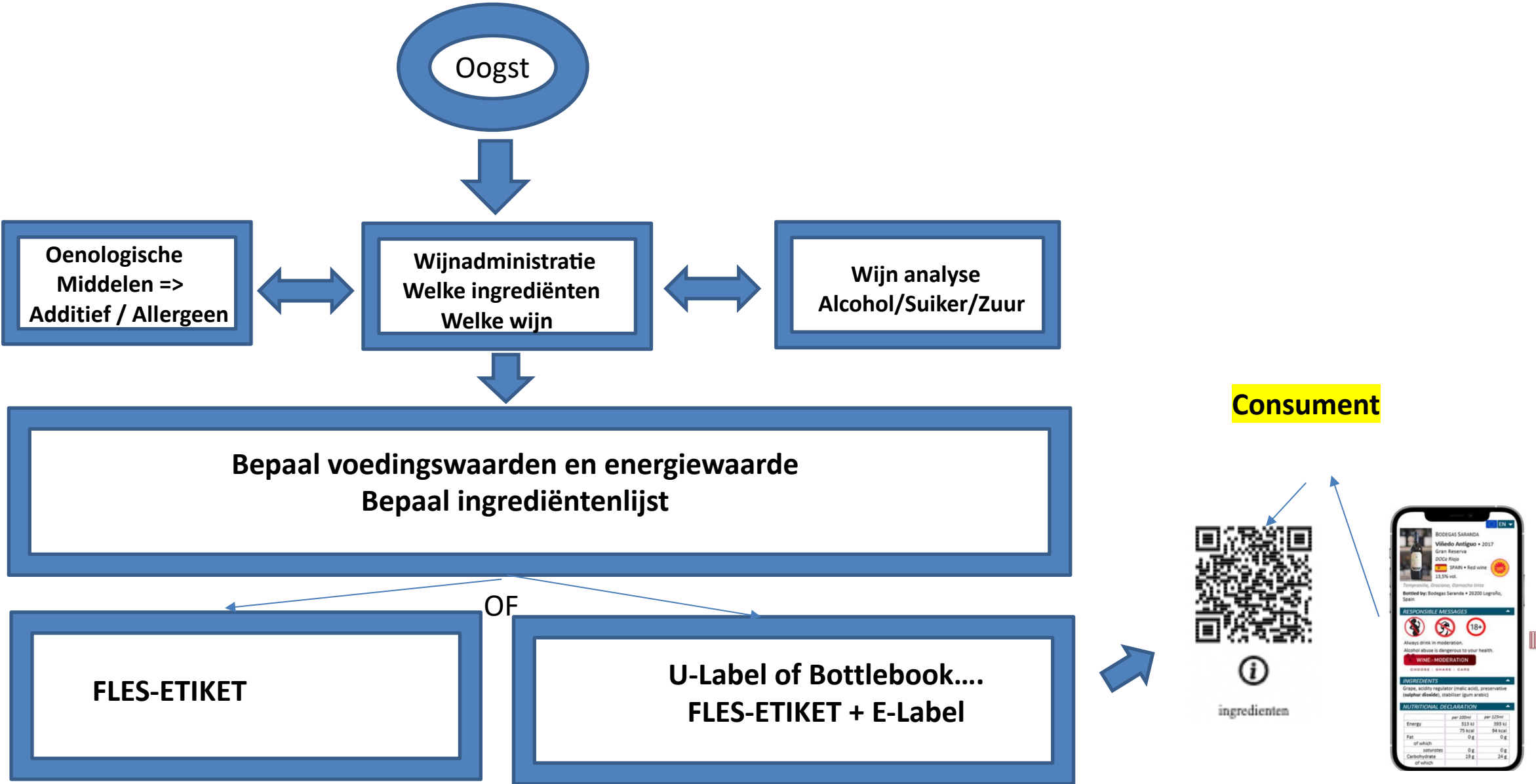
## **Wat vraagt verordening 2117/2021**

### **Implementatie optie 1 – alleen flesetiket (meer ruimte nodig !!)**

- **Nieuwe vermelding van de energiewaarde (E ... Kj ... Kcal), taalafhankelijk**
- **Nieuwe voedingswaardentabel**
- **Nieuwe vermelding van gebruikte ingrediënten, inclusief de allergeneningrediënten (vet gedrukt), in dat geval is de “bevat” vermelding in additie niet nodig, kan wel (duidelijker!)**

### **Implementatie optie 2 – flesetiket en E-Label**

- **Fles etiket: Allergenenvermelding “bevat” zoals reeds van toepassing -> met vertalingen**
- **Fles etiket: Nieuwe vermelding v/d energiewaarde (E xx KJ xx Kcal), taalafhankelijk**
- **Fles etiket: QR-code => link naar E-Label van de wijn en een duidelijke identificatie van de juiste QR-code met de tekst “Ingrediënten” (niet alleen “i”)**
- **Via E-Label komt: wijn info, ingrediënten, voedingswaarden, gebruik (alcohol) en duurzaamheid info (geen marketing!!!!)**



## Wat geldt dan voor het flesetiket

- **Verplichte vermeldingen die staan in het “hetzelfde gezichtsveld” (zonder draaien van de fles kan men ze allemaal lezen)**
  - Wijncategorie, mogelijk samen met “Gedealcoholiseerd” of “Gedeeltelijk Gedealcoholiseerd”
  - Gebiedsnaam (BOB / BGA / Traditionele naam)
  - Alcohol %
  - Volume (4 mm)
  - Land van Herkomst
  - Bottelaar
  - Suikergehalte voor mousserende wijn
  - **Nieuw: Energiewaarde**
  - **Nieuw: Ingrediëntenlijst, indien geen E-Label**
  - **Nieuw: Voedingswaarden (in tabel vorm), indien geen E-Label**
  - **Nieuw: QR-code voor een E-Label (mag niet op een additionele sticker)**
- **Vermeldingen die in een ander gezichtsveld kunnen staan**
  - Allergenen waarschuwing “bevat” **(verplicht als er geen ingrediënten op het flesetiket staan)**
  - Partij nummer (L .....)
  - Minimale houdbaarheidsdatum voor gedealcoholiseerde wijn (als < 10%)
  - Importeur



Hoe vermelden op flesetiket

- Minimale schriftgrootte = 1,2 MM
- Allergenen = hoogte letter , kleine “X” (1,2 mm)
- Inhoud = 4 mm
- In hetzelfde gezichtsveld (zie verplichte vermeldingen)
- Kunnen in ander gezichtsveld: Allergenenvermelding, partijnummer, houdbaarheidsdatum, importeur

Ingrediënten- en voedingswaardenetikettering

Voorbeeld van 6,8 cm / 2,5 cm ingrediënten / voedingswaardeninformatie met in hetzelfde gezichtsveld de verplichte vermeldingen en een voorbeeld met QR code

Een Zicht voor alleen flesetiket

2024 Johanniter

Beschermde Geografische Aanduiding Utrecht / Utrechtse Heuvelrug

Gebotteld door Domein tussen Rug en Rijn Elst(U)

Wijn van Nederland

12,5% Vol

0,75 L

Ingrediënten : Druiven, Saccharose, Zuurteregelaars: bevat E334 en/of E270, Stabilisatoren: bevat 330 en/of 353 en/of E414, Antioxidanten: <b>Sulfiet</b>	Voedingswaarden voor 100 ML	
	Energie	332 KJ / 78 Kcal
	Koolhydraten	1,7 g
	Waarvan	0,7 g
	Suiker	
Verwaarloosbare hoeveelheden vet, verzadigd vet, eiwit, zout		

Een Zicht met E-Label

2024 Johanniter

Beschermde Geografische Aanduiding Utrecht / Utrechtse Heuvelrug


Gebotteld door Domein tussen Rug en Rijn Elst(U)

Wijn van Nederland

12,5% Vol

0,75 L

E: 332 KJ / 78 Kcal



ingredienten

Bevat Sulfiet

Consument



## **Wat is nodig om dit te bereiken?**

- Per Wijn is nodig
  - => **de energie- en voedingswaarden informatie** => analyse van de gebottelde wijn samen met de XLS om de voedingswaarden te berekenen
  - => **de ingrediënteninformatie** => vanuit de wijnadministratie samen met de 2019/934 stoffenlijst (wat zijn de gebruikte additieven en allergenen)
- Welke keuzes moeten worden gemaakt
  - Een flesetiket of flesetiket met QR-code (met een E-Label)
  - Flesetiket ontwerpdetails (plaatsing van de informatie)
  - E-Label systeem (U-Label.....Bottlebook.....)
    - => Taal/Talen van E-Label
    - => Welke E-Label informatie te gebruiken
    - => Welke “logos/tekst” te gebruiken

## **Keuze voor flesetiket of flesetiket met E-Label**

### **Flesetiket met E-Label**

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

### **Alleen flesetiket**

- Ruimte beperkt indien meerdere talen
- Zelf vertalen
- Fouten zijn niet makkelijk te herstellen
- Beperkte kosten, maar meer etiket werk

- **Opzetten van Proces**
  - Zorg voor ingrediënteninformatie (2019/934), energie/voedingswaarden tool, fles etiketontwerp, website / prijslijst (indien er een besteloptie is)
  - Zorg voor de wijnadministratie => ingrediënteninformatie per wijn administreren (bijv.: Kelderbazen)
- **Implementatie Keuzes**
  - Ja/nee alleen flesetiket of flesetiket met E-Label
  - Als E-Label
    - Gebruik U-Label of Bottlebook om E-Label te maken
    - Welke talen => referentie (hoofd)taal en additionele talen
    - Gebruik energierekening methode / ingrediënten wizard
    - E-nummer ja of nee (E-nummer aanbevolen => kort, beter bekend dan stofnamen)
    - Fles foto methode, wijngaard/bedrijf logo en link (geen marketing), verantwoorde alcoholconsumptie en duurzaamheidsinformatie
- **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 ... KJ.....Kcal)
  - Bepalen voedingswaarden
  - Bepalen ingrediëntenlijst (juiste naam)
  - Als E-Label: welke QR code details / het maken en onderhouden van het E-Label
  - Maken flesetiket (zonder E-Label of met E-Label)
  - Update website / prijslijst (met bestelmogelijkheid)

## Wat regelen:

- **Bulkwijnimporteur (voor NL)**
  - Verzeker dat exporteur gebruikte ingrediënten verzameld en toevoegt aan begeleidende transport papieren (V1.1 of V1.2)..... **een inkoopvoorwaarde**
  - Toevoegen ingrediënten uit bulkwijn verwerking
  - Zorg voor werkend proces voor wijnanalyses en bepalen energie/voedingswaarden van te bottelen wijn
- **Importeur flessen (voor NL)**
  - Check met producent de implementatie
    - Is de partij met oude of nieuwe proces **(geproduceerd voor 08-12-2023)**
    - Alleen flesetiket of flesetiket / e-label combinatie
    - Bij E-Label is “Nederlands” ondersteund (opgezet met leverancier)
    - Bij alleen flesetiket in welke taal zijn de voedingswaarden en ingrediënteninformatie vermeld (EU taal)
    - Is er vertaling voor de allergenenvermelding op het flesetiket (“bevat”)
    - Wordt de energievermelding op het flesetiket met “E” vermeld (taalonafhankelijk)
  - Denk aan **inkoopvoorwaarden voor allergenenvermelding / E vermelding / E-Label Nederlands ondersteuning**
- **Producent (wijngaard)**
  - Opzet van het proces
    - Zorgen dat voor de oogst 2023 de gebruikte ingrediënten worden verzameld
    - Verzeker proces voor wijnanalyses/ bepalen energie/voedingswaarden van te bottelen wijn / fles foto
    - 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**

- **Zorg voor een analyse van de gebottelde wijn**
  - Effectieve alcoholgehalte gram/l (is ook % vol \* 7,89)
  - Restsuiker gram /l
  - Totaal zuur gram / l
  - Standaardwaarde voor de hoeveelheid Glycerine
- Gebruik XLS voor de energieberekening (of E-Label tool berekening of de referentiewaarde) en de voedingswaarden berekening
- Zorg voor juiste informatie formaat op het fles etiket ( voedingswaarden tabel formaat, 1169/2011 art 34)

<b>2024 Johanniter</b> Beschermd 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, Saccharose, Zuurteregelaars: bevat E334 en/of E270, Stabilisatoren: bevat 330 en/of 353 en/of E414, 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>	

## 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 voor energie)

## Energiewaarde

Verzamel analysewaarden van de te bottelen wijn

- Effectieve alcohol in gram/liter, bijv. 98 gr /l
- Rest Suiker in gram/liter bijv. 17 gram / l
- Totaal Zuur in gram/liter bijv. 8 gram / l
- Plus als vaste waarde 8 gr /l glycerine (koolhydraat)

Zet waarden om naar 100 ml

- Alcohol =>  $98 / 10 \Rightarrow 9,8$  gram/100 ml
- Koolhydraten =>  $8/10 \Rightarrow 0,8$  gram/100 ml
- Rest Suiker =>  $17/ 10 = 1,7$  gram /100ml
- Zuur =>  $8 / 10 \Rightarrow 0,8$  gram/100 ml

### Energiewaarde parameters

1 gram alcohol / 100 ml = 29 Kj

1 gram suiker / 100 ml = 17 Kj

1 gram glycerine 100 ml = 10 Kj

1 gram zuur / 100 ml = 13 Kj

1 Kj = 0,24 Kcal

### Berekenen Energiewaarde

- Effectieve Alcohol :  $9,8 * 29 = 286$  Kj
- Restsuiker :  $1,7 * 17 = 29$  Kj
- Koolhydraten :  $0,8 * 10 = 8$  Kj
- Totaal Zuur :  $0,8 * 13 = 10$  Kj
  
- Totaal Kj = 333 (afgerond op hele waarde) \* 0,24 = 80 Kcal (afgerond op hele waarde)

Energiewaarde op flesetiket: E 80 Kj 333 Kcal



## **Voedingswaarden**

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

## **Welke Voedingswaarden**

- Vet => verwaarloosbare hoeveelheid
  - waarvan verzadigd vet =>verwaarloosbare hoeveelheid
- Koolhydraten => Analyse rest suiker 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 / 100 ml glycerine (vaste waarde)
  - Restsuiker (van wijn analyse) 0,3 gr / 100 ml
  - Totaal = 1,1 gr/ 100 ml
- Eiwit: 0 (te verwaarlozen hoeveelheid)
- Zout: 0 (te verwaarlozen hoeveelheid)

Vul de informatie van de wijn en van de analyse in: effectief alcoholgehalte in gr/l, de restsuiker in gr/l en totaalzuur in gr/l.  
 Bewaar de berekening bij de wijnadministratie.  
 De vaste waarde voor Glycerine is al ingevuld (koolhydraat Polyols).

Energieberekening	Invullen	Vaste Waarde	Berekenen per 100 ML	Vaste waarden Kj/gr	Berekende Kj	Berekend afgerond
Datum berekening	07-08-2023					
Wijnhuis	XXXX					
Wijn: naam en jaar	Wit 2022					
Wijn analysedatum	10-06-2023					
Soort wijn - (wit-rose-rood)	wit					
Alcohol gram/liter - van analyse	98,6		9,86	29	285,940	286
Restsuiker gram/liter - van analyse	17		1,7	17	28,900	29
Polyols (glycerine) - vaste waarde = 8 gr/l		8	0,8	10	8,000	8
Zuur gram/liter - van analyse	8		0,8	13	10,400	10
	kcal = Kj (standaard waarde)					
1 kj = Kcal	0,24					
	Resultaat Kcal en Kj					
Totaal Kj	333					
totaal Kcal	80					80
	Resultaat E(nergie) vermelding					
E vermelding voor fles etiket	E 333 Kj 80 Kcal					
Voedingswaarde berekening						
Koolhydraten	0,8					
Restsuiker	1,7					
Totaal Koolhydraten	2,5					
Voorbeeld Flesetiket						
Voedingswaarden Per 100 ML						
E 333 Kj 80 Kcal						
Koolhydraten	2,5 gram					
waarvan suiker	1,7 gram					
Bevat te verwaarlozen hoeveelheden vet, verzadigd vet, eiwit en zout						

voor op etiket / voor E-label

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

**Belangrijk als verschillende partijen van dezelfde wijn en mogelijk zelfde QR-code**

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)

Tabel: getolereerde afwijkingen

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

# Wat heeft men nodig om tot de ingrediënten te komen

# Ingrediënten- en voedingswaardenetikettering

Voor de oogst check per te gebruiken oenologische hulpmiddel de ingrediënten (2019/934)

Per ingrediënt (zie hulpstofsspecificaties)

- Welke Stof is additief (etiket)
- Welke Stof is allergeen (etiket)
  - **Sulfiet, (SO2...)**
  - **Ei product** (albimunen, lysozymen),
  - **Melkproduct** (caseïnen)
- Welke stof is een hulpstof maar is niet allergeen ( hoeft niet op het etiket)
- Ingrediëntengroepsnaam
- Stofnaam / E-nummer

Verzamel per wijn de gebruikte ingrediënten in de wijnadministratie (zoals Kelderbazen)

Zoeken iemand voor bijhouden ingrediëntenlijst

	Stoffen/werking	E-nummer	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	<a href="#">Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof (5)</a>
		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 (samenvatting)**

- Als basis ingrediënt “druiven”
- Als suiker voor verrijking is gebruikt “saccharose”
- Als zoetmiddel ‘geconcentreerde druivenmost’
- Als dosages voor mousserende wijn “Tirage Liqueur en Dosage Liqueur”
- Als ingrediënt om afvullen te beschermen “ Gebotteld in in een beschermde omgeving”
- Voor andere ingrediënten wordt de naam van de ingrediënten groep (van verordening 2019/934) vermeld met de naam van het ingrediënt van de eerste naam kolom in de van toepassing zijnde taal voor de 2019/934 of het E-nummer.
  - Groepen met additieven als ingrediënt (op het etiket)
    - Zuurregelaars
    - Conserveermiddelen en antioxidanten
    - Stabilisatoren
    - Gassen en Verpakking Gas
    - Andere procédés
  - Groepen zonder additieven (niet op etiket, behalve als ingrediënt een allergeen is)
    - Complex vormers
    - Activatoren van alcoholische en malolactische vergisting
    - klaringsmiddelen
    - enzymen
    - gistingsmiddelen
    - correctie van gebreken

## De ingrediënteninformatie

### Deel 1 Basis Informatie

- Wordt voorafgegaan door: “Ingrediënten” of “Lijst met ingrediënten”
- In “gewicht volgorde als meer dan 2% van het gewicht”
- Gebruik de ingrediëntnaam of E-nummer (van 2019/934), behalve als het een specifieke naam in de verordening heeft
- Begin met:
  - “Druiven” als basis grondstof
  - “Saccharose” voor aansuikeren
  - “Geconcentreerde druivenmost” , als RTK of geconcentreerde druivenmost
  - “Tirage Liqueur” / Dosage Liqueur” , mousserende wijn

**Voorbeeld: “Ingrediënten** Druiven; Saccharose; Geconcentreerde Druiven Most; Tirage Liqueur, Dosage Liqueur

**Deel 2** Zuurteregelaars, mogelijk om maximaal 3 alternatieve opties op te geven, waarvan minstens 1 van de alternatieven is gebruikt (dit is om later adhoc toevoegingen mogelijk te maken)

**Voorbeeld: “Zuurteregelaars: bevat** Wijnsteenzuur en/of Appelzuur en/of Melkzuur”

## De delen van de ingrediënteninformatie

**Deel 3 Stabilisatoren, ook maximaal 3 alternatieven mogelijk, zolang minstens 1 van de alternatieven is gebruikt (dit is om later adhoc toevoegingen mogelijk te maken)**

**Voorbeeld: “Stabilisatoren: bevat Arabische Gom en/of Manoproteinen uit Gist “**

## Deel 4: Conserveermiddelen en Antioxidanten

**Voorbeeld: “Conserveermiddelen en antioxidanten : Sulfiet”**

**Allergeen => Vet gedrukt**

**Voor allergen gebruik ook de bestaande bekende namen, zoals “sulfiet” gebruiken**

## Allergenenstoffen

Deze stoffen worden ondersteund met de (benadrukte) allergenen waarschuwing (bevat) voor sulfiet en/of ei en/of melk op het flesetiket (vet) **of** de ingrediëntenlijst met de vetgedrukte naam van het gerelateerde gebruikte ingrediënt.

## De delen van de Ingrediënteninformatie

### Deel 5: Gassen

In geval van het gebruik van gassen om te kunnen afvullen in een beschermde omgeving

Gebruikt men: **Gebotteld in een beschermde omgeving**

### Deel 6 : Andere Procedés

**Voorbeeld: : Karamel**



**Lijst van Ingrediënten**

**Additieven/ Allergenen Stoffen en hun E nummers per ingrediëntengroep (op etiket) 2019/34 geeft volledige lijst**

**Zuurregelaars**

wijnsteenzuur	E334
appelzuur	E296
melkzuur	E270
calciumsulfaat	E516
citroenzuur	E330

**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
Manoproteinen uit Gist	
Carboxymethylcellulose	E466
Kaliumpolyaspartat	E456

**Gassen en Verpakking Gas**

Argon	E938
Stikstof	E941
Koolstofdioxide	E290

**Andere procedés**

Hars van Aleppo pijnbomen

Karamel	E150
---------	------

Fles etiket met  
E nummers



## Een Zicht voor alleen flesetiket

### 2024 Johanniter

Beschermde Geografische Aanduiding **Utrecht / Utrechtse**

**Heuvelrug**

Gebotteld door Domein tussen Rug en Rijn Elst(U)

**Wijn van Nederland** 12,5% Vol 0,75 L

**Ingrediënten** : Druiven,  
Saccharose, Zuurteregelaars:  
bevat E334 en/of E270,  
Stabilisatoren: bevat 330  
en/of 353 en/of E414,  
Antioxidanten: **Sulfiet**

#### Voedingswaarde voor 100 ML

Energie	332 KJ / 78 Kcal
Koolhydraten	1,7 g
Waarvan	0,7 g
Suiker	

**Verwaarloosbare hoeveelheden  
vet, verzadigd vet, eiwit, zout**

## Een Zicht voor alleen flesetiket

### 2024 Johanniter

Beschermde Geografische Aanduiding **Utrecht / Utrechtse**

**Heuvelrug**

Gebotteld door Domein tussen Rug en Rijn Elst(U)

**Wijn van Nederland** 12,5% Vol 0,75 L

**Ingrediënten** : Druiven,  
Saccharose, Zuurteregelaars:  
bevat wijnsteenzuren/of  
melkzuur, Stabilisatoren:  
bevat citroenzuur en/of  
metawijnzuur en/of Arabische  
gom, Antioxidanten: **Sulfiet**

#### Voedingswaarde voor 100 ML

Energie	332 KJ / 78 Kcal
Koolhydraten	1,7 g
Waarvan	0,7 g
Suiker	

**Verwaarloosbare hoeveelheden  
vet, verzadigd vet, eiwit, zout**

Fles etiket met  
Stof namen



## Een Zicht met E-Label

### 2024 Johanniter

Beschermde Geografische Aanduiding **Utrecht / Utrechtse Heuvelrug**

Gebotteld door Domein tussen Rug en Rijn Elst(U)

**Wijn van Nederland** 12,5% Vol 0,75 L

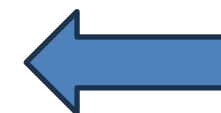
E: 332 KJ / 78 Kcal



ingredienten

Bevat Sulfiet

Flesetiket voor  
QR code



Internet / Prijslijst

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

<https://u-label.io/qr/F6b6fda24f818> (voorbeeld van link naar E-Label die men zou kunnen gebruiken, zie meer info in “vraag en antwoord” en handleiding)

Voorbeeld:

Website met  
De info

En

Website met  
Mogelijkheid  
Om  
Op te vragen

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 Zucker	0,7 g

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

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

**Wat nu voor het gebruik van de verzamelde informatie voor flesetiket**

**Voor flesetiket**

- Pas ontwerp aan => opzet van de verplichte vermeldingen, vooral die in hetzelfde gezichtsveld komen (afhankelijk van E-Label)
- Taal: allergenenvermelding, welke EU-taal voor voedingswaarden / ingrediënten
- Als geen E-Label: meer ruimte nodig, vooral als meerdere talen nodig zijn (verschillende afzetmarkten)

### E-Label via U-Label

- Welk E-Label systeem, U-Label (er is ook Bottlebook )
- Registratie
- Keuze van abonnement (20/60, 100/200, geen limiet), leden krijgen “kortingstoken” via KVNW , SpiritsNL, VNWP  
=> [penningmeester@vnwp.nl](mailto:penningmeester@vnwp.nl)
- Keuze referentietaal / additionele talen
- Duidelijke fles foto
- Welke informatie invullen
- Welke additionele gegevens gebruiken, duurzaamheid /bedrijfsinformatie gebruiken (images)

E-LABEL INFO IMAGES

U-Label

DUURZAAMHEID LOGOS / BOODSCHAP



6.2 Upload your sustainability pictograms ⓘ :

☐ set as large image

BEDRIJF (geen marketing)

☐ set as large image



[www.tussenrugenrijn.nl](http://www.tussenrugenrijn.nl)



SPIRITSNL



VERENIGING  
NEDERLANDSE  
WIJN  
PRODUCENTEN

FLES FOTO

WITTE  
ACHTERGROND  
GEEN SCHADUW...  
(JPEG, JPG, PNG)



VERANTWOORD CONSUMEREN LOGOS/BOODSCHAP



### Nu gebruik van U-Label

- Ga naar U-Label.com
- Registratie (id en wachtwoord)
- Subscription / Abonnement (via credit card)
- E-Label maken
  - Basis info: wijn – taal – wijncategorie
  - Wijndetails inclusief energie / voedingswaarden / ingrediënten en flesafbeelding
  - Verantwoord alcoholgebruik / duurzaamheid / bedrijf images
  - Validatie
  - Additionele talen
  - QR code details
  - QR code url en code download voor fles etiket

- **Dank voor uw participatie**
- **Te ontvangen documentatie**
  - Beschrijving: hoe met ingrediëntenlijst en voedingswaarden te werken
  - XLS om voedingswaarden te berekenen
  - 2019/934 oenologische stoffen lijst
  - Etiketteringspresentatie
- Als vragen => [info@kvnw.nl](mailto:info@kvnw.nl)
- Zie info voor etikettering op vnwp.nl =>klik  
<https://www.vnwp.nl/viewforum.php?f=84&sid=b3ddbfc7f91014d95c0243556d1ac7f0>



## U-Label kosten

- “Subscription” om E-Label te maken en te onderhouden
- Jaarlijks abonnement voor 20/60, 100/200 of Geen Limiet
- Leden van de KVNW, SpiritsNL en VNWP ontvangen korting

### SUBSCRIPTION

ⓘ Downgrade the current subscription package is not possible

BASIC	PLUS	PREMIUM
<del>250€</del> 150€ annual Excl. Vat	<del>600€</del> 400€ annual Excl. Vat	<del>2500€</del> 1500€ annual Excl. Vat
Creation of 20 QR codes	Creation of 100 QR codes	Creation of unlimited QR codes
Maintenance of 60 existed QR codes	Maintenance of 200 existed QR codes	Maintenance of unlimited existed QR codes
Recurrent	Recurrent	Recurrent
<input checked="" type="radio"/> Choose	<input type="radio"/> Choose	<input type="radio"/> Choose