

Ljubljana, 15.10.2024

Dopis: CL-DB-15102024/2

Dodatno označevanje - hranilna vrednost in seznam sestavin vina

Spoštovani,

zaradi številnih vprašanj in različnih razlag o označevanju hranilne vrednosti in seznama sestavin vina vam v prilogi pošiljamo pojasnila s praktičnimi primeri. Čeprav so nova pravila na prvi pogled zahtevna, je iz primerov na koncu priloge razvidno, da je izpolnjevanje novih zahtev za vino enostavnejše kot za večino drugih živil.

Za podrobnejše informacije in pomoč se lahko obrnete na osebje Enološkega laboratorija (Kontakti). **Na vašo željo vam lahko za katerokoli vino izračunamo energijsko vrednost in oblikujemo trajno QR kodo, ki nosi vse potrebne podatke o hranilni vrednosti ter seznamu sestavin.** V primeru odvzema vina v kleti pridelovalca (izdaja odločb za kakovostna/vrhunska ZGP ter PTP vina), lahko o tem obvestite že pooblaščen osebo, ki to izvaja.

Enološki laboratorij KIS, ki deluje pod okriljem Centralnega laboratorija, je pooblaščen organizacija za ocenjevanje mošta, vina ter drugih proizvodov iz grozdja in vina. Akreditiran pri Slovenski akreditaciji (št. LP-020) na področju preskušanja za analize vina.

Laboratorij nudi celovite storitve za vinarje in proizvajalce, ki vključujejo:

- odvzem vina v kleti pridelovalca (za kakovostna/vrhunska ZGP ter PTP vina),
- izdajo odločb za prodajo vin (deželna PGO, kakovostna/vrhunska ZGP ter PTP vina),
- določevanje posameznih fizikalno-kemijskih parametrov v vinu in moštu ter
- analize žganih pijač in izdajo poročil o skladnosti (za žgane pijače brez geografske označbe oz. reference).

Kontakti:

*Enološki laboratorij Kmetijskega inštituta Slovenije**Hacquetova ulica 17, 1000 Ljubljana**Telefon: 01 2805 160 (Sprejemna pisarna), 01 2805 242 (Laboratorij), 01 2805 262 (Centrala)**E-pošta: dejan.bavcar@kis.si, iva.kmetec@kis.si, katja.mrvar@kis.si, bernarda.zitko@kis.si*

Za več informacij obiščite (<https://www.kis.si>), kjer lahko najdete dodatne podrobnosti o storitvah in dostopate do celotnega cenika pod zavihkom Storitve/Cenik Storitvev KIS

Vodja Enološkega laboratorija
dr. Dejan Bavčar

Priloga: Hranilna vrednost in seznam sestavin vina

Verzija 1

Stran 1 od 1