

Kontrollplanering - Vin och sprit

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Denna plan gäller för vin- och spritanläggningar som är registrerade enligt 852/2004.

För information om kontroll av anläggningar se branschriktlinjer.

För vin- och spritdryckstillverkare finns tyvärr inga branschriktlinjer. Det pågår arbete med att ta fram branschriktlinjer för vintillverkning.

För öltillverkning finns två riktlinjer, en för större bryggerier och en för småskaliga.

Det finns även minneslistor för kontroll av spritdrycks- respektive vintillverkare i stödgruppens mapp.

Prioritering i registrerade anläggningar

Under året ska vi i första hand fokusera på kontroll av årliga inriktningar om vi har erfarenhet av att de löpande inriktningarna fungerar bra.

På vin- och spritdrycksanläggningar med endast 3 h kontrolltid är det svårt att hinna med någon vettig kontroll. På dessa anläggningar sparar vi vissa år timmarna till året därpå för att kunna göra en mer omfattande kontroll. Förslagsvis vartannat besök 3 h och vartannat 6 h. Det innebär att år 1 får anläggningen kontroll på 3 timmar, år 2 ingen kontroll och år 3 6 timmars kontroll. Görs vid den årliga planeringen i PIMLO.

Vin och Sprit – Information och spårbarhet - Kontrolleras varje år

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Samma synfält - vin</p> <p>Kontrollera att den obligatoriska märkningen anges inom samma synfält på behållaren med tydliga, läsbara, outplånliga bokstäver, urskiljbara från övriga uppgifter.</p> <p>Uppgift om importör, partiets nummer och allergener får anges utanför detta synfält.</p> <p>Se mer information i stödgrupp vin & sprits mapp: Inspektionsmall för vinanläggningar (Internt material Livsmedelsverket) (se punkt 16)</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p> <p>C09 Märkning och presentation inom vinsektorn</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Samma synfält - sprit</p> <p>Kontrollera att spritkategori, alkoholhalt och volym finns i samma synfält.</p> <p>Se mer information i stödgrupp vin & sprits mapp: Inspektionsmall för sprit (Internt material Livsmedelsverket) (se punkt 15)</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>
<p>Höjden på volymangivelsen</p> <p>Kontrollera att siffrorna för angivande för volym är tillräckligt höga, minst 4 mm för volymer mellan 20 och 100 cl. enligt Swedacs föreskrifter STAFS 2017:1.</p> <p>STAFS 2017:1 (se 4 §)</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>
<p>Spårbarhet inkommande</p> <p>Kontrollera företagets system för spårbarhet med fokus på inkommande råvaror och ingredienser, tillsatser och processhjälpmedel.</p> <p>Allmänna bestämmelser om spårbarhet</p>	<p>H01 Allmänna bestämmelser om spårbarhet</p>
<p>Lot-nummer</p> <p>Kontrollera att färdigförpackade produkter är märkta med lot-nummer eller motsvarande (finns bäst före-datum behövs ej lotnummer).</p> <p>Livsmedelsföretagare ska se till att det går att identifiera det parti ett livsmedel tillhör, se SLVFS 1993:20. Detta gäller för partier som producerats, tillverkats eller förpackas under praktiskt taget likvärdiga förhållanden. Bokstaven L ska ingå i märkningen, såvida inte något av undantagen i föreskriften är tillämpligt (L efter det engelska "lot"-märkning), se 5-6 §§.</p> <p>Identifikationsmärkning av livsmedelspartier</p>	<p>H05 Identifikationsmärkning av livsmedelspartier</p>

Vin och Sprit - Hygien - Kontrolleras varje år

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Hygien vid tappning</p> <p>Kontrollera företagets hygienrutiner vid tappning/buteljering. Sker det tillräckligt hygieniskt? Har företaget identifierat glas eller smuts i flaskan som en risk? I så fall, hur hanterar de den risken?</p> <p>Branschriktlinjer för småbryggerier</p> <p>Grundförutsättningar hygien</p>	<p>J03 Hygien före, under och efter processen</p> <p>K01 Faroanalys och kritiska stympunkter</p>

Vin och Sprit - Kontrolleras år 2021

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Operativt mål 9: Uppgifter om ingredienser – Allergener och mängdangivelse</p> <p><i>Vid import/ införsel/tillverkning och om de utformar märkning samt märker och/eller förpackar</i></p> <p>Kontroll av uppgift om ingredienser ska göras hos de som utformar märkning samt märker- och/eller förpackar. Uppgifter som ska kontrolleras är allergena ingredienser och ingredienser som är "säljande" (mängdangivelse).</p> <p>Kontrolleras i kombination med kontroll av tillsatser och processhjälpmedel för vin (nedan).</p> <p>Operativt mål 9 - Uppgifter om ingredienser</p> <p>Kontroll av information och märkning</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation (rätt information om ingredienser)</p> <p>B01 Allmänna krav och skyldigheter (om informationen visar sig vara vilseledande)</p> <p>P26 Operativt mål nr 9</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Följedokument vin och druvor</p> <p>Kontrollera att följedokument finns och är korrekt vid import/införsel av druvor, druvjuice och vin. Särskilt viktigt vid de anläggningar som märker med druvsort.</p> <p>Vid förflyttning av druvor och vin inom landet behövs inga följedokument, vin registreras i Skatteverkets system för förflyttning av punktskattepliktiga varor (EMCS).</p> <p>BLOCKKONTROLL 2021 - MAJ</p> <p>Kontroll av importerade alkoholhaltiga drycker</p>	<p>A99 Administrativa (övriga) krav</p> <p>C09 Märkning och presentation inom vinsektorn</p>
<p>Särskild märkning spritdrycker</p> <p>Kontrollera att kraven för de olika spritkategorierna uppfylls, förordning (EG) nr 119/2008, kapitel I och II. Från och med 15 maj 2021 ska förordning (EU) nr 2019/787 tillämpas.</p> <p>BLOCKKONTROLL 2021 - OKTOBER (de vanligaste spritkategorierna)</p> <p>Inspektionsmall för sprit (se punkt 15 och 17 för de vanligaste kategorierna)</p>	<p>C10 Definition, beskrivning, märkning och presentation av spritdrycker</p>
<p>Administrativa krav, ekologiska produkter</p> <p>Kontrollera att aktörer som framställer, bereder inkl. märker, förvarar, importerar produkter från tredje land eller säljer via e-handel och som släpps ut på marknaden som ekologiska är anslutna till kontrollorgan enligt de krav som ställs i artikel 28 i förordning (EG) nr 834/2007.</p> <p>A - Administrativa krav</p>	<p>A04 Anmälan om framställning/ produktion, beredning, import eller förvaring av ekologiska produkter</p>

Vin och Sprit - Kontrolleras år 2022-2023

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Tillsatser och processhjälpmedel</p> <p>Kontroll framförallt vid vinanläggningar att tillsatser och processhjälpmedel används på rätt sätt. Kontrollera om tillsatserna är tillåtna i vin, vilka doser som används, om företagaren kan visa att gränsvärden inte överskrids.</p> <p>Se även de tillåtna oenologiska metoderna i förordning (EG) 606/2009, bilaga 1A.</p> <p>Kontrolleras i kombination med kontroll av operativt mål 9 (ovan).</p> <p>Särskilda ingredienser och processhjälpmedel</p> <p>list-of-oiv-admitted-compounds 2017</p> <p>Tillsatser och främmande ämnen i alkoholdrycker – Alko</p>	<p>I01 Livsmedelstillsatser</p>
<p>Hygien vid tappning</p> <p>Kontrollera företagets hygienrutiner vid tappning/buteljering. Sker det tillräckligt hygieniskt? Har företaget identifierat glas eller smuts i flaskan som en risk? I så fall, hur hanterar de den risken?</p> <p>BLOCKKONTROLL 2022 - MAJ</p> <p>Branschriktlinjer för småbryggerier</p> <p>Grundförutsättningar hygien</p>	<p>J03 Hygien före, under och efter processen</p> <p>K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>
<p>Förpackningsmaterial</p> <p>Kontrollera att verksamheten använder sig av livsmedelsgodkända förpackningar, både vid förvaring i verksamheten och vid förpackning av produkter till slutkonsument. Kontrollera också hur inköpsprocessen ser ut av förpackningsmaterial. Begär in certifikat på ett stickprov av material alternativt papper på migrationstester. Kontrollera att materialet är avsett för den alkoholhalt som det kommer i kontakt med.</p> <p>BLOCKKONTROLL 2023 - OKTOBER</p> <p>Material i kontakt med livsmedel</p>	<p>J09 Material i kontakt med livsmedel (FCM)</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Gränsvärden för främmande ämnen</p> <p>Främmande ämnen utgör kemiska ämnen som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt. Ämnena ska därför förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå genom HACCP-baserade förfaranden.</p> <p>Kontroll och/eller provtagning av:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ochratoxin A i vin (inklusive mousserande vin, med undantag av likörvin och vin med en alkoholhalt på minst 15 vol. %) och fruktvin, samt aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter • Patulin i spritdrycker, äppelcider och andra jästa drycker som framställts av äpplen eller som innehåller äppeljuice. <p>Gränsvärden enligt förordning (EG) 1881/2006.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bly i spritdrycker <p>Nationellt gränsvärde enligt LIVSFS 2012:3</p> <p>Mykotoxinbildande mögelsvampar</p> <p>Mykotoxiner</p> <p>Operativt mål 14 - Ochratoxin A i rostat kaffe (kan användas som inspiration)</p>	<p>K05 Främmande ämnen</p>
<p>Varustandard Cider</p> <p>Vid anläggningar som tillverkar cider kontrollera att föreskrifterna (LIVSFS 2005:11) om cider uppfylls. Kontrollera hur drycken märks och vad den innehåller.</p> <p>Kraven gäller bara för cider som produceras och säljs i Sverige.</p> <p>Inspektionsmall för sprit (se punkt 18)</p>	<p>F03 Nationella varustandarder</p>

Beskrivning och länkar	Rapportering
<p>Råvaror ölbrygging</p> <p>Vid anläggningar som brygger öl, kontrollera hur företaget försäkrar sig om att ingående malt och eventuell råfrukt inte innehåller höga halter DON och pesticider. Ställer de kvalitetskrav på råvaran från leverantör? Kräver de analysprotokoll/ certifikat vid leverans? Tar de egna verifierande prover?</p> <p>Branschriktlinjer för småbryggerier</p>	<p>K05 Främmande ämnen</p>

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp OK_KLG