

Ny allergimärkning för vin

Från och med den 30:e juni i år inför EU strängare regler om innehållsförteckningar på vin. Nu måste proteinerna albumin och kasein märkas ut som "innehåller ämnen av mjölk/ägg" om de används vid sidan av sulfiter. Albumin och kasein används som klarningsmedel vid vinframställning. De elimineras sedan under mognadsprocessen men de spår som finns kvar av ämnena kan framkalla allergiska reaktioner hos mjölk- och äggallergiker. Från och med 31:a juli försvinner märkningen "vin gjort på druvor från ekologiskt jordbruk" och ersätts av "ekologiskt vin" kort och gott.