



Με την έκδοση του [Κανονισμού 579/2012](#) της 29<sup>ης</sup> Ιουνίου 2012, καθορίζονται οι νέες απαιτήσεις επισήμανσης αλλεργιογόνων συστατικών που μπορεί να υπάρξουν σε οίνους λόγω της διαδικασίας παραγωγής τους.

Συγκεκριμένα θα πρέπει στο εξής να επισημαίνονται ως αλλεργιογόνα όχι μόνο οι ενώσεις θειώδους οξέος, αλλά και προϊόντα αυγού ή/και γάλακτος που χρησιμοποιούνται στην διαδικασία της οινοποίησης. Υποχρέωση επισήμανσης υπάρχει στην περίπτωση που η παρουσία τους μπορεί να ανιχνευθεί στο τελικό προϊόν σύμφωνα με τις μεθόδους ανάλυσης που περιγράφονται στο άρθρο 120ζ του [Κανονισμού 1234/2007](#) για την Κοινή Οργάνωση Αγορών.

## Νέοι κανόνες για την επισήμανση αλλεργιογόνων στο κρασί

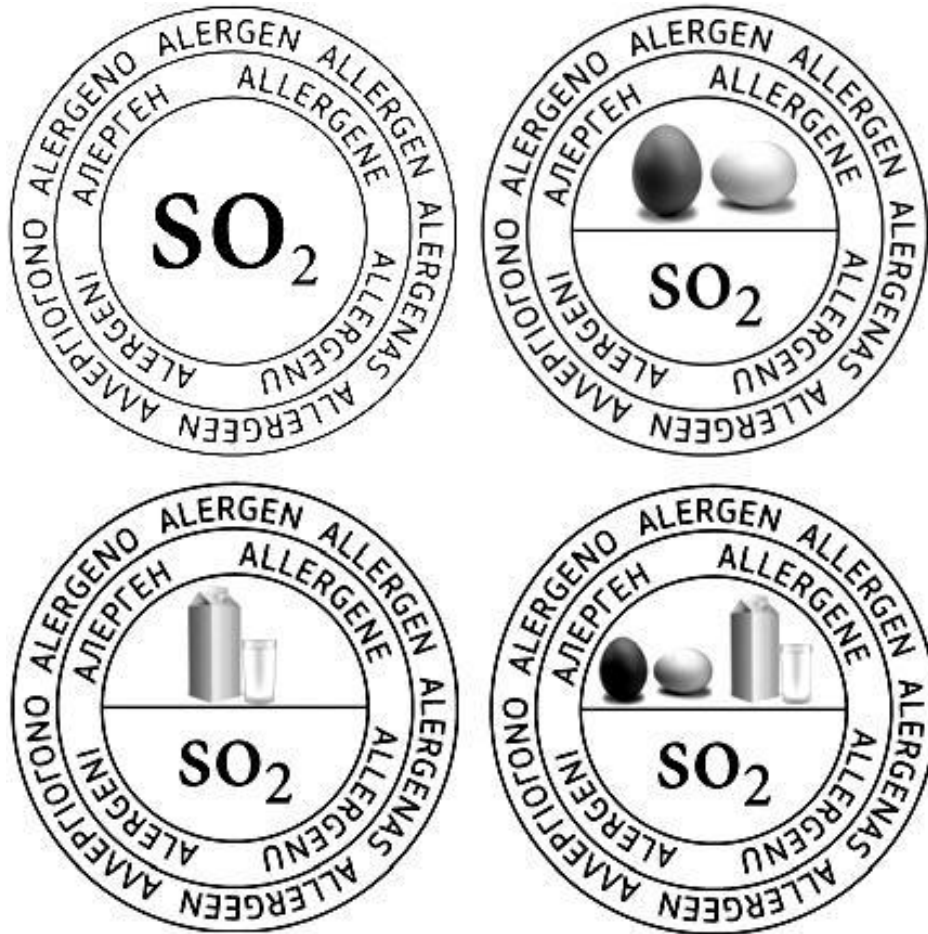
Written by Foodbites

Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι με ανάλυση με ELISA (βάσει των μεθόδων που προτείνονται από τον [Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου & Οίνου](#)), το όριο ανίχνευσης είναι 0,25mg/l.

Σε αυτήν την περίπτωση, οι ακόλουθες εκφράσεις μπορούν να χρησιμοποιηθούν:

**Ενδείξεις σχετικές με Ενδείξεις σχετικές με Ενδείξεις σχετικές με Ενδείξεις σχετικές με**  
«θειώδη», «διοξειδιο του θείου», ή «προϊόντα του θείου» (πρόσθετα, γλυκαζόλη, ακαζίνη γάλακτος

Επιπλέον παρέχεται η δυνατότητα και περαιτέρω απεικόνισης των παραπάνω εκφράσεων με εικονογράμματα



Ο Κανονισμός εφαρμόζεται, όσον αφορά τις ενδείξεις τις σχετικές με το **γάλα και τα προϊόντα γάλακτος**

καθώς και το

### **αυγό και τα προϊόντα με βάση το αυγό**

στους οίνους οι οποίοι έχουν παραχθεί, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, από σταφύλια εσοδείας των ετών 2012 και επόμενων και έχουν επισημανθεί μετά την 30η Ιουνίου 2012.