



## Nährwert- & Zutatenangaben - aber richtig!

**DWV-Seminar, 10.08.2023**  
Rechtsanwalt Christian Schwörer  
Rechtsanwalt Matthias Dempfle  
Deutscher Weinbauverband e.V.

# Neue Kennzeichnungspflicht in der Gemeinsamen Marktverordnung (GMO)



Deutscher Weinbauverband e.V.

Durchschnittliche Nährwerte	
	Je 100 ml
Energie	96 kJ (23 kcal)
Fett	0 g
- davon gesättigte	
Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	5,7 g
- davon Zucker	5,0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Mindestens haltbar bis Ende:

+

Zutaten: alkoholfreier Qualitätswein,  
Traubenmost, Kohlensäure;  
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure,  
**Schwefeldioxid.**

## Zutaten + sogenannte Nährwerttabelle:

Drei verschiedene Möglichkeiten.

1. **Angabe auf dem Etikett.**
2. **QR-Code** auf dem Etikett, der auf Ihr **firmeneigenes »E-Label«-System** auf einer Homepage (getrennt von werbenden Aussagen und Webshop) verweist
3. **QR-Code** auf dem Etikett, der auf eine **gemeinsame »E-Label«-Plattform** führt, der Sie sich angeschlossen haben.



+

Enthält Sulfite  
E: in 100ml 332 kJ (78 kcal)

## Zusätzlich beim E-Label

1. Allergenangabe auf dem **Etikett**, davor „enthält: [bspw. Sulfite]“
2. Brennwertangabe auf dem **Etikett** mit dem Symbol „E“ (kcal)

→ „**gelten ab 8. Dezember 2023**“

- **Bericht der EU-Kommission vom 13. März 2017**
  - „Es liegen keine objektiven Gründe vor, dass bei alkoholischen Getränken auf die Angabe eines Zutatenverzeichnisses und einer Nährwertdeklaration verzichtet werden kann.“
  - „Produzenten aller alkoholischen Getränke werden aufgefordert, innerhalb **eines Jahres** im Rahmen der **Selbstregulierung** einen Vorschlag für die Unterrichtung der Verbraucher über die Zutaten von alkoholischen Getränken und deren Nährwert zu unterbreiten“
- **Reaktion der Branche**
  - Absolute Blockadehaltung gegenüber der KOM nicht aussichtsreich (zumal Unternehmen/Organisationen aus dem Bereich Brauereien/ Spirituosenindustrie bereits freiwillig kennzeichnen)
  - Brennwert und Allergene immer auf dem Etikett
  - Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle auf dem Etikett oder auch „off-Label“.
- **GAP-Reform am 08.12.2021**
  - sektorspezifischer Vorschlag für Wein, inklusive E-Label – ein Erfolg der Verbände

# Die Übergangsfrist

## Art. 5 Abs. 8 VO (EU 2117/2021):

„Wein, der den vor dem 8. Dezember 2023 geltenden Kennzeichnungsanforderungen nach Artikel 119 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 entspricht, [...] und der vor diesem Datum **hergestellt** wurde [...], darf weiterhin auf den Markt gebracht werden, bis diese Bestände erschöpft sind.“

- Bis Ende Juli 2023 hieß es: „hergestellt und gekennzeichnet“
- **Ein Erfolg der Verbände**

# Wann ist ein Wein „hergestellt“?



Deutscher Weinbauverband e.V.

## Weine:

- EU-Recht: Nach Abschluss der alkoholischen Gärung? → in Klärung!
- Deutsches Weinrecht:
  - Aktuell im WeinG definiert – jeder Schritt der Erzeugung, auch Lagerung im Holzfass
  - Aber: Wird diese oder ggf. EU-Recht angewandt? → noch keine finale Klarheit. Zuständig sind die Länder. **Hier gibt es hoffentlich zeitnah einen Kompromiss!**
- Frankreich, Spanien, Italien: Abschluss der alkoholischen Gärung?

**Verlassen Sie sich aber nicht auf die Übergangsvorschrift, spätestens 2024 sind die Angaben erforderlich - ggf. früher!**

## Sekt:

- Zweite alkoholische Gärung? / Degorgieren?
- Nach unseren Informationen noch vollkommen offen!

# Eine Überschrift?

# Braucht der QR-Code eine Überschrift?

- Branche in der EU geschlossen für das „i“ / ⓘ
- BMEL sagt, das reicht nicht für den Verbraucherschutz
- **Bleibt das BMEL bei seiner Position? Antwort steht aus!**
- Unstrittig Überschrift, bei zwei QR-Codes
- Rechtlich bedarf es der Überschrift wohl nicht
- Falls ja, in welcher Sprache? Antwort steht aus!

E: in 100ml 332 kJ (78 kcal)

Zutaten und Nährwerte:



Enthält Sulfite

E: in 100ml 332 kJ (78 kcal)



Enthält Sulfite

# Die Vorgaben in der Praxis

# Verordnung (EU) 1308/2013 – das ist neu



Deutscher Weinbauverband e.V.

## Art. 119 Obligatorische Angaben

(1)

h) die **Nährwertdeklaration** gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe l der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011;

i) das **Verzeichnis der Zutaten** gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

(4) Abweichend von Absatz 1 Buchstabe h kann die Nährwertdeklaration auf der Verpackung oder auf einem daran befestigten **Etikett auf den Energiewert beschränkt werden**, der durch die Verwendung des Symbols „E“ für Energie ausgedrückt werden kann. In diesen Fällen wird die **vollständige Nährwertdeklaration auf elektronischem Wege**, der auf der Verpackung oder auf einem daran befestigten Etikett genannt wird, angegeben. Diese Nährwertdeklaration darf nicht zusammen mit anderen Informationen zu Verkaufs- oder Vermarktungszwecken angezeigt werden und es dürfen keine Nutzerdaten erhoben oder nachverfolgt werden.

(5) Abweichend von Absatz 1 Buchstabe i kann das **Verzeichnis der Zutaten auf elektronischem Wege**, der auf der Verpackung oder auf einem daran befestigten Etikett genannt wird, angegeben werden. In solchen Fällen gelten folgende Anforderungen:

a) Es dürfen keine Nutzerdaten erhoben oder nachverfolgt werden,

b) das Verzeichnis der Zutaten darf nicht zusammen mit anderen Informationen zu Verkaufs- oder Vermarktungszwecken angezeigt werden und

c) die Angaben gemäß **Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c** der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 müssen unmittelbar auf der Verpackung oder auf einem daran befestigten Etikett erscheinen.

# Allgemeine Hinweise

- **Schriftgröße, Sprache und Anbringung**
  - gut leserliche Schrift, Mindestgröße 1,2 mm
  - in einer Amtssprache der EU
  - im gleichen Sichtfeld wie die weiteren Pflichtangaben
  - Allergene sind besonders hervorzuheben und in der Landessprache anzugeben
- **Weitere Angaben**
  - Online-Shop
  - „Verkaufsoption außerhalb geschlossener Geschäftsräume“
  - Auf weiteren Verpackungen

# Nährwerttabelle

# Aufbau der Nährwerttabelle

- Grundsätzliche Darstellung in Tabellenform
- Verkürzte Darstellung bei Nährstoffen mit geringem Anteil
- Angabe je 100 ml in Gramm
- Enthaltener Restzucker ist immer anzugeben

## Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml:

Energie	... kJ ... kcal
Kohlenhydrate	... g
davon Zucker	... g

*Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.*

- Grundsätzliche Daten ergeben sich aus der Analyse zur Qualitätsweinprüfung
- Berechnung auf Basis von Restzucker, Alkoholgehalt, Gesamtsäuregehalt und **Glycerin**
  
- Leitfaden zur Berechnung und für Toleranzen durch die EU liegen vor

## BRENNWERT-RECHNER

Das WBI Freiburg bietet auf seiner Internetseite ein Excel-Formular zur Brennwertberechnung zum Download an:



URL: [tinyurl.com/WBIFreiburgRechner](https://tinyurl.com/WBIFreiburgRechner)

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml:  
Brennwert: 313 kJ (75 kcal)  
Kohlenhydrate 1,2g  
Davon Zucker 0,7g

# Zutatenverzeichnis



## Darstellung



Es ist eine Überschrift anzugeben, z.B. „**Zutaten:**“



**Allergene** sind hervorzuheben

## Aufbau

- Alle Zutaten und Zusatzstoffe sind anzugeben – das gilt auch für Zucker/Saccharose
- Angabe in absteigender Reihenfolge nach Gewichtsanteil
- Stoffe mit weniger als 2 % Anteil kann beliebig am Ende dargestellt werden
- Es ist nach Funktionsklassen zu sortieren

# Wie ist das Zutatenverzeichnis anzugeben?



Deutscher Weinbauverband e.V.

- Generell gilt allgemeines Lebensmittelrecht
- Die „E-Nummern“ dürfen verwendet werden
- Funktionsklassen sind anzugeben:
  - Säureregulatoren
  - Stabilisatoren
  - Antioxidationsmittel und Konservierungsstoffe
  - Gase und Packgase

Erleichterungen in Art. 48 a (neu) VO 33/2019, **final 08.08.2023**:

- Trauben
- Sulfite
- Konzentrierter Traubenmost
  - RTK und konzentrierter Traubenmost
- „Drei mögliche Säureregulatoren – bzw.“
- Unter Schutzatmosphäre abgefüllt
- Versanddosage/Fülldosage

# Beispiel Zutatenverzeichnis



Deutscher Weinbauverband e.V.

Zutaten:

Trauben, Saccharose, Säureregulator:  
Milchsäure, Antioxidationsmittel:  
**Schwefeldioxid**, Packgas:  
Kohlenstoffdioxid.

*[Mit Erleichterungen Art. 48 a VO 33/2019:]*

Zutaten:

Trauben, Saccharose, Säureregulator:  
E 270, Antioxidationsmittel: **Sulfite**,  
unter Schutzatmosphäre abgepackt.

## Angabemöglichkeiten

- Funktionsklassenname: E-Nummer oder Zusatzstoff ausgeschrieben
- Beispiel: Säureregulator: Milchsäure oder E 270

# Differenzierung nach VO (EU) 2019/934

## Entwurf

	1	5	6		1	5	6		1	5	6
	Stoffe/Aktivitäten	Zusatzstoff	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff (2)		Stoffe/Aktivitäten	Zusatzstoff	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff (2)		Stoffe/Aktivitäten	Zusatzstoff	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff (2)
1.1	Weinsäure (L(+)-)	x		3.2	Selektive Pflanzenfasern		x	5.10	Siliciumdioxid (als Gel oder kolloidale Lösung)		x
1.2	Apfelsäure (D,L-; L-)	x		4.1	Mikrokristalline Cellulose		x	5.11	Kaolin		x
1.3	Milchsäure	x		4.2	<u>Diammoniumhydrogenphosphat</u>		x	5.12	Tannine		x
1.4	Kalium-L(+)-tartrat		x	4.3	Ammoniumsulfat		x	5.13	Aus <i>Aspergillus niger</i> oder <i>Agaricus bisporus</i> gewonnenes Chitosan		x
1.5	<u>Kaliumbicarbonat</u>		x	4.4	<u>Ammoniumbisulfit</u>		x	5.14	Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitin-Glucan		x
1.6	Calciumcarbonat		x	4.5	<u>Thiaminhydrochlorid</u>		x	5.15	Hefeproteinextrakte		x
1.8	Calciumsulfat	x		4.6	<u>Hefeautolysate</u>		x (2)	5.16	<u>Polyvinylpyrrolidon</u>		x
1.9	Kaliumcarbonat		x	4.7	Heferinden		x (2)	5.17	Calciumalginat		x
1.10	Citronensäure	x		4.8	Inaktivierte Hefen		x (2)	5.18	Kaliumalginat		x
1.11	Hefen zur Weinbereitung		x (2)	4.9	Inaktivierte <u>glutathionreiche</u> Hefen		x (2)	6.1	Kaliumhydrogentartrat		x
1.12	Milchsäurebakterien		x (2)	5.1	Speisegelatine		x (2)	6.2	Calciumtartrat		x
2.1	Schwefeldioxid	x		5.2	Weizenprotein		x (2)	6.3	Citronensäure	x	
2.2	<u>Kaliumbisulfit</u>	x		5.3	Erbsenprotein		x (2)	6.4	Tannine		
2.3	<u>Kaliummetabisulfit</u>	x		5.4	Kartoffelprotein		x (2)	6.5	Kaliumhexacyanoferrat		x
2.4	Kaliumsorbat	x		5.5	Hausenblase		x	6.6	<u>Calciumphytat</u>		x
2.5	Lysozym	x	x	5.6	Casein		x (2)	6.7	Metaweinsäure	x	
2.6	L-Ascorbinsäure	x		5.7	<u>Kaliumcaseinate</u>		x (2)	6.8	<u>Gummiarabicum</u>	x	
2.7	<u>Dimethyldicarbonat</u> (DMDC)	x		5.8	Eieralbumin		x (2)				
3.1	Önologische Holzkohle (Aktivkohle)		x	5.9	Bentonit		x				

# Differenzierung nach 2019/934

## Entwurf

1	5	6	1	5	6
Stoffe/Aktivitäten	Zusatzstoff	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff (2)	Stoffe/Aktivitäten	Zusatzstoff	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff (2)
6.9 Weinsäure D, L- oder ihr neutrales Kaliumsalz		x	8.1 Argon	x (7)	x
6.10 Hefe- <u>Mannoproteine</u>	x		8.2 Stickstoff	x (7)	x
6.11 <u>Carboxymethylcellulose</u>	x		8.3 Kohlendioxid	x (7)	x
6.12 <u>Polyvinylimidazol-</u> <u>Polyvinylpyrrolidon-</u> <u>Copolymere (PVI/PVP)</u>		x	8.4 Gasförmiger Sauerstoff		x
6.13 <u>Kaliumpolyaspartat</u>	x		9		
6.14 Fumarsäure	x		9.1 Hefen zur Weinbereitung		x (2)
7.1 Urease		x	9.2 Milchsäurebakterien		x (2)
7.2 <u>Pectinlvasen</u>		x	10		
7.3 <u>Pectinmethylesterase</u>		x	10.1 Kupfersulfat, Pentahydrat		x
7.4 <u>Polygalacturonase</u>		x	10.2 Kupfercitrat		x
7.5 <u>Hemicellulase</u>		x	10.3 Aus <u>Aspergillus niger</u> oder <u>Agaricus bisporus</u> gewonnenes Chitosan		x
7.6 <u>Cellulase</u>		x	10.4 Aus <u>Aspergillus niger</u> gewonnenes Chitin- Glucan		x
7.7 <u>Betaglucanase</u>		x	10.5 Inaktivierte Hefen		x (2)
7.8 <u>Glycosidase</u>		x	11.1 <u>Aleppokiefernharz</u>	x	
7.9 <u>Arabinanase</u>		x	11.2 Weinhefen		x (2)
7.10 <u>beta-Glucanase (β1-3, β1-6)</u>		x	11.3 Karamell	x	
7.11 <u>Glucosidase</u>		x	11.4 <u>Allylisothiocyanat</u>		x
7.12 <u>Aspergillopepsin I</u>		x	11.5 Inaktivierte Hefen		x (2)

# Digitale Angabe

- Der Brennwert muss immer auf das Etikett
- Die Allergene müssen immer auf das Etikett
- Der QR-Code muss technisch funktionieren (keine Mindestgröße)
  
- Die Homepage darf keine Nutzerdaten erheben und es dürfen keine Verkaufsangaben vorgenommen werden
  
- Offen ist, wie lange der QR-Code funktionieren muss...



# Zusätzliche Angaben „auf dem E-Label“

- ✓ Weitere Pflichtangaben und fakultative Angaben (Rebsorte, Jahrgang, Abfüller, usw.) – wohl zulässig
- ✓ Piktogramme – wohl zulässig
- ✓ EU-Biosiegel – wohl zulässig
- ✓ Wine in Moderation – wohl zulässig
  
- × „passt zu Fisch, usw.“ – wohl unzulässig
- × „aus historischer Steillage von Hand gelesen“ – wohl unzulässig
  
- Nachhaltigkeitszertifikat – wissen wir nicht
- Auf der Homepage: Impressum – wohl Pflicht

## Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml:

Energie	... kJ
	... kcal
Kohlenhydrate	... g
davon Zucker	... g

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



**Zutaten:** Trauben, Saccharose, Säureregulator: Milchsäure, Antioxidationsmittel: **Schwefeldioxid**, Packgas: Kohlenstoffdioxid

Super-Rebsorte 2023  
handgelesen aus der Steillage  
abgefüllt von Mustermann  
passt zu Fisch & Meeresfrüchten

# Mögliche Etiketten könnten also sein:

## Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml:

Energie	... kJ ... kcal
Kohlenhydrate	... g
davon Zucker	... g

*Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.*

**Zutaten:** Trauben, Saccharose,  
Säureregulator: Milchsäure,  
Antioxidationsmittel: **Schwefeldioxid**,  
Packgas: Kohlenstoffdioxid.

+ weitere obligatorische Angaben

## Zutaten & Nährwerte:



E in 100ml: 332 kJ (78 kcal)  
enthält Sulfite

+ weitere obligatorische Angaben

# Weitere Erzeugnisse

- Fallen unter Allgemeines Lebensmittelrecht
- Keine elektronische Angabe
- Keine Erleichterungen wie für Weine
  
- Weil: „kein Erzeugnis im Sinne des europäischen Weinrechts“

- **Entalkoholisierter Wein**
  - E-Label möglich
  - Gleiche Vorgaben wie für Wein
- **Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein**
  - Wohl kein E-Label möglich – da im nationalen Recht kein „Wein“
  - Allgemeines Lebensmittelrecht
  - „Angaben wie bisher“

- „Wein“ inklusive seiner Zutaten als Klammerzusatz aufgeführt werden. „Wein (Traube, Saccharose, ...), ...“.
- Sofern weitere Zutaten zugesetzt werden, sind diese im Anschluss (hinter den Klammerzusatz) anzugeben, dabei sind die folgenden drei Erleichterungen vorgesehen:
  - Der Begriff „konzentrierter Traubenmost“ kann für konzentrierten Traubenmost und für RTK einheitlich verwendet werden.
  - Sulfite können unter Verwendung der Begriffe „Sulfite“ oder „Schwefeldioxid“ im Zutatenverzeichnis angegeben werden.
  - Zusatzstoffe, die unter die Kategorie Verpackungsgase fallen, können durch die Angabe „abgefüllt unter Schutzatmosphäre“ ersetzt werden.

- Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)
- Verordnung (EU) 1308/2013 (GMO)
- Verordnung (EU) 251/2014
- Verordnung (EU) 2019/934
- Verordnung (EU) 2019/33
- Verordnung (EU) 2021/2117
- Leitfaden der Europäischen Kommission für zuständige Behörden – Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften, Dezember 2012
- Delegated Act der Europäischen Kommission – Entwurf, Art. 48 a VO (EU) 33/2019, Stand 30.05.2023
- Delegated Act der Europäischen Kommission – Entwurf zu VO (EU) 251/2014, Stand 28.06.2023

# Bleiben Sie in Kontakt



Deutscher Weinbauverband e.V.



**Christian Schwörer**

Generalsekretär  
des DWV

[cschwoerer@dwv-online.de](mailto:cschwoerer@dwv-online.de)

Tel.: +49 228 949325-13



**Miriam Berner**

Weinbau, Kellerwirtschaft,  
Ausbildung/Forschung  
und Markt

[berner@dwv-online.de](mailto:berner@dwv-online.de)

Tel.: +49 228 949325-14



**Matthias Dempfle**

Weinrecht und Rechts-  
fragen der Verbands-  
arbeit

[mdempfle@dwv-online.de](mailto:mdempfle@dwv-online.de)

Tel.: +49 228 949325-19



@DeutscherWeinbauverband



@DeutscherWeinbauverband



@Deutscher-Weinbauverband



@DWV\_eV