

28. August 2023

DWV-FACTSHEET: NÄHRWERT- UND ZUTATENANGABEN FÜR WEIN

Einleitung

Bei dem vorliegenden DWV-Factsheet handelt es sich um eine vom DWV seinen Mitgliedern zur Verfügung gestellte Handreichung für die Praxis, mit der die aktuellen rechtlichen Änderungen rund um das Thema Etikettierung, Zutaten- und Nährwertdeklaration sowie E-Label zusammengefasst, erklärt und veranschaulicht werden sollen. Die vorliegende Bearbeitung beruht auf dem aktuellen Stand Juli 2023. Da die Diskussionen und Verfahren rund um dieses Thema auf EU-Ebene jedoch noch nicht abgeschlossen sind, bleiben Änderungen weiter möglich, sodass dieser Leitfaden keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt und daher auch keine rechtliche Gewähr zu dessen Inhalt geboten werden kann.

Die EU-Kommission hat einen Rechtsakt veröffentlicht, der nähere Angaben und Vorgaben zur Umsetzung der ab dem 08.12.2023 geltenden Kennzeichnungsänderungen enthält. Die EU hat Anfang August einen delegierten Rechtsakt erlassen. Der Rechtsakt sieht einige Sonderkennzeichnungsregelungen für Wein vor, die in diesem Leitfaden dargestellt werden. Darüber hinaus wurde durch die EU angekündigt Guidelines zu erlassen, die ein Leitfaden für die Praxis werden sollen. Zu diesen angekündigten Guidelines (bzw. den Q&A) gibt es noch keine Rechtssicherheit. Diese Übersicht berücksichtigt den Entwurf aus Juli 2023. Dies gilt ebenfalls für die Angaben zu Glühwein.

Hinweise und Anregungen sowie Ergänzungen zu diesem Factsheet können gerne jederzeit an uns gesendet werden.

Hintergrund

Mit der durch Verordnung (EU) 2117/2021 vorgenommenen Änderung des Art. 119 der Verordnung (EU) 1308/2013 (GMO) gilt nunmehr auch für Wein und Weinerzeugnisse die obligatorische Pflicht zur Angabe von Nährwerten und Zutaten auf dem Produkt.

Diese Änderung tritt am 08.12.2023 in Kraft und gilt somit für sämtliche, nach dem 08.12.2023 hergestellte (und gekennzeichnete) Weinerzeugnisse, mithin also in jedem Fall für die Jahrgänge ab 2024.

Die Abverkaufsvorschrift sieht derzeit die Regelung vor, dass Weine die vor dem 08.12.2023 hergestellt worden sind bis zum Aufbrauchen der Bestände in Verkehr gebracht werden können. Durch ein Korrigendum wurde hier das Wort „gekennzeichnet“ gestrichen, sodass nur noch der Zeitpunkt der Herstellung des

Weins relevant ist. Es besteht aber weiterhin die offene Frage, ab welchem Zeitpunkt ein Wein „hergestellt“ ist. Weine, die vor dem 08.12.2023 abfüllbar sind, sollten aber unproblematisch der Abverkaufsfrist unterliegen. Der DWV und seine europäischen Partnerverbände haben ein praxisnahes Verständnis des Begriffs Herstellung gefordert. Auf europäischer Ebene scheint sich das Anknüpfen an die alkoholische Gärung durchzusetzen. Dies würde für viele Weine des Jahrgangs 2023 bedeuten, dass diese noch nicht der Angabepflicht unterliegen würden. Nicht helfen würde dies für Fassweine, die als „Jungwein“ gehandelt werden, da nach europäischer Definition bei diesen die Gärung noch nicht abgeschlossen sein kann. Die Entwicklung bleibt abzuwarten. Setzen Sie sich besser jedoch früh mit den neuen Herausforderungen auseinander.

Zutatenverzeichnis

Was ist anzugeben?

Es sind alle bei der Herstellung verwendeten Zutaten anzugeben, auch Zusatzstoffe. Für Weine werden Zutaten in der Regel mindestens Trauben sein. Auch die für önologische Zwecke wie Anreicherung und Süßung verwendeten Stoffe, inkl. Saccharose, konzentrierter Traubenmost und rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK), sind in der Zutatenliste anzugeben. Dies gilt auch für zugesetzte Kohlensäure bei Perlwein.

Nicht anzugeben sind Verarbeitungshilfsstoffe (mit Ausnahme der Allergie oder Unverträglichkeiten auslösenden und nach aktuellen Grenzwerten nachweisbaren Verarbeitungshilfsstoffe).

Übersicht der für Wein relevanten, angabepflichtigen Zusatzstoffe:

Weinsäure	Lysozym	Kaliumpolyaspartat
Apfelsäure	L-Ascorbinsäure	Fumarsäure
Milchsäure	Dimethyldicarbonat	Argon
Calciumsulfat	Citronensäure	Stickstoff
Schwefeldioxid	Metaweinsäure	Kohlendioxid
Kaliumbisulfit	Gummiarabicum	Aleppokiefernharz (nur für Retsina in Griechenland)
Kaliummetabisulfit	Hefe-Mannoproteine	Karamell (nur für Likörwein)
Kaliumsorbit	Carboxymethylcellulose	

Wie ist ein Zutatenverzeichnis im Allgemeinen anzugeben?

Das Zutatenverzeichnis ist mit dem Überbegriff „Zutaten:“, „Zutatenliste:“ oder „Zutatenverzeichnis:“ zu betiteln.

Innerhalb des Zutatenverzeichnisses sind sämtliche Zutaten und Zusatzstoffe aufzulisten, grundsätzlich in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Produkts. Zutaten und Zusatzstoffe mit einem Gesamtanteil von weniger als 2 % am Gesamtprodukt können in beliebiger Reihenfolge am Ende gelistet werden. Die Zusatzstoffe sind darüber hinaus nach Funktionsklassen zu sortieren.

Die für Wein relevanten, angabepflichtigen Funktionsklassen sind:

- Säureregulatoren
- Konservierungsstoffe und Antioxidantien
- Stabilisatoren
- Gase und Packgase

In dem Zutatenverzeichnis sind die Zusatzstoffe wie folgt zu benennen:

**„Funktionsklassenname: (E-Nummer) oder Zusatzstoff ausgeschrieben“
(Bsp: Säureregulator: Milchsäure)**

Im Zutatenverzeichnis sind Allergene wie folgt zu benennen:

Das Allergen ist in der Regel als Zusatzstoff anzugeben und darüber hinaus optisch hervorzuheben. Dies ist durch eine einfache Hervorhebung in der Regel in fett möglich (Farbe, Schriftart, usw. auch zulässig).

„Funktionsklassenname: Schwefeldioxid“

Nährwerttabelle

Darstellung der Nährwerte

Die Nährwerte sind grundsätzlich in Tabellenform darzustellen. Die Nährwertdeklaration muss Angaben über den Brennwert und über die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz enthalten.

Wenn Nährstoffe aufgrund von geringem Anteil im Produkt vernachlässigbar sind, können diese am Ende nach der Tabelle dargestellt werden (verkürzte Darstellung). Dies wird für Wein in der Regel der Fall sein. Die Angaben für Flüssigkeiten sind je 100 ml darzustellen, im Übrigen erfolgt die Wertangabe in Gramm.

verkürzte Darstellung

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml:	
Energie	... kJ ... kcal
Kohlenhydrate	... g
davon Zucker	... g

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

Berechnung der Nährwerte

Die anzugebenden Werte sollen Durchschnittswerte sein, die auf einer Lebensmittelanalyse des Herstellers selbst, einer Berechnung auf Basis der bekannten oder tatsächlichen durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutat oder einer Berechnung auf Basis von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen. In der Regel können Winzer alle erforderlichen Daten aus dem vorhandenem Alkohol-, Restzucker- und Gesamtsäuregehalt berechnen. Es sind die Nährwerte anzugeben, die zum Zeitpunkt des Verkaufs vorliegen. Zu berücksichtigen ist bei den Kohlehydraten, neben dem Zucker, insbesondere das entstandene Glycerin. Der Brennwert ist in kJ und kcal (als „Brennwert“ oder „Energie“) anzugeben. Das staatliche Weinbauinstitut Freiburg stellt auf seiner [Homepage](#) ein Nährwertrechner für Energie, Kohlehydrate und Zucker zur Verfügung.

Toleranzen

Der tatsächliche Gehalt eines Nährwerts in einem Produkt unterliegt Schwankungen. Aus unterschiedlichen Gründen (bspw. Schwankungen in den Rohstoffen, Genauigkeit der Analyseverfahren, etc.) kann es teilweise zu Unterschieden zwischen den Nährwertangaben auf dem Etikett und den tatsächlichen Nährwerten im Wein kommen. Für Lebensmittel sind die Nährwerte daher zu runden und es sind Toleranzbereiche zu berücksichtigen. Die EU-Kommission hat hierzu 2012 eine Leitlinie veröffentlicht, mit der sie gewisse Toleranz- und Rundungswerte, die bei der Nährwertberechnung zu Orientierungszwecken herangezogen werden können, zur Verfügung gestellt. Obwohl bei der Berechnung der Nährwerte etwaige Toleranzbereiche anerkannt sind, haben die Erzeugerinnen und Erzeuger dennoch auf dem Etikett die einzelnen Werte so genau wie möglich anzugeben, damit die Verbraucher eine eindeutige Information über die in dem Wein enthaltene Nährstoffe erhalten. Eine bloße Angabe, dass sich die enthaltenen Werte noch innerhalb des Toleranzbereichs befinden, genügt daher nicht. Insofern empfiehlt es sich noch vor dem Druck der Etiketten eine entsprechende Analyse von Alkohol, Zucker und Gesamtsäure durchzuführen, um die auf dem Etikett anzugebenden Nährwerte von Beginn an so genau wie möglich beziffern zu können.

Schriftgröße

Die Angabe sowohl des Zutatenverzeichnisses als auch der Nährwerttabelle hat in einer gut leserlichen Schrift zu erfolgen und dabei die Mindestgröße von 1,2 mm einzuhalten.

Sprache

Gemäß dem europäischen Recht sind die obligatorischen Angaben, also auch die Zutaten- und Nährwertangaben in einer Amtssprache oder in mehreren Amtssprachen der EU anzugeben. Eine Vorgabe für die verpflichtende Angabe in Deutsch oder in einer Amtssprache eines anderen Landes ist derzeit nicht vorgesehen, wird aber diskutiert. Allergenhinweise sind bei allen Produkten in einer im Zielland verständlichen Sprache zu machen, in Deutschland auf Deutsch. Dies heißt, wenn ich innerhalb des Zutatenverzeichnisses auf dem Etikett „Sulfite“ schreibe, ist für Weine, die nicht exportiert werden, den rechtlichen Vorgaben Genüge getan. Wenn ich den Wein aber exportiere, müsste ich – dem Recht folgend – innerhalb des Zutatenverzeichnisses die Allergene in eine verständliche Sprache übersetzen. Da dies für die Praxis nicht umsetzbar ist, wird derzeit diskutiert, ob der Pflicht durch den Zusatz „enthält Sulfite“ in der jeweiligen Landessprache erfüllt werden kann.

Angabemöglichkeiten speziell für Wein

Angabe auf Flaschenetikett

Sie können sämtliche Angaben auf dem „klassischen Rücketikett“ vornehmen. Dabei müssen Sie die obenstehenden Vorgaben einhalten. Die bisherige Angabe „enthält Sulfite“ kann entfallen. Die Angaben müssen im selben Sichtfeld wie die weiteren obligatorischen Angaben stehen.

Angabe auf E-Label

Sie können die Angabe auch auf einem elektronischen Weg vornehmen. Hierzu drucken Sie in der Regel einen QR-Code auf das Rücketikett, der auf eine Homepage verweist. Sie müssen mit dem QR-Code immer auf eine „neutrale Seite“ verlinken. Dabei können Sie entweder auf ihre eigene Homepage (nicht den Online-Shop) verweisen oder sich einem entsprechenden externen Anbieter anschließen.

Bei der Verwendung des E-Labels gilt für das Etikett:

- Die Angabe von **Allergien** auslösenden Zutaten, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen muss unmittelbar auf der Verpackung oder dem Flaschenetikett erscheinen (die bekannte Angabe „enthält Sulfite“ bleibt also auf dem Etikett!);

- Der **Brennwert (Energie)** muss unmittelbar auf dem Etikett angegeben werden, er kann in diesem Fall durch die Verwendung des Symbols „E“ ausgedrückt werden;
- Der QR-Code muss mindestens so groß sein, dass er technisch funktioniert. In Italien gilt hier die Vorgabe von 1,5x1,5 cm. Hier gibt es derzeit keine Rechtssicherheit!

Weiter ist bei der Verwendung von E-Labels zu beachten:

- Auf der Homepage müssen die oben dargestellten Vorgaben zum Zutatenverzeichnis und zur Nährwerttabelle eingehalten werden;
- Bei Abruf des E-Labels über einen QR-Code dürfen **keine Nutzerdaten** erhoben oder verfolgt werden, dies hat der Hersteller technisch sicher zu stellen.
- Das Zutatenverzeichnis und die Nährwertangaben dürfen **nicht zusammen mit anderen Informationen zu Verkaufs- oder Vermarktungszwecken** angezeigt werden, das Verzeichnis muss also für sich alleinstehen (also eine „neue neutrale Seite“ darstellen). Darunter fallen wohl beispielsweise Empfehlungen zu passenden Speisen, Aromabeschreibungen oder auch werbende Hinweise zum Weingut.
- Die Homepage wird nach Telemediengesetz wohl ein Impressum benötigen.

Offen ist:

- Ob vor oder über dem QR-Code ein eindeutiger, den QR-Code betitelnder Hinweis abzdrukken ist, der klar angibt, was sich hinter dem QR-Code verbirgt, bspw. „Zutaten:“, „Zutatenliste:“ oder „Zutatenverzeichnis:“ Der Rechtsrahmen fordert dies derzeit nicht, die Politik, insbesondere die deutsche Politik fordert dies jedoch intensiv. (Der Europäische Berufsstand hat sich klar gegen weitere Angaben im Zusammenhang mit dem QR-Code ausgesprochen.) Hier gibt es zur konkreten Formulierung bisher keine weiteren Vorgaben. Es wird auch ein „i“ im QR-Code als Lösung diskutiert. Hier gibt es derzeit keine Rechtssicherheit!

Onlineshop

Auch im Onlineshop sind die Angaben über Inhaltsstoffe und Nährstoffe nach den o. g. Kriterien darzustellen. D. h. auch im Onlineshop können die Herstellenden die Zutatenliste und die Nährwertangaben entweder unmittelbar in der Produktpräsentation angeben oder hier einen QR-Code (oder auch einen Link) abbilden, über den diese Angaben auf einem E-Label abrufbar sind. Dies gilt darüber hinaus auch für Bestellformulare und Preislisten, die ein Bestellformular enthalte. Insgesamt also für außerhalb geschlossener Geschäftsräume geschlossene Verträge, sofern der Käufer die Möglichkeit erhält den Wein unmittelbar zu erwerben.

Kennzeichnungsregelungen speziell für Wein

Die EU-Kommission sieht folgende Sonderkennzeichnungsregeln für Wein in Art. 48 a der VO 2019/33 vor:

- Der Begriff „Trauben“ kann sowohl für Trauben als auch für Traubenmost, die das Rohmaterial von Wein darstellen, verwendet werden.
- Der Begriff „konzentrierter Traubenmost“ kann für konzentrierten Traubenmost und für RTK einheitlich verwendet werden.
- Säureregulatoren und Stabilisatoren können mittels höchstens drei alternativer Zutaten angegeben werden, sofern diese in ihrer Funktionsweise ähnlich oder austauschbar sind und mindestens einer dieser Zusatzstoffe im Enderzeugnis vorhanden ist. Dies hat unter Verwendung des Ausdrucks „enthält ... bzw. ...“ zu erfolgen. Hierbei ist die Angabe der E-Nummern zulässig.
- Für allergieauslösende oenologische Verbindungen können die bisher bekannten Begriffe (bspw. Sulfite) auch in der Zutatenliste verwendet werden, sofern diese optisch hervorgehoben werden.
- Die als Verpackungsgase verwendeten Stoffe sollen nicht einzeln aufgeführt werden. Es genügt der Hinweis „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“. Dies gilt nicht für zugesetzte Kohlensäure bei Perlweinen.
- Füll- oder Versanddosage wird entweder nur durch die Begriffe „Fülldosage“ oder „Versanddosage“ gekennzeichnet und/oder durch Beifügen einer Liste ihrer jeweiligen Bestandteile in Klammern.

Kennzeichnungsregelungen speziell für Glühwein/ aromatisierte Weinerzeugnisse – Entwurf Stand 27.06.2023

Mit der durch Verordnung (EU) 2117/2021 ebenfalls vorgenommenen Änderung des Art. 6a der Verordnung (EU) 251/2014 gilt auch für aromatisierte Weinerzeugnisse die obligatorische Pflicht zur Angabe von Nährwerten und Zutaten auf dem Produkt ab dem 08.12.2023.

Die EU-Kommission sieht in einem aktuellen Entwurf eines delegierten Rechtsaktes über das Verzeichnis der Zutaten für aromatisierte Weinerzeugnisse folgende Sonderkennzeichnungen für aromatisierte Weinerzeugnisse vor:

- Die verwendeten Weinbauerzeugnisse können im Zutatenverzeichnis mit dem Begriff „Wein“ inklusive seiner Zutaten als Klammerzusatz aufgeführt werden. Es heißt dann also: „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.

Für den Inhalt wird keine rechtliche Gewähr geboten, eine Rücksprache mit der zuständigen Kontrollbehörde wird empfohlen.

Zur Ergänzung verweisen wir auf die Aufzeichnung unseres Seminars auf der [Homepage](#).

Stand der Bearbeitung: 28.08.2023