

8. November 2023

DWV-FACTSHEET: NÄHRWERT- UND ZUTATENANGABEN FÜR WEIN – VERSION 5

Einleitung.....	2
Hintergrund.....	2
In-Kraft-Treten und Abverkaufsregelung	2
Zutatenverzeichnis	3
<i>Was ist anzugeben?</i>	3
<i>Wie ist ein Zutatenverzeichnis im Allgemeinen anzugeben?</i>	4
<i>Sondervorgaben für ökologische Erzeugnisse</i>	5
Nährwerttabelle	5
<i>Darstellung der Nährwerte</i>	6
<i>Berechnung der Nährwerte</i>	6
<i>Toleranzen</i>	6
Sprache	7
Angabemöglichkeiten speziell für Wein	7
<i>Angabe auf Flaschenetikett</i>	7
<i>Angabe auf E-Label</i>	7
<i>Onlineshop und Verträge außerhalb des Weinguts</i>	9
Kennzeichnungsregelungen speziell für Wein	9
Musteretiketten ohne Berücksichtigung der Schriftgröße	11
Kennzeichnungsregelungen speziell für Glühwein/ aromatisierte Weinerzeugnisse – Entwurf Stand 27.06.2023	11

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 November 2023. Da die Diskussionen und Verfahren rund um dieses Thema auf EU-Ebene jedoch noch nicht vollständig, aber weitestgehend 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 vorliegende 5. Version wurde vollständig überarbeitet und insbesondere ein Inhaltsverzeichnis und die Änderungen auf europäischer Ebene ergänzt sowie Informationen zu ökologischen Erzeugnissen und Musteretiketten eingefügt.

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

Hintergrund

Mit der durch Verordnung (EU) 2021/2117 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.

Die EU-Kommission hat darüber hinaus den Rechtsakt 2023/1606 veröffentlicht, der die näheren Angaben und Vorgaben zur Umsetzung der ab dem 08.12.2023 geltenden Kennzeichnungsänderungen enthält und dazu Art. 48a in die VO 2019/33 einfügt. 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 der EU von September 2023. Der Rechtsakt, der die Änderungen zu aromatisierten weinhaltigen Erzeugnissen enthält, (zur Änderung der VO 251/2014, Art. 6a) ist noch nicht veröffentlicht. Der Entwurf berücksichtigt den Entwurf Stand Sommer 2023.

In-Kraft-Treten und Abverkaufsregelung

Die verpflichtende Angabe der Nährwerte und Zutaten tritt am 08.12.2023 in Kraft und gilt somit für sämtliche, nach dem 08.12.2023 hergestellten Weinerzeugnisse und aromatisierten 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 dürfen.

Wann ist ein Wein „hergestellt“? (noch keine abschließende rechtliche Regelung! Bestätigung erst durch Kommissionsmitteilung wohl Anfang Januar 2024)

Offen bleibt daher die Frage, wann ein Wein als „hergestellt“ gilt. Die EU-Kommission hat in diesem Zusammenhang im September eine neue Fassung ihrer Guidelines (Q&A) an die Mitgliedstaaten übersandt und mit diesen diskutiert.

Dieser neue Entwurf enthält nun eine Definition des Begriffs „hergestellt“: **Ein Weinbauerzeugnis gilt als "hergestellt", wenn es die in Anhang VII Teil II der GMO-Verordnung für die betreffende Weinkategorie festgelegten Merkmale und Anforderungen erfüllt.**

Dies heißt:

1. Wein (Kategorie 1) gilt als „hergestellt“, wenn er die gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt, d.h. insbesondere den erforderlichen Alkoholgehalt (8,5 % vol) und Säuregehalt (3,5 g/l) gemäß Anhang VII Teil II Nr. 1 GMO erreicht hat. Für Restsüße Weine, bspw. Trockenbeerauslesen, kommt es nach unserer Einschätzung auf das Erreichen der jeweiligen Alkoholgrenze nach § 17 Abs. 1 WeinG an.
2. Ein "Schaumwein" (Kategorie 4), der durch eine zweite alkoholische Gärung hergestellt wurde, kann erst dann als "hergestellt" gelten, wenn die zweite Gärung stattgefunden hat und das Erzeugnis den Alkoholgehalt und den Überdruck gemäß Anhang VII Teil II der GMO-Verordnung erreicht hat. Die einfache Vinifizierung der Grundweine oder die Herstellung der Cuvée vor dem 8. Dezember 2023 würde keine Ausnahme von der Nährwertkennzeichnung rechtfertigen.
3. **Für Wein des Jahrgangs 2023 würde dies bedeuten, dass er, abgesehen vom Eiswein, von der Kennzeichnungspflicht befreit wäre.**

Die EU-Kommission plant dieses Q&A, anders als ursprünglich vorgesehen, nun formal am 27. November 2023 als Kommissionsmitteilung anzunehmen und zu veröffentlichen. Für die Branche bedeutet dies leider zum jetzigen Zeitpunkt bis zur Veröffentlichung besteht noch **keine absolute Rechtssicherheit**. Zwar haben die Mitgliedstaaten in der Diskussion keine Einwände hinsichtlich dieser Definition der EU-Kommission. Die EU-Kommission wird daher diese Definitionen des Begriffs „hergestellt“ – aller Voraussicht nach - in der finalen Version des Q&A beibehalten. Der DWW wird informieren, sobald das Q&A veröffentlicht wird.

Zutatenverzeichnis

Was ist anzugeben?

Es sind alle bei der Herstellung verwendeten Zutaten anzugeben sowie die verwendeten Zusatzstoffe. Als Grundzutat sind insoweit immer Trauben anzugeben. Auch die für oenologische 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?

Die Angabe hat in einer gut leserlichen Schrift zu erfolgen und dabei die Mindestgröße von 1,2 mm einzuhalten.

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“
(Säureregulator: E270 oder Milchsäure)**

Im Zutatenverzeichnis sind Allergene wie folgt anzugeben:

Das Allergen ist in der Regel im Zutatenverzeichnis 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). Dadurch, dass das Allergen im Zutatenverzeichnis aufgeführt wird, kann bei Angabe des Verzeichnisses auf dem klassischen Etikett auf den Zusatz „enthält Sulfite“ verzichtet werden. Im Zutatenverzeichnis heißt es dann in Zukunft:

„Konservierungsstoff: Schwefeldioxid oder Sulfite“

Bei E-Label bleibt, anders als beim klassischen Etikett, die Formulierung „enthält Sulfite“ erhalten, dazu unten. Wenn im Fall des E-Labels die Formulierung „enthält Sulfite“ auf dem Etikett angegeben wird, bedarf es keiner optischen Hervorhebung.

Sondervorgaben für ökologische Erzeugnisse

Nur Erzeugnisse, die nach den Vorschriften für die biologische Produktion hergestellt wurden, dürfen in der Kennzeichnung und Werbung die Bezeichnungen „biologisch“, „ökologisch“ und/oder daraus abgeleitete Abkürzungen wie „bio-“ oder „öko-“ führen. Solche Erzeugnisse bestehen in der Regel zu 100 % aus Zutaten aus ökologischem Landbau. Dann ist keine erweiterte Angabe im Zutatenverzeichnis erforderlich. Nur dann, wenn bestimmte Zutaten oder Zusatzstoffe nicht in Bioqualität verfügbar sind und die Verwendung im europäischen Recht erlaubt ist, dürfen nicht ökologische Stoffe bis maximal 5 Prozent Gewichtsanteil verwendet werden. Dann sind die Zutaten und Zusatzstoffe, die in Bio-Qualität verwendet wurden im Zutatenverzeichnis mit einem entsprechenden Hinweis anzugeben. Die Angabe ist in derselben Schriftgröße, Farbe und Art wie die weiteren Angaben vorzunehmen.

Für Weinerzeugnisse findet sich eine abschließende Liste der Produkte, die nicht ökologischen Ursprungs sein müssen in [Teil D Anhang V der VO \(EU\) 2021/1665](#) oder bis zum 31.12.2023 in [Anhang IX der VO \(EG\) 889/2008](#).

Nährwertabelle

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.

Die Angabe hat in einer gut leserlichen Schrift zu erfolgen und dabei die Mindestgröße von 1,2 mm einzuhalten.

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 können Toleranzbereiche berücksichtigt werden. 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 stellt.

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 der Amtssprache eines anderen Landes ist im europäischen Recht im Allgemeinen nicht vorgesehen. Allergenhinweise sind aber bei allen Erzeugnissen 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 sein dürfte, wird derzeit diskutiert, ob der Pflicht durch den Zusatz „enthält Sulfite“ außerhalb des Zutatenverzeichnisses 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 1,5 cm x 1,5 cm.

Eindeutige textliche Kennzeichnung des Inhalts des E-Labels (noch keine abschließende rechtliche Regelung! Bestätigung erst durch Kommissionsmitteilung wohl Anfang Januar 2024)

Offen bzw. umstritten war lange, 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:“ Die EU-Kommission hat nun in der aktuellen Fassung ihres Q&A klargestellt, dass die Darstellung eines QR-Codes für die Verbraucher hinsichtlich seines Inhalts, d. h. der obligatorischen Informationen, die auf elektronischem Wege dargestellt werden, **eindeutig sein sollte. Allgemeine Begriffe oder Symbole (wie ein "I") reichen nicht aus, um die Anforderungen dieser Vorschrift zu erfüllen.** In der Diskussion mit den Mitgliedstaaten wurde deutlich, dass die EU-Kommission nicht von der Position abrücken wird, dass die Kennzeichnung des QR-Codes eindeutig sein muss. Die Europäischen Dachverbände hoffen noch, dass die EU-Kommission die Konkretisierung hinsichtlich des „I“ im zweiten Satz streicht. Dann müssten in Deutschland in jedem Fall die Länder entscheiden, was eine eindeutige Kennzeichnung ist. Aktuell wäre es bedenklich, einen QR-Code auf dem Etikett allein mit einem „i“ zu kennzeichnen. Vielmehr müsste nach derzeitiger Haltung der EU-Kommission neben dem Hinweis auf die Zutaten auch der Hinweis auf die Nährwertkennzeichnung über oder unter dem QR-Code erfolgen („Zutaten und Nährwerte“). Nach aktuellem Stand ist zumindest davon auszugehen, dass hinsichtlich der Sprache eine Amtssprache der EU gewählt werden kann und es nicht zwingend eine für den Verbraucher leicht verständliche Sprache sein muss. Rechtssicherheit besteht auch hier noch nicht. Der DWV wird informieren, sobald das Q&A veröffentlicht wurde.

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 allein stehen (also eine „neue neutrale Seite“ darstellen). Darunter fallen wohl beispielsweise Empfehlungen zu passenden Speisen, Aromabeschreibungen oder auch werbende Hinweise zum Weingut (Bilder, Historie, Renommee). Umstritten sind Zertifikate wie Bio oder Nachhaltig, ebenso wie Angaben über besondere Herkünfte, bspw. Steillage.

- Die Homepage wird nach Telemediengesetz wohl ein Impressum benötigen. Hier ist offen, ob der inhaltlich Verantwortliche (der Winzer) oder der Anbieter (der Plattformdienstleister) genannt werden muss.
- Wenn Sie zwei QR-Codes auf dem Etikett verwenden, ist der QR-Code mit den Pflichtangaben immer entsprechend der oben dargestellten Vorgaben zu kennzeichnen.

Onlineshop und Verträge außerhalb des Weinguts

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 enthalten. Dies gilt also insgesamt 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 ... und/oder. ...“ zu erfolgen. Hierbei ist die Angabe der E-Nummern zulässig. Die vorherige Formulierung „... bzw. ...“ wurde durch eine Änderungsverordnung im September als Übersetzungsfehler eingestuft und an die weiteren Amtssprachen angepasst.
- 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.

Musteretiketten ohne Berücksichtigung der Schriftgröße

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: **Sulfite**,
unter Schutzatmosphäre abgefüllt

+ weitere obligatorische Angaben

E in 100ml: 332 kJ (78 kcal)

Zutaten & Nährwerte:



enthält Sulfite

+ weitere obligatorische Angaben

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](#).

Matthias Dempfle
Christian Schwörer

Stand der Bearbeitung: 07.11.2023