

19. Juli 2024

DWW-FACTSHEET
NÄHRWERT- UND ZUTATENANGABEN FÜR WEINBAUERZEUGNISSE
– VERSION 8 –

Einleitung.....	2
Zutatenverzeichnis & Nährwerttabelle – kurz & kompakt	3
Vermeidbare Fehler – „dont’s“	3
In-Kraft-Treten und Abverkaufsregelung	4
Zutatenverzeichnis	5
<i>Was ist anzugeben?</i>	5
<i>Wie ist ein Zutatenverzeichnis im Allgemeinen anzugeben?</i>	5
<i>Sondervorgaben für ökologische Erzeugnisse</i>	6
<i>Erleichterungen im Zutatenverzeichnis</i>	7
Nährwerttabelle	7
<i>Darstellung der Nährwerte</i>	7
<i>Berechnung der Nährwerte</i>	8
<i>Toleranzen</i>	8
<i>Sprache</i>	8
Sonderregelungen für Wein – Etiketten.....	9
<i>Angabe auf Flaschenetikett</i>	9
<i>Angabe auf E-Label</i>	9
<i>Onlineshop und Verträge außerhalb des Weinguts</i>	10
Musteretiketten	11
Regelungen für besondere Erzeugnisse	11
<i>Sonderregelungen für Federweißer</i>	11
<i>Sonderregelungen für aromatisierte Weinerzeugnisse</i>	12
<i>Sonderregelungen für entalkoholisierte Weine</i>	13
<i>Keine besonderen Kennzeichnungsregelungen für weinhaltige Getränke oder weinähnliche Getränke</i>	13
<i>Wein als Zutat</i>	14

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 2024**. Da die Diskussionen und Verfahren rund um diesen Komplex noch nicht vollständig, aber weitestgehend abgeschlossen sind, bleiben Änderungen möglich, sodass dieser Leitfaden keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt und keine rechtliche Gewähr zu dessen Inhalt geboten werden kann.

Die vorliegende 8. Version wurde vollständig überarbeitet und insbesondere um ein „kurz & kompakt“ (S. 3), sogenannte „Dont's“ (S. 3) sowie Regelungen zum Federweißen (S. 11) ergänzt.

Hinweise und Anregungen sowie Ergänzungen zu diesem Factsheet können gerne jederzeit an das Team der DWV-Geschäftsstelle (info@dwv-online.de) gesendet werden.

Angaben zu EU-Verordnungen sowie weiteren Fundstellen im Gesetz in den Fußnoten dieses Factsheets sind für Praktiker und Praktikerinnen nicht unmittelbar relevant, sondern dienen der juristischen Quellenangabe und enthalten teils weiterführende Hinweise, die Lesende zur Erstellung eines korrekten Zutatenverzeichnisses und einer Nährwerttabelle nicht weiterverfolgen müssen.

Zutatenverzeichnis & Nährwerttabelle – kurz & kompakt

Zutatenverzeichnis

- In einer Amtssprache der EU
- Schriftgröße: min 1,2 mm
- Überschrift: „Zutaten“ oder „Zutatenverzeichnis“ o.ä.
- Zutaten: Trauben, Zucker/Saccharose (bei Anreicherung), ggf. Kohlensäure, ggf. Versanddosage/Fülldosage
- Zusatzstoffe: Funktionsklassen sind anzugeben, die Formulierung **Sulfite** verwenden
- Allergene: müssen hervorgehoben werden (z.B. **fett**)
- Verarbeitungshilfsstoffe: nicht anzugeben (aber Regelung für Allergene beachten!)
- Anordnung: Grundsätzlich in absteigender Reihenfolge nach Gewichtsanteil

Nährwerttabelle

- Nährwerte im Zeitpunkt des Verkaufs
- Tipp: auf Nährwertrechner des WBI Freiburg oder kommerzielle Anbieter zurückgreifen
- Tabellenform
- Maßeinheit: Flüssigkeiten je 100 ml, ansonsten in g



Vermeidbare Fehler – „dont's“

- QR-Code zum Zutatenverzeichnis und der Nährwerttabelle führt auf den Webshop des Betriebs, nicht auf eine neutrale „Info-Seite“
- QR-Code hat keine Überschrift
- Keine Angabe von „enthält **Sulfite**“ auf dem Etikett (auch bei Verwendung eines E-Labels notwendig!)
- Den Begriff „Antioxidationsmittel“ anstatt „Antioxidantien“ verwendet
- Geschmacksangabe deckt sich nicht mit dem Zuckergehalt (z.B. „trocken“ und „4 g Zucker/100 ml“ in der Nährwerttabelle)
- Berechnung erfolgt nicht in 100 ml
- Glycerin bei der Berechnung der Kohlehydrate nicht berücksichtigt
- Keine Angabe der Zutaten und Nährwerte im Online-Shop und im (angabepflichtigen) Katalog



Für Wein und Weinbauerzeugnisse gilt die obligatorische **Pflicht zur Angabe von Nährwerten und Zutaten** auf dem Erzeugnis seit dem 8. Dezember 2023.¹ Inzwischen hat die EU einige Rechtsakte zur näheren Umsetzung der seit dem 8. Dezember 2023 geltenden Kennzeichnungsänderungen veröffentlicht² und zur Ergänzung eine weitere Verordnung erlassen, welche besondere Vorschriften für die Angabe und Bezeichnung der Zutaten von aromatisierten Weinerzeugnissen enthält.³ Darüber hinaus wurden durch die EU-Kommission die angekündigten Guidelines als Q&A mit 40 Fragen am 24. November 2023 veröffentlicht.⁴

In-Kraft-Treten und Abverkaufsregelung

Die verpflichtende Angabe der Nährwerte und Zutaten trat am 8. Dezember 2023 in Kraft und gilt somit für sämtliche nach dem 8. Dezember 2023 hergestellten Weinerzeugnisse und aromatisierten Weinerzeugnisse, mithin also in jedem Fall für die **Jahrgänge ab 2024**.

Die Abverkaufsvorschrift sieht die Regelung vor, dass Weine, die vor dem 8. Dezember 2023 hergestellt worden sind, bis zum Aufbrauchen der Bestände in Verkehr gebracht werden dürfen.

„Hergestellt“ sind Weine und Weinbauerzeugnisse im Sinne der Vorschrift, wenn sie die für die betreffende Weinkategorie festgelegten Merkmale und Anforderungen aus [Anhang VII Teil II der GMO](#) erfüllen.⁵

Insbesondere muss der **Stillwein** den erforderlichen Alkoholgehalt (8,5 % vol) und Säuregehalt (3,5 g/l) gemäß Anhang VII Teil II Nr. 1 GMO erreicht haben. Für **Restsüße Weine**, bspw. Trockenbeerauslesen, kommt es auf das Erreichen der jeweiligen Alkoholgrenze nach § 17 Abs. 1 WeinG an.⁶

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 erreicht hat.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure gilt als „hergestellt“, wenn er einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol., einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol. und einen Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2 bar vorweisen kann.

¹ [Verordnung \(EU\) 2021/2117](#) sowie [Art. 119 der Verordnung \(EU\) 1308/2013](#) (GMO)

² [Verordnung \(EU\) 2023/1606](#) und [Art. 48a der Verordnung \(EU\) 2019/33](#)

³ [Verordnung \(EU\) 2024/585](#)

⁴ [C 2023/1190](#)

⁵ [Verordnung \(EU\) 1308/2013](#) (GMO)

⁶ Weiterführend: Zum Erreichen der Kategorie ist es nach Einschätzung des DWV unerheblich, ob der Wein, nachdem er „hergestellt“ ist, noch oenologisch zulässig verschnitten wird oder nicht, da keine neue Erzeugniskategorie erreicht wird. Der DWV geht daher davon aus, dass eine Cuvée, die nach dem 8. Dezember verschnitten wird als zuvor hergestellt gilt, wenn die darin enthaltenen Weine vor dem 8. Dezember hergestellt wurden.

Stillweine des Jahrgangs 2023 sind daher, abgesehen vom **Eiswein, der zum Stichtag noch nicht hergestellt sein konnte**, von der Kennzeichnungspflicht noch befreit. Perlweine und Schaumweine, die aus Grundweinen des Jahrgangs 2023 hergestellt wurden, sind voraussichtlich nach dem 8. Dezember 2023 hergestellt und daher zu kennzeichnen.

Zutatenverzeichnis

Was ist anzugeben?

Es sind alle bei der Herstellung verwendeten **Zutaten** anzugeben sowie die **verwendeten Zusatzstoffe**. Als Grundzutat sind insoweit immer Trauben (oder Traubenmost) anzugeben. Auch **die für oenologische Zwecke** wie Anreicherung, **inkl. Zucker/Saccharose**, und Süßung **verwendeten Stoffe** sind in der Zutatenliste anzugeben. Dies gilt auch für zugesetzte Kohlensäure bei Perlwein.

Nicht anzugeben sind Verarbeitungshilfsstoffe (mit Ausnahme der **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** Auslösenden und nach aktuellen Grenzwerten nachweisbaren Verarbeitungshilfsstoffen wie z.B. Eialbumin oder Casein).

Übersicht der für Wein relevanten angabepflichtigen Zusatzstoffe:⁷

(L(+)-) Weinsäure (E 334)	Lysozym (E 1105)	Carboxymethylcellulose (E 466)
(D,L-; L-) Apfelsäure (E 296)	L-Ascorbinsäure (E 300)	Kaliumpolyaspartat (E 456)
Milchsäure (E 270)	Dimethyldicarbonat (E 242)	Fumarsäure (E 297)
Schwefeldioxid (E 220)	Citronensäure (E 330)	Argon (E 938)
Kaliumbisulfit (E 228)	Metaweinsäure (E 353)	Stickstoff (E 941)
Kaliummetabisulfit (E 224)	Gummiarabicum (E 414)	Kohlendioxid (E 290)
Kaliumsorbat (E 202)	Hefe-Mannoproteine (ohne E-Nr.)	

Wie ist ein Zutatenverzeichnis im Allgemeinen anzugeben?

Die Angabe hat in einer gut leserlichen Schrift zu erfolgen und dabei generell (zur Ausnahme siehe unten) 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. Zutaten und Zusatzstoffe mit einem Gesamtanteil von weniger als 2 % am Gesamtprodukt können in beliebiger

⁷ [Nach Anhang I Teil A Tabelle 2 VO \(EU\) 2019/934](#)

Reihenfolge am Ende gelistet werden. Die Zusatzstoffe sind darüber hinaus **nach Funktionsklassen zu sortieren**.

Die für Wein relevanten Funktionsklassen sind:

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

Im Zutatenverzeichnis sind die Zusatzstoffe wie folgt zu benennen:

„Funktionsklassenname: (E-Nummer) oder Zusatzstoff“
(Bsp.: Säureregulator: E270 oder Milchsäure)

Im Zutatenverzeichnis sind Allergene – als besondere Stoffe – 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: **Sulfite**“.

Für Allergene gilt eine besondere Vorgabe für die sprachliche Angabe sowie die Mindestschriftgröße von 1,2 mm, gemessen an der x-Höhe.⁸ Dies hat in der Regel für die Praxis keine Auswirkung, sofern keine Großbuchstaben verwendet werden.

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. Im Zutatenverzeichnis werden die einzelnen Zutaten dann in der Reihenfolge absteigenden Gewichtsanteils mit einem Hinweis auf die Bioqualität angegeben. Die Angabe ist in derselben Schriftgröße, Farbe und Art wie die weiteren Angaben vorzunehmen. Die Angabe kann auch durch ein * und einen Zusatz unter dem Zutatenverzeichnis erfolgen.

Für Weinerzeugnisse findet sich eine abschließende Liste der Produkte, die nicht ökologischen Ursprungs sein müssen, in [Teil D Anhang V](#) der betreffenden Verordnung.⁹

⁸ Dazu näher unter „Sprache“.

⁹ [Verordnung \(EU\) 2021/1665](#)

Erleichterungen im Zutatenverzeichnis

Die EU-Kommission sieht folgende [Sonderkennzeichnungsregeln](#) für Wein vor:¹⁰

- 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 Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (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.
- 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. Diese ist als Zutat zu nennen.
- Füll- oder Versanddosage werden entweder nur durch die Begriffe „Fülldosage“ oder „Versanddosage“ gekennzeichnet und/oder durch Beifügen einer Liste ihrer jeweiligen Bestandteile in Klammern.

Nährwertabelle

Darstellung der Nährwerte

Die Nährwerte sind grundsätzlich in Tabellenform darzustellen. Die Nährwertdeklaration muss Angaben über den **Brennwert** und die Mengen an **Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz** enthalten.¹¹

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.

¹⁰ [Art. 48a der Verordnung \(EU\) 2019/33](#)

¹¹ [Art. 30. Abs. 1 der Verordnung \(EU\) 1169/2011](#) (LMIV)

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 Zutaten oder einer Berechnung auf Basis von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen. In der Regel können Sie 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](#) einen Nährwertrechner für Energie, Kohlehydrate und Zucker zur Verfügung.

Toleranzen

Der tatsächliche Gehalt eines Nährwerts in einem Produkt unterliegt Schwankungen. Aus verschiedenen Gründen (bspw. Schwankungen in den Rohstoffen, Genauigkeit der Analysemethode, 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 innerhalb des Zutatenverzeichnisses auf dem Etikett „Sulfite“ geschrieben steht, ist für Weine, die

nicht exportiert werden, den rechtlichen Vorgaben Genüge getan. Wenn der Wein jedoch exportiert wird, müssten Sie – dem Recht folgend – innerhalb des Zutatenverzeichnisses die **Allergene in der Sprache des Exportlandes** angeben. Da dies für die Praxis nicht umsetzbar sein dürfte, wird derzeit diskutiert, ob die Pflicht durch den Zusatz „enthält Sulfite“ außerhalb des Zutatenverzeichnisses in der jeweiligen Landessprache erfüllt werden kann.

Sonderregelungen für Wein – Etiketten

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 dann 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 in Deutschland mindestens so groß sein, dass er technisch funktioniert.
- Der QR-Code muss mit einem **eindeutigen Hinweis** versehen sein, der nach Aussage nationaler Behörden die Angabe „**Zutaten und Nährwerte**“ enthält, nach Auffassung der EU-Kommission könnte auch nur die Überschrift „Zutaten“, „Zutatenverzeichnis“ oder „Zutatenliste“ zulässig sein. Eine Kennzeichnung ohne Überschrift wird derzeit von den zuständigen Behörden und der EU-Kommission allgemein als unzulässig angesehen.

Die EU-Kommission hat in ihrem Q&A klargestellt, dass die Darstellung eines QR-Codes für die Verbraucherschaft 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. Vielmehr muss nach Haltung der EU-Kommission neben dem Hinweis auf die Zutaten auch der Hinweis auf die Nährwertkennzeichnung über oder unter dem QR-Code erfolgen. Dies wird weiterhin kontrovers diskutiert und die Verwendung eines einfachen „i“ zur Kenntlichmachung oftmals befürwortet. Aktuell ist es bedenklich, einen QR-Code auf dem Etikett allein mit einem „i“ zu kennzeichnen. Der DWV setzt sich für eine Änderung dieser Vorgabe ein.

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 (auch nicht mit Einwilligung), 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 (Historie, Renommee).
- Die neutrale Seite benötigt wohl kein Impressum. Der DWV rät dennoch dazu, diese Angabe vorzunehmen, um das Risiko einer Abmahnung zu minimieren.¹²
- Wenn Sie zwei QR-Codes auf dem Etikett verwenden, ist der QR-Code mit den Pflichtangaben immer entsprechend den oben dargestellten Vorgaben zu kennzeichnen.

Onlineshop und Verträge außerhalb des Weinguts

Die Kennzeichnungsregelungen gelten auch bei außerhalb des Weingutes geschlossenen Verträgen (z.B. durch: Onlineshop, Versandhandel, Bestellformular, Apps). Die Pflichtangaben können entweder unmittelbar in der Produktpräsentation hinterlegt werden oder können bei Katalogen, Preislisten oder im Onlineshop auch für mehrere Produkte gesammelt hinterlegt werden. Hier ist dann ein Hinweis aufzunehmen wie z.B. „Angaben zu den Zutaten und Nährwerten unserer Produkte finden Sie unter www.xxx.de“ Ebenso erlaubt ist die Verwendung von „Sammel-QR-Codes“. Die Pflichtangaben müssen für den Kunden innerhalb des verwendeten Mediums und vor dem Abschluss eines Vertrags zu finden sein.¹³ D.h. etwa für die Bestellung im Onlineshop, dass die Informationen spätestens dann bereitzustellen sind, **bevor** der ausgewählte Wein in den virtuellen Warenkorb gelegt wird.

¹² Vgl. [§ 5 Digitale-Dienste-Gesetz](#) (zuvor: Telemediengesetz)

¹³ [Art. 14 der Verordnung \(EU\) 1169/2011](#) (LMIV)

Für die Flaschen selbst verbleibt es bei den bereits dargestellten Kennzeichnungsregeln.

Allgemeine Werbemittel, die keine unmittelbare Bestellmöglichkeit bieten, wie bspw. Flyer, Preislisten ohne Bestellmöglichkeit oder ausliegende Prospekte (vgl. Prospekte des LEH), benötigen keine solche Kennzeichnung.

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, Antioxi-
dantien: **Sulfite**

unter Schutzatmosphäre abgefüllt

+ weitere obligatorische Angaben

E in 100ml: ... kJ (... kcal)

Zutaten & Nährwerte:



enthält Sulfite

+ weitere obligatorische Angaben

Regelungen für besondere Erzeugnisse

Für einige besondere Weinbauerzeugnisse gelten Sonderregelungen, um deren Besonderheiten zu berücksichtigen. Diese sollen im Nachfolgenden dargestellt werden.

Sonderregelungen für Federweißer

Teilweise gegorener Traubenmost – Federweißer genannt – ist ein in Gärung befindliches Erzeugnis dessen Nährstoffmengen von Kohlenhydraten und Zucker einer kontinuierlichen Veränderung unterliegen. Die verpflichtende Angabe der tatsächlichen Nährwerte „im Zeitpunkt des Verkaufs“ nach der Lebensmittelinformationsverordnung¹⁴ ist für Federweißer nicht praktikabel.

¹⁴ [Art. 31 Abs. 3 der Verordnung \(EU\) 1169/2011](#)

Während für den sich verändernden Alkoholgehalt bereits eine [Regelung](#)¹⁵ existiert, gibt es dagegen noch keine vergleichbare Regelung für die Nährwertdeklaration. Die Bundesländer haben sich auf eine einheitliche Linie geeinigt: Ähnlich wie bei der Angabe des Alkoholgehaltes, bei der der Zeitpunkt des maximalen Gehaltes am Ende der Gärung gewählt wurde, **soll sich die Deklaration der Nährwerte auf den Zeitpunkt der maximalen Werte vor Beginn der Gärung beziehen**: Die Deklaration des Brennwertes und die Angabe der Mengen an Kohlenhydraten und Zucker bei teilweise gegorenem Traubenmost wird bezogen auf den anfangs **vorliegenden Most vor Beginn der Gärung** berechnet. **Der Deklaration sollte dann ein Satz vorangestellt werden wie: „Werte vor Beginn der Gärung“ oder „Werte im unvergorenen Most“ und/oder „Werte verändern sich im Laufe der Gärung“.**

Musteretikett:

Werte im unvergorenen Most:	
Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml:	
Energie	... kJ ... kcal
Kohlenhydrate	... g
davon Zucker	... g

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

Sonderregelungen für aromatisierte Weinerzeugnisse

Die obligatorische Pflicht zur Angabe von Nährwerten und Zutaten auf dem Produkt ab dem 8. Dezember 2023 gilt auch für aromatisierte Weinerzeugnisse¹⁶ – jeweils unter Berücksichtigung ihrer Besonderheiten. Unter die aromatisierten Weinerzeugnisse fallen: aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails (Bsp.: Wermutwein, Glühwein, Sangria).

Der Rechtsakt sieht für das Verzeichnis der Zutaten für aromatisierte Weinerzeugnisse folgende Sonderkennzeichnungen vor:¹⁷

- Die verwendeten Weinbauerzeugnisse können im Zutatenverzeichnis entweder mit dem Begriff „Wein“ oder durch den Namen des jeweiligen Weinbauerzeugnisses inklusive seiner Zutaten als Klammerzusatz aufgeführt werden. Es heißt dann also: „Wein (Traube, Saccharose, ...), ...“.
- Sofern weitere Zutaten zugesetzt werden, sind diese im Anschluss (hinter dem Klammerzusatz) anzugeben, dabei sind die folgenden drei Erleichterungen vorgesehen:

¹⁵ [Art. 44 der Verordnung \(EU\) 2019/33](#)

¹⁶ [Verordnung \(EU\) 2021/2117](#) und [Art. 6a der Verordnung \(EU\) 251/2014](#)

¹⁷ [Verordnung \(EU\) 2024/585](#)

- Der Begriff „konzentrierter Traubenmost“ kann für konzentrierten Traubenmost und für RTK einheitlich verwendet werden.
- Allergene sollten in Klammern angegeben werden, wenn sie bei der Herstellung der Weinbauerzeugnisse verwendet werden und außerhalb der Klammern erscheinen, wenn sie dem aromatisierten Weinerzeugnis vor der Abfüllung zugesetzt werden. Eier und Milch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse können unter Verwendung der in [Anhang I Teil A](#) der Verordnung¹⁸ aufgeführten Begriffe angegeben werden. Im Falle der Verwendung eines E-Labels sind diese Begriffe auch auf der Verpackung oder dem Etikett nach dem Wort „enthält“ anzugeben. 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.

Des Weiteren müssen die Angaben nach der Lebensmittelinformationsverordnung bei aromatisierten Weinerzeugnissen in einer „leicht verständlichen Sprache“, folglich in der jeweiligen Landessprache, gemacht werden und nicht – wie beim Wein – in einer (beliebigen) Amtssprache der EU.¹⁹

Sonderregelungen für entalkoholisierte Weine

Bei Weinbauerzeugnissen, die einer Entalkoholisierung (vollständig oder teilweise entalkoholisierte Weine) unterzogen wurden und einen vorhandenen Alkoholgehalt von weniger als 10 % vol. aufweisen (das gilt nicht für süße Weine mit geringerem Alkoholgehalt [Prädikate]), ist das Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben.

Daneben gelten die gleichen Bestimmungen hinsichtlich der Nährwert- und Zutatenangaben wie bei Weinen mit Alkoholgehalt.

Beachten: Eine elektronische Kennzeichnung ist für schäumende Getränke aus entalkoholisiertem Wein sowie für schäumende Getränke aus alkoholreduziertem Wein nicht möglich, da die weinrechtlichen Regelungen für die Erzeugnisse gem. § 47 WeinV keine Anwendung finden.

Keine besonderen Kennzeichnungsregelungen für weinhaltige Getränke oder weinähnliche Getränke

Weinhaltige Getränke (z.B. Weinschorlen), weinähnliche Getränke (z.B. Fruchtweine) oder daraus hergestellte Produkte unterliegen weder der Pflicht zur Angabe des Zutatenverzeichnisses noch der Pflicht zur Nährwertdeklaration (sofern sie einen Alkoholgehalt von über 1,2 % vol. haben).

¹⁸ [Verordnung \(EU\) 2019/33](#)

¹⁹ [Art. 15 Abs. 1 der Verordnung \(EU\) 1169/2011](#) (LMIV)

Wein als Zutat

Wird ein Weinbauerzeugnis, das den neuen Kennzeichnungspflichten unterliegt als Zutat in einem anderen Lebensmittel verwendet ist auch in diesem Zutatenverzeichnis die Zutatenliste des Weinbauerzeugnisses [in der Regel durch die Formulierung Wein (Trauben, Saccharose, ...)] vorzunehmen. Die bisherige Privilegierung ist mit Einführung der Kennzeichnungspflicht weggefallen.

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

Zur Ergänzung verweisen wir auf die Aufzeichnung unserer DWV-Seminare auf der [DWV-Homepage](#).

Matthias Dempfle
Christian Schwörer

Stand der Bearbeitung: 15.07.2024