



Infoblatt – Stand 05.04.2023 v2

Anforderungen an das Zutatenverzeichnis und die Nährwertkennzeichnung bei Weinerzeugnissen

Alle Erzeugnisse, welche nicht vor dem 8. Dezember 2023 hergestellt und gekennzeichnet (etikettiert) wurden, sind mit einem Zutatenverzeichnis und einer Nährwertdeklaration nach den geltenden Bestimmungen zu kennzeichnen. Die rechtlichen Regelungen hierzu sind noch nicht vollständig. Das vorliegende Hinweisblatt soll dazu dienen, anhand der jetzt absehbaren Rechtslage über die bevorstehenden Anforderungen zu informieren. Die hier dargestellten Kennzeichnungsoptionen sind nicht vollumfänglich, dienen aber der besseren Übersichtlichkeit und decken voraussichtlich die meisten Fälle für Weinerzeugnisse ab.

Die vorliegende Information baut, mit freundlicher Genehmigung, auf dem Infoblatt von Bernhard Schandelmaier (DLR Neustadt, St. März 2023) auf.

Dieses Infoblatt ersetzt keine Rechtsberatung und stellt den Stand vom April 2023 dar. Der Abfüller ist weiterhin für seine Etikettierung verantwortlich.

e-Label

Bis auf den Brennwert und die bisher auch schon geforderte Allergenkennzeichnung (in der Regel „enthält Sulfite“), dürfen die neuen Kennzeichnungselemente auch online angegeben werden.

Hierzu gibt es **drei Auflagen**:

1. Es dürfen **keine Nutzerdaten erhoben** werden (Stichwort Cookies).
2. Es dürfen **keine Informationen zu Vermarktungszwecken** (Links zu Shop(s) bzw. Werbung jeglicher Art) auf der gleichen Seite erfolgen.
3. Es muss einen **Hinweis auf dem Etikett** geben, dass Zutaten und Nährwerte online deklariert werden, gefolgt von einem entsprechenden **QR-Code** mit den verlinkten Daten.

Haben Produkte die gleichen Zutaten und Nährwerte, dann dürfen auch mehrere Erzeugnisse auf die gleiche Seite verweisen. Es müssen also auf der verlinkten Seite keine weiteren Kennzeichnungselemente des Weines angegeben werden.

Das e-Label kann grundsätzlich auf der eigenen Homepage angegeben werden (wenn die Bedingungen eingehalten werden) oder bei einem externen Anbieter.

Das e-Label ersetzt die Etikettierung auf der Flasche und muss so lange vorgehalten werden, wie das Erzeugnis erwartungsgemäß auf dem Markt ist. Nähere Informationen zu diesem Punkt erfolgen noch durch die EU-Kommission.

Zutatenverzeichnis

Alles was zur Herstellung eines Weinerzeugnisses verwendet wird und in jedweder Form im Endprodukt verbleibt, muss im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden. Davon ausgenommen sind Verarbeitungshilfsstoffe, welche bei der Herstellung verbraucht oder wieder entfernt werden.

Dem Verzeichnis der Zutaten ist das Wort „Zutaten:“ voranzustellen. Dann folgen die verwendeten Zutaten in absteigender Reihenfolge ihrer Menge (Masse). Zur Bezeichnung der Zutaten sind die offiziellen Bezeichnungen zu verwenden (entweder rechtlich vorgeschriebene oder verkehrsübliche). Daher steht als erstes immer der Begriff „Trauben“ bzw. auch „Traubenmost“ (wenn noch nicht behandelt) im Zutatenverzeichnis. Bei einer Anreicherung folgt dann in der Regel der Begriff „Zucker“. Werden mehrere Weine **verschnitten** oder Süßreserve mit enthaltenen Behandlungsmitteln zugesetzt, dann empfiehlt es sich, alle verwendeten Zutaten in Summe anzugeben (z.B. Zucker, Weinsäure oder Schwefeldioxid nur einmal im Verzeichnis nennen).

Alle Zutaten, welche weniger als 2 % des Endproduktes betragen, können am Ende in beliebiger Reihenfolge angegeben werden (betrifft viele Zusatzstoffe/Behandlungsmittel).

Alle **Allergene** müssen im Zutatenverzeichnis korrekt bezeichnet und hervorgehoben werden – hier hat sich im Allgemeinen der Fettdruck etabliert.



Die Angabe der Allergene erfolgt dabei folgendermaßen: „**Schwefeldioxid**“ bzw. „E220 (**Sulfite**)“, Kaliumbisulfid“, „Kaliummetabisulfid“, „Lysozym (**Ei**)“, „Eialbumin“, „Casein (**Milch**)“ – letzteres ist ggf. auch als Verarbeitungshilfsstoff aufzuführen.

Die Angabe „**Sulfite**“ alleine entspricht nach bisheriger Lesart nicht den rechtlichen Kennzeichnungsvorgaben des Verordnungsentwurfes.

Von Kennzeichnungen in der Form „kann Spuren von Milch enthalten“ wird abgeraten.

Zusatzstoffe werden zu technologischen Zwecken während der Herstellung zugegeben und verbleiben in der Regel (auch in anderer Zusammensetzung) im Enderzeugnis.

Verarbeitungshilfsstoffe verbleiben dahingegen nicht im Endprodukt (werden in der Regel wieder entfernt/ausgeschönt).

In Anhang I Teil A Tabelle 2 der Verordnung (EU) 2019/934 werden die önologischen Behandlungsmittel hinsichtlich der Zuordnung als Zusatzstoffe gelistet.

Übersicht gängige Zusatzstoffe:

Säureregulatoren (Klassenname)

- Weinsäure (L(+)-), E 334
- Äpfelsäure (D,L-; L-), E 296
- Milchsäure, E 270
- Calciumsulfat, E 516
- Citronensäure[#], E330

Konservierungsstoffe und Antioxidantien (einen Klassennamen auswählen)

- **Schwefeldioxid**, E 220
- Kaliumbisulfid, E 228
- Kaliummetabisulfid, E 224
- Kaliumsorbat, E 202
- Lysozym (**Ei**)*, E 1105
- L-Ascorbinsäure, E 300
- Dimethyldicarbonat (DMDC), E 242

Stabilisatoren (Klassenname)

- Citronensäure[#], E 330
- Metaweinsäure, E 353
- Gummiarabikum, E 414
- Hefe-Mannoproteine, *keine E-Nummer*
- Carboxymethylcellulose, E 466
- Kaliumpolyaspartat, E 456
- Fumarsäure (E 297)
- auch „enthält“ X, Y „und/oder“ Z, wenn mindestens ein Stabilisator enthalten ist

Gase und Packgase (kein Klassenname anzugeben)

- Stickstoff, E 941
- Kohlendioxid, E290
- ➔ Ggf. alternativ „unter Schutzatmosphäre verpackt“ (allerdings nicht bei CO₂-Zusatz!)

[#] die Zusatzstoffklasse von Citronensäure richtet sich nach dem Anwendungsziel des Winzers (Säuern oder Stabilisieren)

* Lysozym kann sowohl als Zusatzstoff (verbleibt) oder Verarbeitungshilfsstoff (entfernt) Verwendung finden

Alle anderen önologischen Behandlungsmittel werden entweder kaum in Deutschland verwendet oder sind nicht als Zusatzstoffe gelistet (bitte ggf. jeweils aktuell prüfen). Stoffe zur Entsäuerung verbleiben i. d. R. nicht im Endprodukt und sind deshalb als Verarbeitungshilfsstoffe eingestuft; somit sind diese nicht in der Zutatenliste zu nennen.

Den Zusatzstoffen sind im Zutatenverzeichnis die zugehörige Zusatzstoffklasse (Überschrift in vorangehender Liste – z. B. „Säureregulator:“, „Antioxidant:“) – voranzustellen, gefolgt von ihrer korrekten Bezeichnung (hier gelistet) oder der entsprechenden E-Nummer (Bsp. „Stabilisator: E 466“ bzw. „Säureregulatoren: L-Weinsäure und D,L-Äpfelsäure“).

Bei Schaumweinen dürfen nach aktuellem Gesetzentwurf die Begriffe „Fülldosage“ und „Versanddosage“ auch ohne weitere Angabe der einzelnen Inhaltsstoffe angegeben werden.

Nährwertdeklaration

Die Nährwertdeklaration umfasst Angaben zum Brennwert, zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Bei Weinerzeugnissen ist eine **Tabellenform** vorgeschrieben, in der sich die Angaben **auf 100 ml** beziehen.

Die Nährwerte können durch eine Analyse des Enderzeugnisses bestimmt werden. Alternativ dürfen auch allgemeine Durchschnittswerte für die jeweiligen Erzeugnisse genutzt werden – hierfür werden teilweise großzügige Toleranzen eingeräumt.

Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz sind in Wein aus technologischen Gründen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis nur in vernachlässigbar geringen Mengen enthalten. Eine aktuelle



Analyse dieser Werte ist daher in der Regel nicht notwendig.

Bei geringfügigen Mengen sind die Gehalte in der Form „< ...g“ anzugeben. Alternativ darf statt dieser Angabe auch „Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz“ unterhalb der Tabelle angegeben werden.

Tabelle 1: Als vernachlässigbar können folgende Mengen angesehen werden (je 100 ml):

Fett/Kohlenhydrate/Zucker/Eiweiß	≤ 0,5 g
gesättigte Fettsäuren	≤ 0,1 g
Salz	≤ 0,01 g

Die Werte für **Kohlenhydrate, Zucker und Brennwert** können für Erzeugnisse des Weinrechts näherungsweise nach der folgenden Tabelle in ausreichender Genauigkeit mithilfe der amtlichen Analyse bestimmt werden:

Tabelle 2: Umrechnungsfaktoren zum Energiewert:

4,15 kJ	1 kcal
Alkohol (berücksichtigt Glycerin)*	7,2 kcal/g
Kohlenhydrate = Zucker	4 kcal/g
Organische Säuren = Gesamtsäure [#]	3 kcal/g

* bei edelsüßen Weinen sind der Alkoholgehalt (7 kcal/g) und Glyceringehalt (2,4 kcal/g) separat zu bestimmen

[#] näherungsweise Modell, das die Dissoziation der Säuren nicht ausreichend berücksichtigt

Tabelle 3: Eine Nährwertkennzeichnung muss die folgenden Angaben enthalten. Die Reihenfolge ist einzuhalten und die genannten Einheiten sind zu verwenden. Die Angaben müssen in Tabellenform angegeben werden, wobei die Zahlen untereinanderstehen. Die Nährwertangaben beziehen sich immer auf 100 ml:

Nährwertangaben	je 100 ml
Brennwert	... kJ / ... kcal
Fett	... g
davon gesättigte Fettsäuren	... g
Kohlenhydrate	... g
davon Zucker	... g
Eiweiß	... g
Salz	... g

Die Angabe des Brennwertes in kJ und kcal sowie der Kohlenhydrate und Zucker über 10 g je 100 ml erfolgen **ohne Dezimalstelle**. Werte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker,

Eiweiß jeweils unter 10 g je 10 ml erfolgen **auf 0,1 g** genau; Kochsalz **auf 0,01 g** genau.

Die zulässigen **Toleranzen** sind in der EU harmonisiert. Demnach ist bei der Angabe der Zucker/Kohlenhydrate bei Weinen unter 100 g/l (somit i. d. R. alle Weine außer edelsüße Weine) eine Toleranz von 2 g/100 ml zulässig (entspricht 20 g/l). Für edelsüße Weine mit mehr als 100 g/l Zucker sind ± 20 % Abweichungen bei der Angabe der Kohlenhydrate/Zucker tolerierbar.

Für den Brennwert wird keine EU-weit harmonisierte Toleranz festgelegt. Hier ist davon auszugehen, dass Abweichungen beim Brennwert über 20 % bzw. bei hohen Gehalten von mehr als 20 kcal bei Weinen nicht toleriert werden können.

Anforderungen an die Art und Weise der Kennzeichnung

Die verwendete **Sprache** für das Verzeichnis der Zutaten und auch die Nährwertkennzeichnung muss für den Verbraucher des Vermarktungslandes leicht verständlich sein. In Deutschland muss daher in Deutsch gekennzeichnet werden. In anderen EU-Ländern ist in leicht verständlicher Landessprache zu kennzeichnen (z. B. auch online mit e-Label).

Die Kennzeichnung muss gut lesbar und unverwischbar sein und sich vom Hintergrund deutlich abheben. Als **Mindestschriftgröße** ist für den Kleinbuchstaben x eine Größe von 1,2 mm vorgeschrieben.

Fernabsatz

Werden auf einem Flyer oder im Internet Weine mit der Möglichkeit zum direkten Bestellen angeboten, so sind auch hier für Weine, die nach dem 8. Dezember 2023 etikettiert wurden, das Verzeichnis der Zutaten und die Nährwertinformation anzugeben. Es ist erforderlich, dass der Kunde beim Bestellvorgang Zugriff auf alle relevanten Kennzeichnungsinformationen hat.

Ist in Preislisten etc. zu wenig Platz für eine Angabe der Nährwerte in Tabellenform, dann dürfen die Nährwerte ausnahmsweise auch hintereinander aufgeführt werden. Eine gute Lesbarkeit muss jedoch weiterhin gewährleistet sein.



Beispieletiketten

Bsp. 1: Angereicherter Wein (ggf. mit/ohne Verschnitt/Süßung, nicht gesäuert), fränkisch trocken (98,7 g/l Alkohol, 4,0 g/l Zucker, 6,5 g/l Gesamtsäure; Kohlenhydrate/Zucker erfüllen bei Gehalten unter 5 g/l auch die Kriterien für geringfügige Mengen)):

2023er Silvaner, trocken	
Deutscher Qualitätswein FRANKEN	
Abfüller: Musterweingut, D-97082 Würzburg	
Zutaten: Trauben, Zucker, Stabilisatoren: Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose, Antioxidantien: Schwefeldioxid	
100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	310 kJ/75 kcal
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zuckern, Eiweiß und Salz	
12,5 % vol	0,75 l
A. P. Nr. 9999-001-24	

Mindestschriftgröße beachten (x-Höhe 1,2 mm, Nennfüllmenge bis incl. 1 Liter i.d.R. 4 mm)

Bsp. 2: Gleicher Wein wie Bsp. 1, alternativ gekennzeichnet (ausführliche Nährwerttabelle, E-Nummern):

2023er Silvaner, trocken	
Deutscher Qualitätswein FRANKEN	
Abfüller: Musterweingut, D-97082 Würzburg	
Zutaten: Trauben, Zucker, enthält Stabilisatoren: E 353 und/oder E 466, Antioxidantien: E220 (Sulfite)	
100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	310 kJ/75 kcal
Fett	< 0,5 g
<i>davon</i> gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
<i>davon</i> Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g
12,5 % vol	0,75 l
A. P. Nr. 9999-001-24	

Bsp. 3: Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure (gesäuert, nicht angereichert, mit **Etikett und e-Label** (86,9 g/l Alkohol, 25,0 g/l Zucker, 5,5 g/l Gesamtsäure):

Perlwein	
mit zugesetzter Kohlensäure	
Erzeugnis aus Deutschland	
Abfüller: Musterbetrieb, D-97082 Würzburg	
Zutaten und Nährwerte:	11 % vol
Brennwert: 308 KJ/74 kcal	
Enthält Sulfite	
L 12345678	
0,75 l	

zugehöriges **e-Label:**

Zutaten: Trauben, Kohlensäure, Säureregulator: Äpfelsäure, Antioxidantien: Ascorbinsäure und Kaliumbisulfit	
100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	2,5 g
<i>davon</i> Zucker	2,5 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	