

# MERKBLATT

---

## GLÜHWEIN:

ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das gemäß Rechtsvorschrift (VO (EU) Nr. 251/2014 Anhang II Abschnitt B Nr. 8) ausschließlich aus Rotwein und/oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird. Inzwischen ist es auch möglich, Roséwein zur Herstellung zu verwenden. Auch die Herstellung aus einem Verschnitt von Rot- und Weißwein ist möglich (siehe bezeichnungrechtliche Möglichkeiten Tabelle unten).

vorhandener Alkoholgehalt: mind. 7 %vol, max. 14,5 %vol

### Ausgangsstoffe:

- Wein (Gesamtalkoholgehalt bei Anreicherung ohne geschützte Ursprungsbezeichnung aus der EU beschränkt: Weinbauzone: A 11,5 %vol [rot 12,0 %vol], B 12,0 %vol [rot 12,5 %vol], C I 12,5 %vol, C II 13 %vol, C III 13,5 %vol)
- Grundwein (Hektarertrag 200 hl/ha)
- Deutscher Wein, auch von sog. Deutschweinflächen
- Landwein
- Qualitätswein
- Traubenmost, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat<sup>1</sup>
- Herstellung aus Rotwein, Weißwein, Roséwein oder aus einem Verschnitt von Rot- und Weißwein

### Zusätze:

- Eine Aromatisierung mit Hilfe von Aromastoffen und/oder Aromaextrakten (VO (EG) Nr. 1334/2008), Würzkräutern und insbesondere Gewürzen ist möglich. Sensorisch muss Zimt und/oder Nelke erkennbar sein.
- **Möglichkeiten zur Süßung:**  
Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker, Dextrose, Fruktose, Glukosesirup, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker, Sirup von Invertzucker, RTK, konzentrierter Traubenmost, Traubenmost, karamellierter Zucker, Honig, Johannisbrotsirup und andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben. **Die Süßung mit Trauben- oder Obstsaft ist nicht zulässig.**
- Beim Inverkehrbringen darf der Gehalt an Sorbinsäure 200 mg/l nicht übersteigen. Für Biowein und Bio-Glühwein ist der Zusatz von Sorbinsäure nicht zulässig.
- Das Zusetzen von Schwefeldioxid während der Herstellung ist bis zu einem Gesamtgehalt von maximal 200 mg/l beim In-Verkehr-Bringen erlaubt.  
Bei der Herstellung von Bio-Glühwein ist keine direkte Schwefelung erlaubt. Der Schwefel-eintrag ist daher ausschließlich über Carry-over möglich.

---

<sup>1</sup> Dies ergibt sich unmittelbar aus der Zulässigkeit einer Süßung und der entsprechenden Definition der Süßung in Anh. I Nr. 2b der Verordnung (EU) Nr. 251/2014

### Nicht zulässig ist:

- Verwendung von Obstsäften (z.B. Traubensaft oder Heidelbeersaft)
- Alkoholzusatz, auch nicht in Form von Spirituosen
- Wasserzusatz
- Farbstoffzusatz

### Herstellung:

- Erst nach der Bezeichnung der für die Verarbeitung vorgesehenen Erzeugnisse als „Grundweine zur Herstellung von Glühwein“ und der Eintragung dieser Bezeichnung in die zu führenden Bücher darf mit der Herstellung begonnen werden.

Für den Transport von Glühwein ist die Ausstellung eines Begleitpapiers nicht notwendig.

### Etikettierung:

#### **Obligatorische Angaben:**

- Die Verkehrsbezeichnung lautet „**Glühwein**“ oder „**aromatisiertes weinhaltiges Getränk**“, alternativ kann beides genannt werden.
  - Im Fall der Zubereitung aus Weißwein muss ergänzt werden: „**Glühwein weiß**“ oder „**Glühwein aus Weißwein**“ (VO (EU) Nr. 251/2014, Anh. II Abschnitt B Nr. 8).
  - Im Fall der Zubereitung aus Rot- und Weißwein muss ein Hinweis auf die Verwendung von Rot- und Weißwein erfolgen: z. B. „**Glühwein aus Rot- und Weißwein**“.
  - Im Fall der Zubereitung aus Roséwein, darf die Farbangabe räumlich getrennt von der Verkehrsbezeichnung angegeben werden.

Werden Verkehrsbezeichnungen an anderer Stelle (z. B. auf dem Schauetikett) wiederholt, so müssen sie ebenfalls vollständig mit den Ergänzungen angegeben werden.

- Der vorhandene Alkohol in „% vol“ als Ziffer mit nicht mehr als einer Dezimale (zulässige Abweichung +/- 0,3 % vol; VO (EU) Nr. 1169/2011, Art. 28 Abs. 2 i.V.m. Anh. XII Nr. 4).
- Die Los-Nummer.
- Die Nennfüllmenge (Schriftgröße bei Gebinden mit 0,2 - 1,0 Liter: mindestens 4 mm; bei Gebinden mit mehr als 1 Liter: mind. 6 mm; § 20 FertigpackungsVO)
- Bei abgefüllten und fest verschlossenen Gebinden bis zu 60 Liter: Der Name und die Anschrift des Vertreibers, des Herstellers oder des Abfüllers. Die Angaben „Abfüller“, „Vertrieb“ etc. können dem vorangestellt werden, müssen aber nicht erfolgen. Angaben wie „**Erzeugerabfüllung**“ oder „**Gutsabfüllung**“ sind **nicht möglich!**
- Bei Abgabe in größeren Gebinden (> 60 Liter), ggf. auch nicht fest verschlossen: Der Name und die Anschrift des Herstellers.
- **Nährwerttabelle und Zutatenverzeichnis** (Art. 6a VO (EU) Nr. 251/2014; Art. 1 VO (EU) Nr. 2024/585): können schriftlich oder als QR-Code auf dem Etikett angegeben werden. Der QR-Code ist mit einem Hinweis, z. B. „Zutaten & Nährwerte“, zu versehen, der Brennwert ist dann zusätzlich auf dem Etikett abzubilden.

- **Allergene Zutaten** (Art. 21 VO (EU) Nr. 1169/2011; Art. 1 VO (EU) Nr. 2024/585)  
Ab einem Gehalt von 10 mg/l SO<sub>2</sub> ist eine Kenntlichmachung erforderlich. Bei der Angabe der Zutaten und Nährwerte auf dem Etikett wird die allergene Zutat innerhalb des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben aufgeführt, z.B. Antioxidationsmittel **Sulfite**. Erfolgt die Kennzeichnung von Zutaten und Nährwerten über einen QR-Code muss die Angabe „**Enthält Sulfite**“ oder „**Enthält Schwefeldioxid**“ *zusätzlich* auf das Etikett. Erzeugnisse, die mit Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen, sowie Eiern und daraus gewonnenen Erzeugnissen behandelt wurden, sind ebenfalls entsprechend zu kennzeichnen, sofern die allergenen Stoffe im Endprodukt nachweisbar sind.

#### Allgemein gilt:

- Die Mindestschriftgröße für alle Angaben außer des Nennvolumens beträgt 1,2 mm.
- Kennzeichnung in deutscher Sprache (§ 46a WeinV)

In der folgenden Tabelle sind die bezeichnungsrechtlichen Möglichkeiten und Anforderungen detailliert dargestellt:

Herstellung aus	Bezeichnung als	Bemerkung
<b>Rotwein</b>	Glühwein oder Roter Glühwein	Die Farbangabe ist fakultativ.
<b>Roséwein</b>	Glühwein  rosé	Falls die Farbangabe zutreffend ist. „rosé“ räumlich getrennt von Glühwein.
<b>Weißwein</b>	Weißer Glühwein oder Glühwein aus Weißwein	Die Farbangabe ist obligatorisch.
<b>Rotwein und Weißwein</b>	Glühwein aus Rot- und Weißwein  rosé	Obligatorisch: „aus Rot- und Weißwein“ Falls zutreffend kann zusätzlich auch „rosé“ räumlich getrennt, aber im Sichtfeld von „Glühwein aus Rot- und Weißwein“ angegeben werden.

#### **Fakultative Angaben:**

- „Winzerglühwein“ oder die Begriffe „Burg“, „Domäne“, „Schloss“, „Stift“, „Weinbau“, „Weingärtner“ und „Weingut“ können verwendet werden, wenn: (§ 38 Abs. 1a WeinV)
  - 1. der Glühwein aus Trauben gewonnen wurde, die von dem kennzeichnenden Betrieb stammen  
**und**
  - 2. die Weinbereitung **oder** die Herstellung des Glühweines vollständig im kennzeichnenden Betrieb erfolgt ist.
- Die Verkehrsbezeichnung kann durch einen Hinweis auf das hauptsächlich verwendete Aroma ergänzt werden.
- Die folgenden Angaben zum Zuckergehalt (VO (EU) Nr. 251/2014, Art. 6 Abs. 1):
  - Extra trocken: Zuckergehalt < 30 g/l
  - Trocken: Zuckergehalt < 50 g/l
  - Halbtrocken: Zuckergehalt 50 – 90 g/l
  - Lieblisch: Zuckergehalt 90 – 130 g/l
  - Süß: Zuckergehalt > 130 g/l

- Möglich sind erzeugerähnliche Angaben wie z.B. „aus eigenen Weinen“, „nach Art des Hauses“ – wenn zutreffend.
- Eine Rebsortenangabe ist auch bei Verwendung von Grundwein möglich. Allerdings muss der verwendete Wein zu 100% aus der angegebenen Rebsorte bestehen. Die Rebsortenangabe darf nicht zur Irreführung geeignet sein und muss immer in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung stehen (z. B. „Glühwein aus Dornfelder“ oder „Dornfelder Glühwein“).
- Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht vorgeschrieben. Bei freiwilliger Angabe ist die gesetzlich vorgeschriebene Form aus Art. 24 Abs. 2 i.V.m. Anh. X der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) verpflichtend einzuhalten.
- Angabe „aus Qualitätswein“ ist möglich (bei vorhandener Fass-AP und Herstellung innerhalb von 3 Monaten).
- „Deutscher Glühwein“ oder „Deutsches Erzeugnis“ bzw. „Product of Germany“, wenn deutscher Wein verwendet wurde und die Herstellung des Glühweins in Deutschland erfolgt.
- „Hergestellt in Deutschland“ bzw. „produced in Germany“, wenn die Herstellung des Glühweins in Deutschland erfolgt. Bei Verwendung eines ausländischen Weines, z. B. aus Italien, muss die Angabe „Hergestellt in Deutschland aus italienischen Weinen“ bzw. „produced in Germany with wines from Italy“ lauten.
- Die Angabe einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe ist **nicht zulässig**.  
Angegeben werden dürfen nur die geschützten geografischen Angaben für Glühwein, wie z. B. „Nürnberger Glühwein“ oder „Thüringer Glühwein“, entsprechend der Vorgaben der jeweiligen Produktspezifikation.

#### **Zubereitungshinweise bei Abgabe an Endverbraucher:**

Der Glühwein sollte immer frisch erwärmt (maximal auf ca. 70 °C) und nicht gekocht werden.

**Keine Töpfe aus Kupfer, Aluminium oder Eisen** verwenden, es besteht die Gefahr der geschmacklichen Beeinträchtigung!

Es werden daher insbesondere Durchlauferhitzer mit Edelstahlwärmetauscher empfohlen.

#### **Alkoholfreie Entsprechungen:**

Ein Produkt aus alkoholfreiem oder entalkoholisierem Wein mit Glühweingewürzen aromatisiert kann **nicht** als „**alkoholfreier Glühwein**“ bzw. „**entalkoholisierter Glühwein**“ bezeichnet werden. Eine beschreibende Verkehrsbezeichnung z.B. „aromatisiertes Getränk aus entalkoholisierem Rotwein“ ist zulässig (VO (EU) Nr. 1169/2011).

**Etikettenbeispiele:****Deutscher Glühwein**

Fritz Winzer, D-67434 Neustadt an der Weinstraße

**1,0 L**

11,5 % vol

Los-Nr.: L XXXXXXX

Zutaten: Wein (Trauben, Saccharose), Gewürzextrakt aus Zimt, Citrusschalen und Gewürznelken, Antioxidationsmittel: **Sulfite**.

100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert 332 kJ (78 kcal)

Kohlenhydrate 3,7 g

davon Zucker 3,0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett,  
gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz**Glühwein, hergestellt in Deutschland aus italienischen Weinen**

Fritz Winzer, D-54295 Trier

**1,0 L**

11,5 % vol

Los-Nr.: L XXXXX

E in 100 ml 332 kJ (78 kcal)

Enthält Sulfite

Zutaten und Nährwerte:

**Achtung vor Aromaverschleppung – Reinigung der Anlagen bei 85 °C und 30 Minuten!**

Bei der Herstellung aromatisierter weinhaltiger Getränke wie Glühwein ist der Zusatz weinfremder Aromastoffe erlaubt und gängige Praxis, bei Wein nicht. Es gibt einen Unterschied zwischen einem Aromazusatz, der einen Einfluss auf das Produkt hat und einer Aromaverschleppung, die zu keinem sensorischen Einfluss führt. Die Ausmischung, Filtration und Abfüllung von Glühwein stellen besondere Anforderungen an die Reinigung. Kunststoffe und Elastomere in Dichtungen und Schläuchen nehmen im Kontakt mit Glühwein Aromen daraus an und geben sie an nachfolgende Weinpartien wieder ab. Insbesondere die Kunststoffplatten des Schichtenfilters haben eine sehr große Oberfläche. Während Schläuche und Filter für getrennte Prozess-Linien vorgehalten werden können, erfolgt die Abfüllung meist auf den gleichen Fülllinien. Durch „gute fachliche Praxis“ bei der Spülung und Reinigung und vor allem durch eine sensorische Kontrolle muss sichergestellt werden, dass es sich bei dieser Aromaverschleppung lediglich um das technisch unvermeidbare Übergehen geschmacklich unbedenklicher Mengen handelt. Die mit Abstand geringsten Aromaverschleppungen können nach einer Spülung mit einer hohen Wassertemperatur von 85 °C und einer Behandlungsdauer von 30 Minuten erreicht werden. Die Anwendung von verschiedenen Reinigungsmitteln bringt dagegen keine Verbesserung.