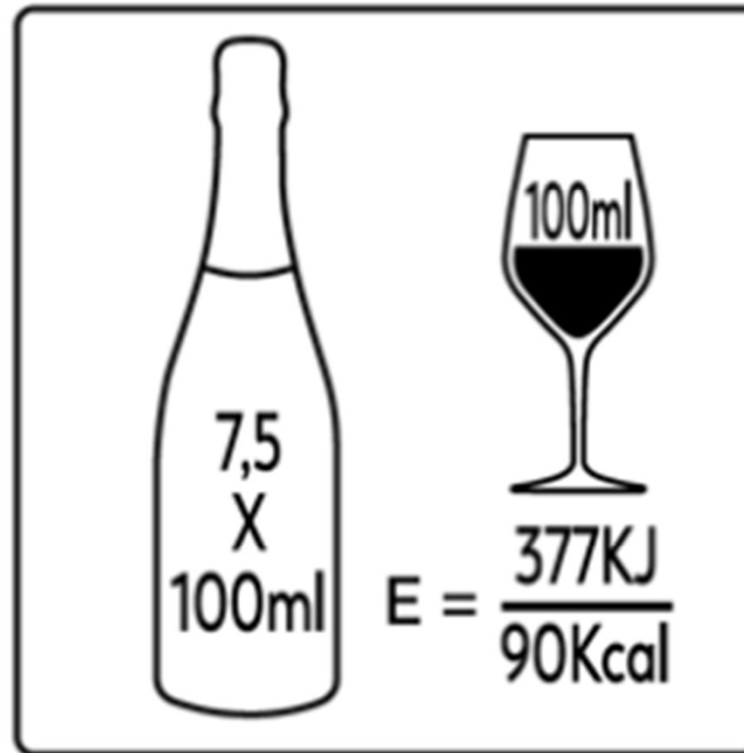


Nährwerte- und Zutatenverzeichnis

Neue Kennzeichnungselemente für das Weinetikett



Gliederung/Agenda

- Vorgeschichte
- Entwicklung
- Herstellungszeitpunkt
- Regelungsbereich/Erzeugnisklassen; Geltungsbereich
- Etikettenbeispiel, e-label, Detailfragen und -lösungen
- Zutaten
- Nährwerte
- Sprachregelung/Schrift/Sichtfeld

Vorgeschichte



Deutscher Weinbauverband e.V.

Zusammenfassung des Vortrags von RA Christian Schwörer,
stv. Generalsekretär, DWV - 26. Januar 2018:

- Bislang waren alkoholische Getränke > 1,2 % vol von der Pflicht zur Angabe von **Nährwerten** und **Zutaten** befreit (vgl. Art. 16 Absatz 4 der VO (EU) Nr. 1169/11)

KOM war gehalten, einen Bericht vorzulegen,

- ob alkoholische Getränke in Zukunft insbesondere der Pflicht zur Angabe eines Brennwertes und der Zutaten unterliegen sollen

- die Gründe für mögliche Ausnahmen darzulegen.

- KOM-Bericht vom 13. März 2017 zur Nährwertkennzeichnung und Angabe eines Zutatenverzeichnisses bei alkoholischen Getränken

Inhalt / Feststellungen des Berichts der EU-Kommission

- Es liegen keine objektiven Gründe vor, dass bei alkoholischen Getränken auf die Angabe eines Zutatenverzeichnisses und einer Nährwertdeklaration verzichtet werden kann.
- KOM legt keinen konkreten Gesetzesvorschlag zur Angabe eines Zutatenverzeichnisses und einer Nährwertdeklaration bei alkoholischen Getränken vor.

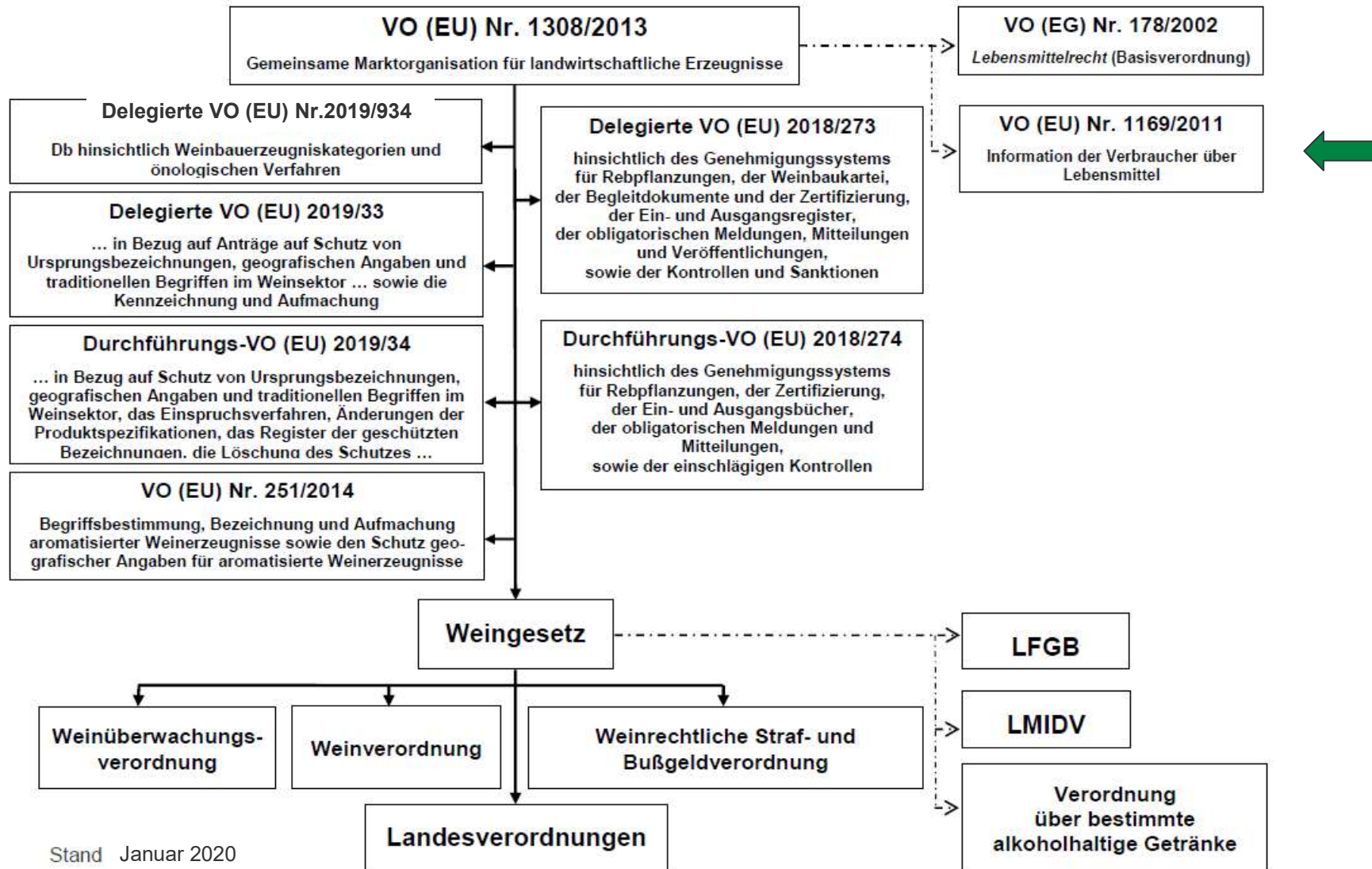
aber: Produzenten aller alkoholischen Getränke werden aufgefordert, innerhalb eines Jahres im Rahmen der Selbstregulierung einen Vorschlag für die Unterrichtung der Verbraucher über die Zutaten von alkoholischen Getränken und deren Nährwert zu unterbreiten.

Anschließend: Bewertung des Selbstregulierungsvorschlag durch die KOM.

Einschätzung des Berichts der EU-Kommission

- Kernaussagen des Berichts nicht überraschend: Aufgrund der Erfahrungen mit der KOM und der aktuellen europäischen Alkoholpolitik war zu erwarten, dass die alkoholischen Getränke bei der Kennzeichnung von Nährwert und Zutaten nicht völlig außen vor bleiben.
- Absolute Blockadehaltung gegenüber der KOM nicht aussichtsreich (zumal Unternehmen/Organisationen aus dem Bereich Brauereien/ Spirituosenindustrie bereits freiwillig kennzeichnen)

→ Möglichkeit der Selbstregulierung als Chance begreifen
- Reaktion auf den Bericht der EU-Kommission: Strategie der Weinbranche:
- Grundaussage: Wir haben nichts zu verstecken, sind bereit dem Verbraucher für ihn nützliche Informationen zu liefern



Entwicklung

- VO (EU) 2021/2117 vom 2.12.2021
→ Auswirkungen auf VO (EU) Nr. **1308/2013**, VO (EU) Nr. 1151/2012 und VO (EU) Nr. **251/2014**
 - die Deklaration von **Wein** und **aromatisierten Weinerzeugnissen** (Aromatisierter Wein, Aromatisierte weinhaltige Getränke – **z. B. Glühwein** - und Aromatisierte weinhaltige Cocktails) wird den bisher bereits geltenden Regelungen für Lebensmittel angeglichen.
 - seit dem 8.12.2023 gehören das Zutatenverzeichnis und die Nährwertkennzeichnung zu den verpflichtenden Angaben gemäß Art. 119 neue Buchstaben h) und i) der Verordnung (EU) Nr. 1308/13 für Wein ...
 - maßgeblich ist der Herstellungszeitpunkt
- hierüber hat die Kommission der EU informiert → Auslegung des Begriffs „hergestellt“

Herstellungszeitpunkt Wein

- Nährwerttabelle und Zutatenverzeichnis werden für alle „sogenannten Weinbauerzeugnisse“ notwendig, die ab den 08.12.2023 „hergestellt“ werden. „Hergestellt“ wird als der Moment verstanden, an dem das Produkt die wichtigen Eigenschaften seiner Kategorie als sogenanntes Weinbauerzeugnis gemäß Anhang VII Teil 2 der EU (VO) 1308/2013 erreicht hat.
- „Wein“ gilt demnach als hergestellt, wenn er mindestens einen **Säuregehalt von 3,5 g/l** und den für seine Qualitätsstufe **festgelegten vorhandenen Mindestalkoholgehalt erreicht** hat.
Weine des 2023er Jahrgangs oder früherer Jahrgänge die bis zum 08.12.2023 ihren notwendigen vorhandenen Mindestalkohol- und Säuregehalt erreicht haben benötigen keine Angabe der Zutaten und Nährwerte.
- Achtung: 2023 Eiswein, gelesen nach dem Stichtag

(Bildquelle: meeco Communication Services)



Herstellungszeit Schaumwein



ANDESUNTERSUCHUNGS-
FÜR DAS GESUNDHEITS-
UND VETERINÄRWESEN



© www.ClipartsFree.de

- „Schaumwein“ gilt erst durch seine zweite Gärung, und erst wenn er seinen erforderlichen Alkoholgehalt und Überdruck erreicht hat, als hergestellt. Die einfache Vinifizierung der Grundweine oder die Herstellung der Cuvée vor dem 08.12.2023 wird als nicht ausreichend angesehen, um von der Kennzeichnung der Zutaten- und Nährwerte ausgenommen zu werden.
- Auch für weitere Weinkategorien, wie z. B. Schaum-/Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure (Zeitpunkt der Carbonisierung, Erreichen des erforderlichen Überdrucks) oder aromatisierte weinhaltige Getränke wie Glühwein, gilt das Erreichen der wichtigen Eigenschaften der jeweiligen Produktkategorie als Zeitpunkt des Herstellens. Liegt dieser nach dem 08.12.23 so sind Zutaten- und Nährwerte in der Etikettierung anzugeben.

Quelle: IHK Trier (Stand 20.10.23)

Regelungsbereich

**Wein, Perlwein,
Schaumwein,
(100 % Wein)
Likörwein**

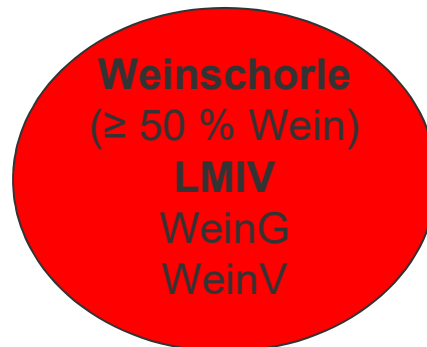
VO (EU) Nr. 1308/2013
VO (EU) 2019/33
VO (EU) 2019/34
VO (EU) 2019/934

**Glühwein, Sangria
Aromatisierte
weinhaltige Getränke,
(≥ 50 % Wein)**

VO (EU) Nr. 251/2014

Regelungsbereich/Geltungsbereich

- nicht betroffen von der neuen Kennzeichnungspflicht:



- Die Verordnung betrifft auch Preislisten und Webshops

Etikettenbeispiel

Sachsen 2024


Deutscher Qualitätswein trocken

Zutaten und Nährwerte online:

Abfüller: Weingut Keller, D-01099 Dresden

Brennwert: 317kJ/76 kcal pro 100 ml

„enthält Sulfite“



Alk.: 13 %vol

L/A. P. Nr.: 01 01 25

75 cl

E-label

- Als e-label wird ein QR-Code verstanden.
Abmessung mind. 1x1 cm, auf diesen Code muss explizit **hingewiesen** werden
- Daten (Nährwertdeklaration und Zutaten) sind auf einer Internetseite hinterlegt.
- Zu beachten:
jegliche Erhebung/Nachverfolgung von Nutzerdaten muß ausgeschlossen werden.
keine Bereitstellung von Informationen zu Vermarktungszwecken.
- Brennwertangabe (E in 100 ml xxx kJ/yy kcal)
und Allergenkennzeichnung („enthält Sulfite“)
müssen auch bei e-labeling auf dem Etikett stehen

Detailfragen

- Teilweise gegorener Traubenmost/Federweißer
Vorhandener Alkohol > 1 % vol und weniger als drei Fünftel seines Gesamtalkohols
Anh. VII Teil II Nr. 11 VO (EU) Nr. 1308/13

- Der Brennwert und die Nährstoffmengen gemäß Artikel 30 Absätze 1 bis 5 sind diejenigen des Lebensmittels zum Zeitpunkt des Verkaufs.
Art. 31 Abs. 3 VO (EU) Nr. 1169/11 Lebensmittelinformationsverordnung

- Problem:
Der Brennwert verändert sich im Verlauf der Gärung.
Dem Brennwert des abnehmenden Zuckergehaltes steht dabei der Brennwert des zunehmenden Alkohols gegenüber.

Detaillösung

- Für die obligatorische Angabe des sich verändernden vorhandenen Alkoholgehaltes wurde dem Rechnung getragen durch die Regelung in Art. 44 VO (EU) 2019/33:
- „Bei teilweise gegorenem Traubenmost oder Jungwein kann die Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes durch die Angabe des Gesamtalkoholgehaltes ... ersetzt oder ergänzt werden.
- In der Etikettierung wird die Angabe des Gesamtalkoholgehaltes durch den Abfüller i.d.R. ergänzt durch einen Hinweis, wie z. B: „nach vollständiger Vergärung“.
- Für die Nährwertdeklaration gibt es dagegen keine vergleichbare Regelung.
→ Vorschlag: 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“.

Zutaten

- Dem Zutatenverzeichnis ist ein Überschrift voranzustellen
- Es folgt eine Aufzählung der Bestandteile in absteigender Reihenfolge (< 2 % beliebig) alternativ zu ihrer Bezeichnung dürfen Zusatzstoffe auch mit Ihrer E-Nummer angegeben werden.
- D.h., die erste Zutat ist immer: **Trauben**, bei Anreicherung gefolgt von **Zucker** (Saccharose), bei Sekt: Fülldosage/Versanddosage, danach oenologische Zusatzstoffe, wie **Säureregulatoren*** (z. B. Weinsäure, E334), ggf. wahlweise Aufzählung von drei Stoffen, wenn mind. 1 vorhanden ist, Beispiel: enthält Weinsäure und/oder Milchsäure und oder Citronensäure); **Stabilisatoren** (z. B. Metaweinsäure, E 353, Caboxymethylcellulose, E 466); **Gase**** (ohne Klassenname) Argon, Stickstoff; **Konservierungsstoffe und Antioxidantien** (DMDC; L-Ascorbinsäure, **Sulfite**) → **Hervorhebung als Allergen erforderlich!**

*Kategoriebezeichnung/Klassenname

**oder: „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“/ „die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“



Keine Zutaten

- oenologische Verarbeitungshilfsstoffe

- alle Entsäuerungsmittel
 - Adsorptionsmittel (Aktivkohle)
 - Hefen, Bakterien
 - Enzyme
 - Aktivatoren, Nährstoffe (Thiamin)
 - Klärhilfsstoffe (Gelatine, Bentonit)
 - Stabilisatoren (Kontaktweinstein)
 - Korrektur von Mängeln (Kupfersulfat)

Nährwerte

...das sind:

- **Brennwert**
- Fettgehalt
- gesättigte Fettsäuren
- **Kohlenhydrate**
(Σ aus Zucker & Glycerin)
- **Zucker**
- Eiweiß
- Salz

zu vernachlässigende Werte
(je 100 ml) Angabe als:

- Fettgehalt $\leq 0,5$ g
- gesättigte Fettsäuren $\leq 0,1$ g
- Eiweiß $\leq 0,5$ g
- Salz $\leq 0,0125$ g

oder außerhalb der Tabellenform als:

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

Nährwerte

- Nährwerttabelle (Tabellenform ist vorgeschrieben)

Nährwertangaben je 100 ml

Brennwert	349 kJ/82 kcal
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Nährwerte

1 kJ	0,24 kcal
Alkohol	29 kJ/g
Kohlenhydrate: Zucker	17 kJ/g
Organische Säuren	13 kJ/g
Glycerin	10 kJ/g

- Berechnung des **Brennwertes**
- Kohlenhydrate (Zucker, Glycerin)
- + Alkohol
+ Gesamtsäure
- = Energiegehalt
in kJ /kcal

Beispielberechnung des **Brennwertes**

Ausgangswein mit:

- 12,5 % = 98,6 g/l Alkohol → $98,6 \text{ g/l} : 10 = 9,86 \text{ g/100ml} \times 29 = 286 \text{ kJ}$
- Glycerin: 8 g/l → $8 \text{ g/l} : 10 = 0,8 \text{ g/100ml} \times 10 = 8 \text{ kJ}$
- Restzucker: 17 g/l → $17 \text{ g/l} : 10 = 1,7 \text{ g/l} \times 17 = 29 \text{ kJ}$
- Gesamtsäure: 8 g/l → $8 \text{ g/l} : 10 = 0,8 \text{ g/100ml} \times 13 = 10 \text{ kJ}$

Brennwert = 333 kJ/80 kcal pro 100ml

Ergänzende Hinweise

Mengen pro 100 ml	Toleranzen
< 10 g	± 2 g
10 – 40 g	$\pm 20\%$
> 40 g	± 8 g

- Toleranzen sind festgelegt, für Kohlenhydrate, Zucker incl. Messunsicherheit
- Die Reihenfolge der Nährwerte ist einzuhalten
- Geforderte Angabe sind mit den genannten Einheiten in Tabellenform anzugeben
- Die Angabe kann mit einer Dezimalstelle auf 0,1 g genau angegeben werden

Woher stammen die Werte für die Nährwerttabelle?

- Sie stammen aus einer Laboranalyse, z.B. der amtlichen Analyse für die Beantragung der A. P. Nr.

oder aus allgemein akzeptierten Daten.
- Beispiel Alkohol: nicht den Wert vom Etikett (gerundet auf ganze oder halbe Prozentvolumen) nehmen, sondern den Analysewert.
- Glycerin: pauschal 8 g/l ist meist ausreichend, ggfs. auch 10 % des vor. Alk.
Bei Botrytistrauben (BA; TBA; Eiswein) kann man 25 g/l annehmen.

Sprachregelung/Schrift/Sichtfeld

- Es reicht die Angabe von Zutaten und Nährwerten in einer Sprache der EU, z. B. in Englisch, Französisch oder Deutsch
Ausnahme: aromatisierte Weinerzeugnisse: in einer im Zielland verständlichen Sprache
- Allergene werden aber weiterhin in einer für den Verbraucher der MS, in denen ein LM vermarktet wird, leicht verständlichen Sprache angegeben (Deutsch)©picture-alliance, Zoonar

- Anforderungen an die Schriftgröße:

Obligatorische Angabe	Buchstabengröße mindestens 1,2 mm
Allergene	Mindestens x-Höhe 1,2 mm
Nennfüllmenge Nennvolumen von 200 bis 1000 ml	Mindestens 4 mm



- Allergene und Losnummer können außerhalb des selben Sichtfeldes angebracht sein.

Zum Nachlesen

- LUA-Mitteilungen 04/2023, S. 27 <https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/43420>
- Datei:Zutaten Nährwerte Stand-Jan-2024.pdf
https://www.vitipendium.de/index.php?title=Datei%3AZutaten_N%C3%A4hrwerte_Stand-Jan-2024.pdf&page=3