



Infoblatt – Stand 17.04.2025

Anforderungen an das Zutatenverzeichnis und die Nährwertkennzeichnung bei Weinerzeugnissen

Alle Erzeugnisse, welche nicht vor dem 8. Dezember 2023 hergestellt wurden, sind mit einem Zutatenverzeichnis und einer Nährwertdeklaration nach den geltenden Bestimmungen zu kennzeichnen. Als „hergestellt“ gelten Erzeugnisse, die den wesentlichen Charakter ihrer Kategorie (Wein, Schaumwein, etc.) erfüllen und lediglich noch kleinere oenologische Verfahren durchlaufen, die das Erzeugnis nicht wesentlich verändern (z. B. Konservierung, Holzfasslagerung).

Daraus folgt, dass bei nahezu allen (**Still-Weinen** des Jahrgangs 2023 aufgrund der (nahezu) abgeschlossenen Gärung auf Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration verzichtet werden kann.

Schaumweine (u.a. auch „**Sekt**“) können - bei Herstellung mittels zweiter alkoholischer Gärung - erst dann als „hergestellt“ angesehen werden, wenn die zweite Gärung stattgefunden hat und der erforderliche vorgeschriebene Druck aufgebaut wurde. Die einfache Vinifikation der Grundweine oder die Zubereitung der Cuvée vor dem 8. Dezember 2023 rechtfertigt keine Ausnahme.

Bei **Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure** gilt der Tag des Kohlensäurezusatzes als Herstellungsdatum.

Bei **teilweise entalkoholisiertem Wein** bzw. **entalkoholisiertem Wein** gilt der Tag der Entalkoholisierung als Herstellungsdatum.

Das vorliegende Hinweisblatt soll dazu dienen, die bestehende komplexe Rechtslage bzgl. der neuen Kennzeichnungsvorgaben verständlich für die Anwendung abzubilden. Die hier dargestellten Kennzeichnungsoptionen sind nicht volumnäßig, dienen aber der besseren Übersichtlichkeit und decken voraussichtlich die meisten Fälle für Weinerzeugnisse ab.

Dieses Infoblatt ersetzt keine Rechtsberatung. Die Abfüllenden sind weiterhin selbst für ihre Etikettierung verantwortlich.

Die zugrundeliegenden Rechtsstellen finden Sie u. a. hier:



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. Als Hinweis wird „Zutaten und Nährwerte“ vor dem QR-Code empfohlen.

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 darf ausdrücklich nicht auf der eigenen Homepage des Abfüllers angegeben werden. Stattdessen ist eine **neutrale Webseite** ohne anderweitige kommerzielle Informationen, auch in Form von Verlinkungen, zu nutzen.

Das e-Label ersetzt die Etikettierung auf der Flasche und muss **mindestens so lange verfügbar** sein, wie die das entsprechende Erzeugnis bei normaler Lagerung **voraussichtlich haltbar ist**. Nach unserer Erfahrung sind die folgenden Haltbarkeiten bzw. Lagerzeiten bei Verbrauchern mindestens gegeben:



- Erste und Große Gewächse, Prädikatsweine ab Prädikat Auslese, sonstige lagerfähige Weine, Likörweine: **10 Jahre**
- Sonstige Weine: **5 Jahre**
- Perlweine, Schaumweine, aromatisierte Erzeugnisse: **3 Jahre**
- Teilweise gegorene Traubenmoste, entalkoholisierte Erzeugnisse: **bis** zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum (**MHD**)

Der QR-Code muss in Deutschland mindestens so groß sein, dass er einwandfrei von Endgeräten erkannt wird. Erfahrungsgemäß ist dies bei einer Größe von 1,5 cm x 1,5 cm gewährleistet.

Der QR-Code muss im gleichen Sichtbereich erscheinen wie die übrigen obligatorischen Angaben.

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 aktiv wieder entfernt werden.

Dem Verzeichnis der Zutaten ist das Wort „Zutaten“ voranzustellen. Dann folgen die verwendeten Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichts zum Zeitpunkt der Verwendung. Zur Bezeichnung der Zutaten sind die offiziellen Bezeichnungen zu verwenden (entweder rechtlich vorgeschriebene oder verkehrsübliche). Daher steht als erstes immer der Begriff „Trauben“ bzw. ggf. auch „Traubenmost“ im Zutatenverzeichnis. Bei einer Anreicherung folgt dann in der Regel der Begriff „Zucker“ oder „Saccharose“. Werden mehrere Weine **verschnitten** oder Süßreserve mit enthaltenen Behandlungsmitteln zugesetzt, dann empfiehlt es sich, alle verwendeten Zutaten in Summe anzugeben und somit 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 in deutscher Sprache bezeichnet und hervorgehoben werden – hier hat sich im Allgemeinen der Fettdruck etabliert.

Die Angabe von Allergenen sollte nicht wiederholt werden. Wird **kein** e-Label verwendet, sollte daher auf

die Angabe „enthält ...“ verzichtet werden. Wenn ein e-Label verwendet wird, dann **muss** der Allergenhinweis „enthält ...“ auf das Etikett.

Die Angabe der Allergene kann dabei u. a. folgendermaßen erfolgen: „**Sulfite**“ und ggf. „Lysozym (Ei)“, „Eieralbumin“, „Casein (Milch)“ – die letzten beiden sind ggf. bei teilweisem Verbleib im Erzeugnis auch dann aufzuführen, wenn sie als Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden.

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 veränderter Form) 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 Behandlungsmstoffe 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
- auch „enthält X, Y und/oder Z“ (wenn mindestens einer der max. drei aufgeführten Säureregulatoren X, Y, Z enthalten ist)

Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (einen der beiden Klassennamen auswählen)

- **Schwefeldioxid**, E 220
 - Kaliumbisulfit, E 228
 - Kaliummetabisulfit, E 224
 - Kaliumsorbat, E 202
 - Lysozym (Ei)*, E 1105
 - L-Ascorbinsäure, E 300
 - Dimethyldicarbonat (DMDC), E 242
- } Angabe „**Sulfite**“ mgl.

Stabilisatoren (Klassenname)

- Citronensäure#, E 330
- Metaweinsäure, E 353
- Gummiarabicum, 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 einer der max. drei aufgeführten Stabilisatoren X, Y, Z enthalten ist)

Gase und Packgase (kein Klassename anzugeben)

- Argon, E 938
 - Stickstoff, E 941
 - Kohlendioxid, E290
- Alternativ kann die Angabe der Packgase durch die Angabe „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“ im gleichen Sichtbereich zum Verzeichnis der Zutaten erfolgen (nicht möglich beim CO₂-Zusatz z.B. zum Aufperlen; hier ist Kohlendioxid als Zutat aufzuführen)

* die Zusatzstoffklasse von Citronensäure richtet sich nach dem Anwendungsziel des Winzers (Säubern oder Stabilisieren)

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

Alle anderen önologischen Behandlungsstoffe werden entweder aktuell 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“, „Antioxidationsmittel“) – voranzustellen, gefolgt von ihrer korrekten Bezeichnung (z.B. in der Übersicht vorne gelistet) oder der entsprechenden E-Nummer (Bsp. „Stabilisator: E 466“ bzw. „Säureregulatoren: L-Weinsäure und D,L-Äpfelsäure“).

Der Begriff „konzentrierter Traubenmost“ kann für konzentrierten Traubenmost oder auch rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet werden.

Bei Schaumweinen dürfen die Begriffe „Fülldosage“ und „Versanddosage“ auch ohne weitere Angabe der einzelnen Inhaltsstoffe angegeben werden (Ausnahme: „Sulfite“ sind ggf. anzugeben).

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. Mehrwertige Alkohole, insbesondere das Glycerin, werden in der Nährwerttabelle als Kohlenhydrate miteinbezogen. Bei vergorenen oder

entalkoholisierten Erzeugnissen unterscheidet sich daher der Gehalt an Kohlenhydraten immer vom Gehalt an Zucker.

Bei **teilweise gegorenem Traubenmost** sind der Brennwert und die Nährwerte bezogen auf den **Most vor Beginn der Gärung** anzugeben. Brennwert, Kohlenhydrate, Zucker (und der Gesamtalkoholgehalt) können bei bekanntem Gesamtsäuregehalt daher aus dem Mostgewicht abgeleitet werden. Die Deklaration sollte um einen Satz wie „Werte im unvergorenen Most“ und/oder „Werte verändern sich im Laufe der Gärung“ ergänzt werden.

Die Angabe des Brennwerts ist verpflichtend, auch wenn ein e-Label verwendet wird. Er kann in diesem Fall durch die Verwendung des Symbols „E“ ausgedrückt werden. Die Angabe muss im gleichen Sichtbereich erscheinen wie die übrigen obligatorischen Angaben.

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.

Der Gehalt an **Glycerin**, wird in der Regel nicht standardmäßig analysiert, ist jedoch für die Angabe der Kohlenhydrate sowie zur Berechnung des Brennwertes zu berücksichtigen. Da Glycerin als Nebenprodukt bei der Gärung entsteht, lässt sich der Gehalt (in g/l) aber in ausreichender Näherung als etwa 10 % des gebildeten Alkohols (in g/l) abschätzen. Bei edelsüßen Weinen (Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen, Eisweinen) wird durch den *Botrytis*-Befall zusätzliches Glycerin gebildet. Für edelsüße Weine kann, basierend auf Werten edelsüßer Weine der g. U. Franken, näherungsweise ein Glyceringehalt von 16 g/l angenommen werden.

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

Der **Brennwert** kann für Erzeugnisse des Weinrechts näherungsweise nach der folgenden Tabelle in ausreichender Genauigkeit aus Alkohol- Zucker- und Gesamtsäuregehalt mithilfe einer Laboranalyse (z. B. amtliche Prüfung) bestimmt werden:

Tabelle 2: Umrechnungsfaktoren zum Energiewert:

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

* Der angegebene Faktor geht von einem Glyceringehalt von 10 % bezüglich des vorhandenen Alkohols aus. Bei edelsüßen Weinen sind der Alkoholgehalt (7 kcal/g) und Glyceringehalt (2,4 kcal/g) separat zu einzubeziehen. Näherungsweise kann für edelsüße Weine ein Glyceringehalt von 16 g/l angenommen werden.

[#] Organische Säuren und die Gesamtsäuren können zum Zweck der Energiewertberechnung näherungsweise gleichgesetzt werden

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 Brennwerts 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 100 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 Kohlenhydrate (Zucker und Glycerin) bzw. des Zuckers bei Weinen unter 10 g je

100 ml (entspricht 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 jeweils 100 g/l Kohlenhydraten und Zucker sind ± 20 % Abweichungen bei der Angabe der Kohlenhydrate/Zucker tolerierbar.

Für den Brennwert wird keine EU-weit harmonisierte Toleranz festgelegt. Sie ergibt sich daher aus den Toleranzen der zur Berechnung des Brennwertes herangezogenen Werte. Abschätzend ist, übergreifend über die unterschiedlichen Erzeugnisse, davon auszugehen, dass Abweichungen beim Brennwert über 20 % bzw. bei hohen Gehalten von mehr als 20 kcal/ 100 ml bei Weinen nicht toleriert werden können. Der Verbraucher darf durch stark abweichende Nähr- oder Brennwerte nicht irregeführt werden.

Anforderungen an die Art und Weise der Kennzeichnung

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.

Zutatenverzeichnis und Nährwertangaben müssen im gleichen Sichtbereich erscheinen wie die übrigen obligatorischen Angaben.

Die verwendete Sprache muss einer Amtssprache der Europäischen Union entsprechen, also zum Beispiel Deutsch.

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 hergestellt wurden, das Verzeichnis der Zutaten und die Nährwertinformation anzugeben. Es ist erforderlich, dass der Kunde beim Bestellvorgang Zugriff auf die obligatorischen 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. Grundsätzlich ist auch hier eine direkte Verlinkung (etwa über einen QR-Code) des Zutatenverzeichnisses und der Nährwertangaben denkbar.



Beispieleiketten

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



Mindestschriftgröße beachten (x-Höhe 1,2 mm), Nennfüllmenge bis inkl. 1 Liter mind. 4 mm Schriftgröße

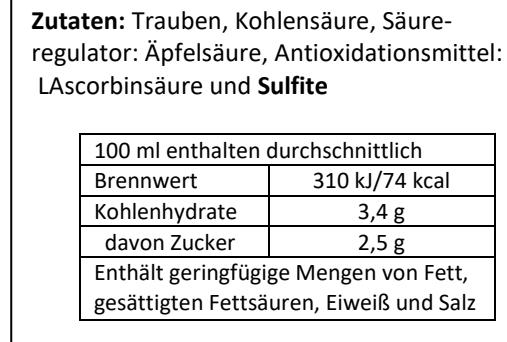
Bsp. 2: Gleicher Wein wie Bsp. 1, alternativ gekennzeichnet (ausführliche Nährwerttabelle, E-Nummern):



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)):



zugehöriges e-Label:



Bsp. 4: Teilweise gegorener Traubenmost, im Beispiel ein Federweißer aus Franken (g.U.), 81 °Oe, Hefezusatz, geschwefelt., Gesamtsäure 6,7 g/l.

