



ZUTATEN & NÄHRWERTTABELLE

Informationen zu Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle auf Weinetiketten, e-Label, Preislisten und Webshops

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	1
2. Startpunkt - „Hergestellt“	1
3. e-Label.....	2
4. Nährwertdeklaration.....	3
5. Kohlenhydrate, Zucker und Brennwert.....	3
6. Toleranzen.....	4
7. Zutatenverzeichnis.....	4
8. E-Nummer	6
9. Allergene	6
10. Verarbeitungshilfsstoff / Allergene	6
11. Bio-Kennzeichnung	6
12. Sprache.....	6
13. Schrift.....	7
14. Etikettenbeispiele	7
15. Preislisten und Internetseiten	9
16. Lebensmittel.....	10
17. Fazit:	10

1. Einleitung

Mit der [EU-Verordnung 2021/2117](#) wird die Deklaration von Wein den bisher bereits geltenden Regelungen für Lebensmittel angepasst. Neu ins Verzeichnis der verpflichtenden Angaben kommen das Zutatenverzeichnis und eine Nährwertdeklaration.

Die Verordnung betrifft auch Preislisten und Webshops. Nur allgemeine Werbemittel die einen Kaufabschluss nicht zulassen oder ohne unmittelbare Bestellmöglichkeit sind brauchen diese Angaben nicht.

Diese Regelungen treten am 8. Dezember 2023 in Kraft. Alles was vor dem 8. Dezember 2023 hergestellt wurde, darf weiterhin auf den Markt gebracht werden, bis diese Bestände erschöpft sind.

2. Startpunkt - „Hergestellt“

Die Dienststellen der Europäischen Kommission (KOM) haben einen Fragen – und - Antworten-Katalog vorgelegt. Es wird allgemein angenommen, dass dieser nahezu unverändert Ende November veröffentlicht wird. Für Wein geht es danach in die Verlängerung, für Schaumweine und anderes, zum Beispiel für Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure aus Weinen jeglichen Jahrgangs, gilt der 08.12.2023 als Startpunkt für Nährwerttabelle und Zutatenverzeichnis.

Wein

Weine des 2023er Jahrgangs oder früherer Jahrgänge die bis zum 08.12.2023 ihren notwendigen vorhandenen Mindestalkohol- und Säuregehalt erreicht haben (siehe Tabelle) brauchen keine Angabe der Zutaten und Nährwerte. Dies entspricht in etwa dem diskutierten Vorschlag nach dem bis zum 08.12.2023 vergorene Weine keine Angaben brauchen. Importierte Weine die vor diesem Datum eingeführt wurden fallen auch unter diese Regelung. Ausnahme sind Weine die erst nach dem 08.12.2023 ihren vorhandenen Mindestalkohol erreichen. Ein mögliches Beispiel für dafür wären Eisweine, die oft erst nach diesem Datum geerntet werden. Auf jeden Fall gilt es für alle Jahrgänge ab 2024er.

Schaumwein

„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 kann eine Ausnahme von der Nährwertkennzeichnung nicht

rechtfertigen, so heißt es. Alle Grundweine oder Cuvées bei denen die Tiragefüllung kurz vor und nach dem Stichtag stattfindet, brauchen Zutatenverzeichnis und Nährwertabelle. Schaumwein und Perlwein der nur durch eine Gärung hergestellt wird hat sicher vor dem Stichtag den erforderlichen Alkoholgehalt und Überdruck erreicht. Sekte die vor dem Stichtag in der Flasche vergoren sind, brauchen kein Zutatenverzeichnis und Nährwertabelle auch wenn Sie noch mehrere Jahre auf der Hefe liegen sollten.

Andere Weinkategorien und Wein basierte Produkte

Wein der erst nach dem 8.12 die Eigenschaften seiner Weinkategorie erreicht, braucht die Angabe der Zutaten und Nährwerte. Zu diesen sogenannten Weinkategorien zählen Likörwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure. Dies gilt auch für alle anderen Erzeugnisse für die Wein ein Grundprodukt ist. Dies sind zum Beispiel aromatisierte Weinerzeugnisse wie Glühwein. Dies gilt auch für entalkoholisierten Wein, entalkoholisierten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, entalkoholisierten Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, teilweise entalkoholisierten Wein und teilweise entalkoholisierten Schaumwein mit *zugesetzter Kohlensäure*.

Tabelle 1 in einfacher Sprache : Startpunkte für Zutaten und Nährwerteangaben

Kategorie*	„Wein“	„Schaumwein“	„Anderes“	
Eigenschaften	Vorhandener Mindestalkohol- und Säuregehalt	Mindestdruck	Likörwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure, entalkoholisierten Wein, entalkoholisierten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, entalkoholisierten Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, teilweise entalkoholisierten Wein, teilweise entalkoholisierten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure. Alle Erzeugnisse für die Wein ein Grundprodukt ist / aromatisierte Weinerzeugnisse / Glühwein.	
	Qualitätsstufe			3,5 g/l Säure + Vorhandener Mindestalkoholgehalt
	Deutscher Wein, Deutscher Landwein			8,5 % vol
	Qualitätswein b.A. ,Kabinett, Spätlese, Auslese			7 % vol
	Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese			5,5 % vol
aufs Etikett	ab 2024 Jahrgang	was um/ab dem 8.12.2023 versektet	Kellerbucheinträge ab dem 8.12. 2023	

*Kategorie nach (EU (VO) 2013/1308)

3. e-Label

Mit einem sogenannten „e-Label“ kann die Nährwertdeklaration und das Zutatenverzeichnis auf elektronischem Wege angegeben werden. Dies ist eine Alternative zu einer Angabe auf dem Etikett. Als e-Label wird ein QR-Code auf dem Weinetikett verstanden. Dieser kann mit dem Smartphone abgelesen werden. Das Smartphone führt dann zu einer entsprechenden Internetseite (Filehosting-Dienst) auf der die Daten hinterlegt sind. Jegliche Erhebung oder Nachverfolgung von Nutzerdaten sowie die Bereitstellung von Informationen zu Vermarktungszwecken, ist bei einem e-Label nicht erlaubt. Das e-Label für die gesamte Lebensdauer des Weines vorgehalten werden.

Brennwertangabe und Allergenkennzeichnung müssen auch bei einem e-Label auf dem Weinetikett stehen. Die Allergenkennzeichnung kann bei einem e-Label auch außerhalb des Sichtfeldes der Pflichtangaben erfolgen. In Italien muss der QR-Code 1,5 cm x 1,5 cm groß sein.

Eine Mindestgröße für den QR-Code ist nicht vorgeschrieben. Um gut lesbar zu sein brauchen QR-Codes im Allgemeinen eine Größe von mindestens 1 x 1 cm.

Eine eindeutige Kennzeichnung des QR-Codes ist erforderlich (z. B. „Zutaten und Nährwerte:“). Ein Symbol, wie ein „i“ ist nicht ausreichend.

Tabelle 2: verschiedene eLabel Anbieter, die Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und stellt noch weniger eine Empfehlung dar! Anbieter die gelistet werden möchten, mögen sich gerne melden.

➤ bottlebooks.me	➤ scantrust.com
➤ e-label.io	➤ u-label.com
➤ elabels.weindirekt.com	➤ rainer-herrmann.de
➤ f-label.eu	➤ winestro.cloud
➤ graphic-druck.de	➤ weindirekt.com
➤ commendo-it.de	➤ weinmann-pro.de
➤ imero.de	➤
➤ dlj-testservice.com	➤ elabel.de
➤ lwk-rlp.de	➤ vinou.de
(Unterstützung zur Daten Erstellung)	➤ die-weingut-webs-ite.de

4. Nährwertdeklaration

Die Nährwertdeklaration umfasst Angaben zum Brennwert, Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Vorgeschieden ist eine Tabellenform, in der sich die Angaben auf 100 ml beziehen. Auf Weinflaschen ist immer genügend Fläche für ein entsprechend großes Etikett, auf dem eine Tabelle in vorgeschriebener Schriftgröße Platz findet.

Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz sind in Wein nur in vernachlässigbaren Mengen enthalten. Eine Analyse für diese Werte ist nicht vorgesehen.

5. Kohlenhydrate, Zucker und Brennwert

Die Werte einer Nährwerttabelle können auf einer Lebensmittelanalyse beruhen oder auch aus allgemein akzeptierten Daten.

Die in Wein enthaltenen Kohlenhydrate bestehen aus Zucker (Glukose, Fruktose) und Glycerin. Der Kohlenhydrate- und Zuckergehalt pro 100 ml kann auf 0,1 g genau mit der Dezimalstelle angegeben. Der Brennwert ergibt sich aus der Summe der Brennwerte von Alkohol, Zucker, Gesamtsäure und Glycerin. Es wird für die Berechnung des Brennwertes aus dem Alkohol das Analyseergebnis zugrunde gelegt und nicht die % vol Angabe die sich auf dem Etikett findet.

Für Glycerin kann mit einem festen Faktor gerechnet werden. Zwischen Alkoholgehalt und Glyceringehalt besteht ein Verhältnis von 5 : 1 bis 12 : 1. Ein fester Wert von 8 g/L Glycerin mit einer möglichen Abweichung um ± 3 g/l hat damit nur einen sehr geringen Einfluss auf die Kohlenhydrate und den Brennwert. Auch die Annahme 10 % des gebildeten Alkohols sind Glycerin führt zu einem guten Ergebnis.

Bei hohen Gehalten an Glycerin, wie sie durch Botrytis gebildet werden und sich in Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eiswein finden, kann auch ein Wert von 25 g/l angenommen werden.

Kohlenhydrate und Zucker haben einen Brennwert von 17 kJ (oder 4 kcal) pro Gramm und organische Säuren 13 kJ (oder 3 kcal) pro Gramm. Glycerin hat einen Brennwert von 10 kJ (oder 2,4 kcal) pro Gramm. Alkohol hat den höchsten Brennwert mit 29 kJ (oder 7 kcal) pro Gramm.

Sind Nährstoffmengen in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie „Enthält geringfügige Mengen von...“ ersetzt werden, die in unmittelbarer Nähe zu einer etwaigen Nährwertdeklaration stehen muss. Auch ist eine Angabe als „<...g“ oder „0 g“ in der Nährwertdeklaration möglich.

Tabelle 3: Umrechnungsfaktoren zum Energiewert

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

Tabelle 4: Beispiel für eine Brennwertberechnung pro 100 ml / Ausgangswein 12,5 % vol vorhandener Alkohol, 8 g/l Glycerin, 17 g/l Restzucker und einer Gesamtsäure von 8 g/l

➤ Alkohol: 12,5 % vol = 98,6 g/l : 10 = 9,86 g/100 ml / 9,86 x 29 = 286 kJ
➤ Glycerin: 8 g/l : 10 = 0,8 g/100 ml / 0,8 x 10 = 8 kJ
➤ Zucker: 17 g/l: 10 = 1,7 g/100 ml / 1,7 x 17 = 29 kJ
➤ Gesamtsäure: 8 g/l: 10 = 0,8 g/100 ml / 0,8 x 13 = 10 kJ
➤ Brennwert: = 333 kJ (80 kcal)

Tabelle 5: 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 untereinander stehen. 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	< 0,01 g

Tabelle 6: Als vernachlässigbar können folgende Mengen angesehen werden (Quelle: Leitfaden der EU zur Nährwertkennzeichnung)

Nährwertangaben	je 100 ml
Fett	≤0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	≤0,1 g
Kohlenhydrate	≤0,5 g
davon Zucker	≤0,5 g
Eiweiß	≤0,5 g
Salz	≤0,0125 g

Tabelle 7: Beispiel für eine Nährwerttabelle für Wein. Deklaration der vernachlässigbaren Nährwerte außerhalb der Nährwerttabelle

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.	

In Wein können die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz gegebenenfalls als geringfügige Menge angegeben werden. Da Wein kein Salz zugesetzt wird, kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration eine Angabe erscheinen, wonach der Salzgehalt ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist.

Tabelle 8: Beispiel für eine Nährwerttabelle bei einem Wein ohne Restzucker (deutlich weniger als 5 g/l) mit einem Glyceringehalt von 10 g/l (1 g/100 ml)

Nährwertangaben	je 100 ml
Brennwert	349 kJ / 82 kcal
Kohlenhydrate	1,0 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker, Eiweiß und Salz.	

Tabelle 9: Beispiel für eine Nährwerttabelle für Wein. Deklaration der vernachlässigbaren Nährstoffe in der Nährwerttabelle. Hier kann jeweils auch „0 g“ anstelle der Angabe „<...g“ angegeben werden

Nährwertangaben	je 100 ml
Brennwert	349 kJ / 82 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g

6. Toleranzen

Für die Nährwertangaben gibt es einen EU-Leitfaden der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Der tatsächliche Gehalt eines bestimmten Nährstoffs in einem Produkt kann sich von dem auf dem Etikett angegebenen Wert aus verschiedenen Gründen – Herkunft der Werte (der Literatur entnommene und auf der Grundlage des Rezepts berechnete Werte statt Analyse des Produkts), Genauigkeit der Analysemethode, Schwankungen in den Rohstoffen, Auswirkungen der Verarbeitung, Stabilität der Nährstoffe, Lagerungsbedingungen und Lagerungsdauer – unterscheiden. Unabhängig davon, wie die Nährwertangaben abgeleitet werden, sollten sich Lebensmittelunternehmer nach bestem Wissen und Gewissen darum bemühen, dass die Nährwertangabe so genau wie möglich ist. Die Nährstoffgehalte des Lebensmittels sollten möglichst wenig von den auf dem Etikett angegebenen Werten abweichen. Bei Nährstoffen, von denen die Verbraucher gewöhnlich weniger zu sich nehmen wollen (Zucker), sollten die angegebenen Werte nicht im unteren Toleranzbereich liegen, wenn der gemessene oder berechnete Durchschnittswert eher über dem angegebenen Wert liegen würde.



[„Europäische Kommission Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte“](#)

Nach diesem Leitfaden gilt für den Zuckergehalt und damit auch für den Gehalt an Kohlenhydraten bei Mengen unter 10 g pro 100 ml eine Toleranz von ± 2 g. (das entspricht ± 20 g pro Liter). Bei Mengen zwischen 10 und 40 g pro 100 ml gibt es eine Toleranz von ± 20 Prozent. Jedoch sollte der Lebensmittelnährwert nicht so stark von den auf dem Etikett angegebenen Werten abweichen, dass die Verbraucher dadurch irreführt werden könnten.

Tabelle 10: Toleranzen bei Lebensmitteln für Kohlenhydrate, Zucker (Messunsicherheit bereits einbezogen)

Mengen pro 100 ml	Toleranzen
<10 g	±2 g
10 - 40 g	± 20 %
> 40 g	± 8 g

7. Zutatenverzeichnis

Ein „Lebensmittelzusatzstoff“ ist ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der weder als Lebensmittel verzehrt

noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird. Lebensmittelzusatzstoffe werden im Zutatenverzeichnis gelistet.

Alternativ zu ihrer Bezeichnung dürfen Zusatzstoffe auch mit ihrer E-Nummer angegeben werden. Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint. Am einfachsten ist es der Zutatenliste das Wort „Zutaten“ oder „Zutatenliste“ voranzustellen. Danach folgen die zur Herstellung verwendeten Bestandteile des Weines. Die Reihenfolge ist absteigend, geordnet nach der Menge der eingesetzten Zutaten. Zutaten mit einem mengenmäßigen Anteil unter zwei Prozent dürfen in beliebiger Reihenfolge aufgeführt werden.

An erster Stelle steht der Begriff „Trauben“. Auch eine Süßung mit Süßreserve zählt dazu. Danach folgt bei einer Anreicherung der Begriff „Saccharose“ oder „Zucker“. Bei einer Anreicherung mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder konzentriertem Traubenmost wird der Begriff „konzentrierter Traubenmost“ eingefügt. Bei Schaumwein werden die Begriffe „Fülldosage“ und „Versanddosage“ verwendet, entweder allein oder mit einer Liste der tatsächlichen Inhaltsstoffe.

Tabelle 11: Zutatenverzeichnis

- immer ist die erste Zutat „Trauben“
- bei einer Anreicherung ist die zweite Zutat „Saccharose“
- bei einer Anreicherung mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder konzentriertem Traubenmost wird der Begriff „konzentrierter Traubenmost“ eingefügt.
- bei der Sektherstellung werden „Fülldosage“ und „Versanddosage“ aufgeführt

Tabelle 12: oenologische Zusatzstoffe (vollständige Liste in der [EU Verordnung 2019/934](#))

Säureregulatoren:

- Weinsäure, E334
- Äpfelsäure, E296
- Milchsäure, E270
- Citronensäure, E330
- Bei höchstens drei wenn mindestens einer davon im vorhanden ist auch:
„enthält X und/oder Y und/oder Z“

Stabilisatoren:

- Kaliumpolyaspartat, E456

- Metaweinsäure, E353
- Gummiarabikum, E414
- Fumarsäure (E 297)
- Citronensäure, E330
- Carboxymethylcellulose, E466
- Hefe-Mannoproteine zur Weinsteinstabilisierung
- Bei höchstens drei wenn mindestens einer davon im vorhanden ist auch:
„enthält X und/oder Y und/oder Z“

Gase und Packgase - gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt:

- Argon, E938
- Stickstoff, E941
- Kohlendioxid, E290
- „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“
- „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“

Konservierungsstoffe und Antioxidantien:

- Lysozym, E1105
- Kaliumsorbat, E202
- Dimethyldicarbonat (DMDC), E242
- L-Ascorbinsäure, E300
- Sulfit

Lebensmittelzusatzstoffe sind mit dem Klassennamen, gefolgt von der Bezeichnung oder der E-Nummer aufzuführen: Der Klassenname verdeutlicht, welche Aufgaben der Stoff in einem Lebensmittel übernimmt (z. B. Stabilisatoren).

Tabelle 13: oenologische Verarbeitungshilfsstoffe
Stoffe die nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden (vollständige Liste in der EU Verordnung 2019/934).

- alle Stoffe der Entsäuerung
- Adsorptionsmittel - (Aktivkohle, Selektive Pflanzenfasern)
- Gärungsmittel - (Hefen, Bakterien)
- Enzyme
- Aktivatoren für die alkoholische und die malolaktische Gärung - (Nährstoffe, Inaktivierte Hefen)
- Klärhilfsstoffe - (Gelatine, PVPP, Bentonit, Tannine,...)
- Stabilisatoren - (Kontaktweinstein)
- Korrektur von Mängeln - (Kupfersulfat, Kupfercitrat)

Zusatzstoffe der Kategorien „Säureregulatoren“ und „Stabilisatoren“ können „mit und/oder“ bei höchstens drei Zutaten, wenn mindestens einer davon im vorhanden ist auch wie folgt gekennzeichnet werden. Beispiel: „Säureregulatoren: enthält Weinsäure und/oder Äpfelsäure und/oder Milchsäure“. Auch wenn der Wein nur einen dieser Stoffe enthält, kann eine Aufzählung von maximal drei alternativen Stoffe der Kategorie folgen. Dies soll gewährleisten, dass auch ad hoc Entscheidungen bei der Abfüllung weiterhin möglich sind. Hinter dem Begriff der Kategorie

ist ein Doppelpunkt anzufügen („Säureregulatoren:" „Stabilisatoren:" etc.).

Gase

Gase haben keinen Klassennamen der voran gestellt wird. Bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und bei Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure wird Kohlendioxid im Zutatenverzeichnis aufgeführt.

Die bei der Abfüllung verwendeten Gase Kohlendioxid, Argon und Stickstoff verdrängen den Sauerstoff bei der Abfüllung, werden aber nicht Teil des Produkts. Diese Gase können im Zutatenverzeichnis wie folgt aufgeführt werden: „unter Schutzatmosphäre abgefüllt" oder „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein.“

8. E-Nummer

Die chemische Bezeichnung oder die E-Nummer zeigt, um welchen Stoff es sich handelt (z. B. Citronensäure oder E 330). Die E-Nummern sind eine Art Code, durch den diese Zusatzstoffe unabhängig von der Sprache identifiziert werden können. Da Zusatzstoffe oft lange und komplizierte chemische Namen haben, lässt sich die Zutatenliste durch E-Nummern kürzer fassen.

9. Allergene

Die Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt und hervorgehoben werden. Dies gilt auch für Allergie auslösende Verarbeitungshilfsstoffe, dies sind Milch und Ei. Diese sind bei einer Konzentration von mehr als 0,25 mg/l anzugeben. Sulfite sind bei einer Konzentration von mehr als 10 mg/l anzugeben und werden mit dem Begriff „Sulfite“ bezeichnet.

10. Verarbeitungshilfsstoff / Allergene

Verarbeitungshilfsstoffe werden vorübergehend bei der Herstellung eines Lebensmittels eingesetzt und anschließend wieder entfernt. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Spuren können aber im Enderzeugnis enthalten sein, sofern die Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken. Die Verarbeitungshilfsstoffe werden nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt.

Verarbeitungshilfsstoffe sind beispielsweise Stoffe der Entsäuerung, Aktivkohle, Aktivatoren für die alkoholische und die malolaktische Gärung, inaktivierte Hefen, Bakterien, Klärhilfsstoffe, Kontaktweinstein, Enzyme, Kupfersulfat und anderes. Einfacher gesagt, Verarbeitungshilfsstoffe sind alle Stoffe die

zugelassen sind und keine Zutat sind. Die vollständige Liste findet sich in der EU-Verordnung 2019/934.

11. Bio-Kennzeichnung

Bei Bio-Weinbauerzeugnissen müssen die Zutaten, die aus ökologischer Produktion stammen, im Zutatenverzeichnis auch als ökologische Zutaten angegeben werden. Neben den ökologischen landwirtschaftlichen Zutaten dürfen für die Herstellung und Konservierung ökologischer Erzeugnisse des Weinsektors nur die zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe gemäß Anhang II Teil VI Nummer 2.2 der Verordnung (EU) 2018/848, gelistet in der [Verordnung \(EU\) 2021/1165](#) (Seite 33ff), verwendet werden. Nur wenige dieser Produkte sind als selbst bio-zertifizierte Produkte verfügbar (Bio-Gummiarabicum) und dürfen nur in Bio-Qualität eingesetzt werden. Viele andere hier zugelassene Produkte wie z.B. Wein-, Milch-, Zitronen-, L-Ascorbin- oder Metaweinsäure sind dagegen nicht als zertifizierte Bio-Produkte verfügbar (siehe Abbildung 2).

12. Sprache

Für Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle von Wein reicht die Angabe in einer Sprache der EU, also zum Beispiel in Deutsch.

Allergene werden weiterhin in einer für die Verbraucher der Mitgliedstaaten, in denen ein Lebensmittel vermarktet wird, leicht verständlichen Sprache angegeben.

Aromatisierte Weinerzeugnisse (Aromatisierter Wein, Aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails) sind Zutaten und Nährwerttabelle in einer im Zielland verständlichen Sprache zu machen.

13. Schrift

Bei Etiketten muss eine Lesbarkeit gewährleistet werden, diese ergibt sich aus der Schriftgröße, dem Buchstabenabstand, dem Zeilenabstand, der Strichstärke der Schrift, der Schriftfarbe, der Schriftart, dem Verhältnis zwischen Buchstabenbreite und -höhe, der Materialoberfläche und dem Kontrast zwischen Schrift und Hintergrund. Für obligatorische Angaben, außer der Nennfüllmenge gilt, die Buchstaben müssen unabhängig von der verwendeten Schriftart mindestens 1,2 mm groß sein. Für die Angabe der Allergene ist eine Schriftgröße mit einer x-Höhe von mindestens 1,2 mm vorgeschrieben. Da das kleine „x“ zu den Buchstaben mit der geringsten Höhe gehört, ergibt sich eine Differenz zwischen den Regelungen nur bei Schriftarten mit ausschließlich Großbuchstaben.

Tabelle 14: Anforderungen Schrift

Obligatorische Angabe	Buchstaben- größe mindes- tens 1,2 mm
Allergene	x-Höhe 1,2 mm
Nennfüllmenge Nennvolumen von 200 bis 1000 ml	4 mm

<p>1. Sichtfeld</p>	<p>2. Schichtfeld, das Behältnis muss umgedreht werden</p>
----------------------------	---

Abbildung 1: Erklärung zum Schichtfeld

1. Sichtfeld, Angaben können gleichzeitig gelesen werden
2. Schichtfeld, das Behältnis muss zum Lesen gedreht werden, für Allergene und Losnummer möglich

14. Etikettenbeispiele

Die folgenden Etikettenbeispiele sind nicht maßstabsgerecht.

2023 Pfalz Riesling

Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt

Deutscher Bio Qualitätswein A.P. Nr.: 5 123 456 05 12,5 % vol **0,75 L**

Zutatenverzeichnis: Trauben*, Saccharose*, Säureregulatoren: enthält Weinsäure und/oder Milchsäure, Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/oder Metaweinsäure und/oder Gummiarabikum*, Konservierungsstoff und Antioxidantien: Sulfite , L-Ascorbinsäure	100 ml enthalten durchschnittlich <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Brennwert</td> <td>332 kJ (78 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>0,7 g</td> </tr> </table> Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	Brennwert	332 kJ (78 kcal)	Kohlenhydrate	1,7 g	davon Zucker	0,7 g
Brennwert	332 kJ (78 kcal)						
Kohlenhydrate	1,7 g						
davon Zucker	0,7 g						

DE-Öko-XXX
 Deutsche Landwirtschaft

*aus ökologischer Landwirtschaft

Abbildung 2: Biowein, Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle auf einem Weinetikett. Stoffe, die Allergien auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt und, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil (z. B. Fettdruck) oder die Hintergrundfarbe hervorgehoben werden.

2023 Pfalz Riesling Sekt brut

Hersteller: Weingut DLR D-67435 Neustadt

Deutscher Sekt A.P. Nr.: 5 123 456 05 12,5 % vol **0,75 L**

Zutatenverzeichnis: Trauben, Saccharose, Füll- dosage, Versanddosage, Säureregulatoren: Weinsäure Stabilisatoren: Fumarsäure, Metaweinsäure, Gummiarabikum, Konservierungsstoff und Antioxidantien: Sulfite , L-Ascorbinsäure	100 ml enthalten durchschnittlich <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Brennwert</td> <td>332 kJ (78 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>0,7 g</td> </tr> </table> Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	Brennwert	332 kJ (78 kcal)	Kohlenhydrate	1,7 g	davon Zucker	0,7 g
Brennwert	332 kJ (78 kcal)						
Kohlenhydrate	1,7 g						
davon Zucker	0,7 g						

Abbildung 3: Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle auf einem Sektetikett. Füll- und Versanddosage werden angegeben.

2023 Pfalz Riesling							
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt							
Deutscher Qualitätswein A.P. Nr.: 5 123 456 05 12,5 % vol 0,75 L							
Zutatenverzeichnis:	100 ml enthalten durchschnittlich						
Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: enthält E334 und/oder E270, Stabilisatoren: enthält E330, E353 und/oder E290, Antioxidantien: Sulfite , E220	<table border="1"> <tr> <td>Brennwert</td> <td>332 kJ (78 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>0,7 g</td> </tr> </table>	Brennwert	332 kJ (78 kcal)	Kohlenhydrate	1,7 g	davon Zucker	0,7 g
Brennwert	332 kJ (78 kcal)						
Kohlenhydrate	1,7 g						
davon Zucker	0,7 g						
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.						

Abbildung 4: Zutatenverzeichnis mit E-Nummern, Allergene (hier „Sulfite“) erhalten keine E-Nummern. Der ungefähre Flächenbedarf auf dem Etikett, werden Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle nebeneinander angeordnet, beträgt 6,8 cm in der Breite und 2,5 cm in der Höhe.

2023 Pfalz Riesling							
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt							
Deutscher Qualitätswein A.P. Nr.: 5 123 456 05 12,5 % vol 0,75 L							
enthält Sulfite	100 ml enthalten durchschnittlich						
	<table border="1"> <tr> <td>Brennwert</td> <td>332 kJ (78 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>0,7 g</td> </tr> </table>	Brennwert	332 kJ (78 kcal)	Kohlenhydrate	1,7 g	davon Zucker	0,7 g
Brennwert	332 kJ (78 kcal)						
Kohlenhydrate	1,7 g						
davon Zucker	0,7 g						
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.						

Abbildung 5: Nährwerttabelle auf einem Weinetikett, ohne Zutatenverzeichnis. Ein Zutatenverzeichnis ist nur notwendig falls mehrere Zutaten verwendet wurden, ist Wein die einzige Zutat, braucht es kein Zutatenverzeichnis. Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/l gesamtter SO₂ ist eine Allergenkennzeichnung notwendig. Gibt es kein Zutatenverzeichnis, müssen Allergene mit dem zusätzlichen Hinweis "Enthält" angegeben werden.

2023 Pfalz Riesling	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt	
Deutscher Qualitätswein A.P. Nr.: 5 123 456 05 12,5 % vol 0,75 L	
E in 100 ml 332 kJ (78 kcal)	
	enthält Sulfite
Informationen zu Zutaten und Nährwerten	

Abbildung 6: Weinetikett, mit Brennwertangabe, Allergenkennzeichnung, ohne Zutatenverzeichnis und mit QR-

Code, der zu einem eLabel führt. Die Allergenkennzeichnung kann bei einem eLabel auch weiterhin außerhalb des Sichtfeldes erfolgen.

https://www.eLabel/...	
100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	
Zutatenverzeichnis: Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: Citronensäure, Metaweinsäure, Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, Sulfite	
Impressum: Weingut DLR, Bernhard Schandelmaier, Breitenweg 71, D-67435 Neustadt	
Datenschutzerklärung:.....	

Abbildung 7: Beispiel für ein e-Label. Nährwertdeklaration und Zutatenverzeichnis sind damit auf elektronischem Wege einsehbar. Jegliche Erhebung oder Nachverfolgung von Nutzerdaten sowie die Bereitstellung von Informationen zu Vermarktungszwecken, ist nicht erlaubt.

2023 Riesling							
Entalkoholisierter Deutscher Wein							
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt							
Product of Germany Losnummer: 06	0,75 L 0,5 % vol						
Zutatenverzeichnis: Trauben, Säureregulatoren: enthält E334 und/oder E270, Stabilisatoren: E330, Antioxidantien: Sulfite , E220, Dimethyldicarbonat	100 ml enthalten durchschnittlich						
	<table border="1"> <tr> <td>Brennwert</td> <td>59 kJ (14 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>3,2 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>2,2 g</td> </tr> </table>	Brennwert	59 kJ (14 kcal)	Kohlenhydrate	3,2 g	davon Zucker	2,2 g
Brennwert	59 kJ (14 kcal)						
Kohlenhydrate	3,2 g						
davon Zucker	2,2 g						
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.						
Mindestens haltbar bis: Ende 2025							

Abbildung 8: Entalkoholisierter Deutscher Wein, Dimethyldicarbonat (E242) und MHD

Rosé Glühwein							
Winzerglühwein aus eigenen Rot- und Weißweinen							
Weingut DLR, D-67435 Neustadt							
Product of Germany Losnummer: 05 12,5 % vol 1,0 L							
Zutatenverzeichnis: Wein (Trauben, Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/oder Metaweinsäure, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite), Saccharose, Wasser, Gewürzextrakt aus Zimt, Zitruschalen, Gewürznelken, Heidelbeeren und Vanilleschoten Antioxidantien: Sulfite	100 ml enthalten durchschnittlich contain an average of						
List of ingredients: wine (grapes, stabilizers: citric acid and/or metatartaric acid, preservatives and antioxidants: sulphites), sucrose, water, spices, natural flavors, preservatives and antioxidants: sulphites	<table border="1"> <tr> <td>Brennwert Energie</td> <td>332 kJ (78 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate Carbohydrates</td> <td>8,0 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker of which sugars</td> <td>7,0 g</td> </tr> </table>	Brennwert Energie	332 kJ (78 kcal)	Kohlenhydrate Carbohydrates	8,0 g	davon Zucker of which sugars	7,0 g
Brennwert Energie	332 kJ (78 kcal)						
Kohlenhydrate Carbohydrates	8,0 g						
davon Zucker of which sugars	7,0 g						
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz. Contains minor amounts of fat, saturated fat, protein and salt.						

Abbildung 9: Zutatenverzeichnis und Nährwerte bei aromatisierten Getränken, Sprache siehe Punkt: 11

15. Preislisten und Internetseiten

Für Preislisten und Internetseiten gibt es keine Vorgaben zu Schriftgrößen, aber auch hier ist eine Lesbarkeit sicherzustellen. Für Preislisten und Internetseiten gelten die gleichen Vorschriften. Sie müssen, und dies gilt nur für den Handel mit Endverbraucher, alle verpflichtenden Angaben außer dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und der Los-Nummer (A.P.-Nr.) enthalten, wenn die Möglichkeit einer Bestellung (z.B. telefonisch, schriftlich, per Fax) eröffnet wird. Preislisten und Internetseiten brauchen damit eine Brennwertangabe und e-Label oder Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle.

Nur allgemeine Werbemittel, die einen Kaufabschluss nicht zulassen oder ohne unmittelbare Bestellmöglichkeit sind, brauchen diese Angaben nicht. Solche allgemeinen Werbemittel sind beispielweise die Flyer der Discounter, die sich zum Wochenende im Briefkasten finden. Auch Winzer könnten sich solch allgemeiner Werbemittel bedienen, aber es darf dort keine unmittelbare Möglichkeit der Bestellung eröffnet werden.

Spätestens auf der Artikelseite, die eine Einleitung des Bestellvorgangs ermöglicht (etwa durch Hinzufügen des Produkts zum Warenkorb), sind alle Hinweise anzuführen. Auch eine externe Übersichtsseite ist möglich, wenn auf diese vor Abschluss des Kaufvertrags deutlich hingewiesen wird.

Im Online-Shop kann auf der jeweiligen Produktdetailseite die Nährwerttabelle unter einem Reiter mit der Aufschrift „Nährwertdeklaration“ stehen. Dort ist den eigentlichen Angaben die Formulierung „Nährwertangaben pro 100 ml“ voranzustellen. Vorgeschrieben ist grundsätzlich eine Tabellenform mit bündig angeordneten Zahlen. Werden die Pflichtinformationen auf einer anderen Seite bereitgestellt, ist ein deutlich bezeichneter, gut sichtbarer Link in die Artikelseite zu integrieren.

Abbildung 10: Beispiel für Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle auf einer Preisliste mit Bestellmöglichkeit


2023 Pfalz Riesling Deutscher Qualitätswein 12,5 % vol	0,75 L 5,00 € Grundpreis 1,0 L= 6,67 €
enthält Sulfite, E in 100 ml 349 kJ / 82 kcal Zutaten/Nährwertangaben	

Abbildung 11: Beispiel für Nährwertangabe und e-Label auf einer Preisliste mit Bestellmöglichkeit

Unsere Weine

- 1 +
Bestellen



2023 zzgl. Versand
Riesling
Pfalz Deutscher Qualitätswein

Preis 6,10 €
Grundpreis 8,13 €/l inkl. MwSt.
11,5 % vol 0,75 Liter

Zutatenverzeichnis: Trauben, Säureregulatoren: E334 und/oder E270, Stabilisatoren: enthält E330 und/oder E353 und/oder E290, Antioxidantien: **Sulfite**, E220

Nährwertangaben: 100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	0,7 g

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

2023 Pfalz Riesling Deutscher Qualitätswein 12,5 % vol	0,75 L 5,00 € Grundpreis 1,0 L= 6,67 €										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Nährwertangaben</td> <td>100 ml enthalten</td> </tr> <tr> <td>durchschnittlich</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Brennwert</td> <td>349 kJ / 82 kcal</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>0,7 g</td> </tr> </table> <p>Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.</p> <p>Zutatenverzeichnis: Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: E334, E270, Stabilisatoren: E330, E353, E290, Antioxidantien: Sulfite</p>		Nährwertangaben	100 ml enthalten	durchschnittlich		Brennwert	349 kJ / 82 kcal	Kohlenhydrate	1,7 g	davon Zucker	0,7 g
Nährwertangaben	100 ml enthalten										
durchschnittlich											
Brennwert	349 kJ / 82 kcal										
Kohlenhydrate	1,7 g										
davon Zucker	0,7 g										

Abbildung 12: Beispiel für Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle in einem Webshop



Abbildung 13: Beispiel für Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle in einem Webshop, diese sind durch einen sprechenden Link zu erreichen.

gerechnet werden), Zucker und der Gesamtsäure. Beim Zutatenverzeichnis wird zwischen „Lebensmittelzusatzstoff“ und „Verarbeitungshilfsstoff“ unterschieden, nur Zusatzstoffe werden aufgeführt. Jeder der Wein an Endverbraucher vermarktet, wird Wein etiketten, Preislisten und Webshop anpassen müssen und kann sich bereits heute vorbereiten.

16. Lebensmittel

Bei zusammengesetzten Zutaten in Lebensmitteln sind auch deren Bestandteile anzugeben (z. B. bei einem Riesling Senf). Im Zutatenverzeichnis muss Wein aufgeführt werden, gefolgt von der Zusammensetzung nach der für Wein vorgeschrieben Form. Beispiel: Riesling-Senf: Wasser, SENFSAATEN, Weißweinessig, SENFSCHROT, 5 % Riesling Wein (Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: Citronensäure, Metaweinsäure, Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, SULFITE), Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze.

17. Fazit:

Mit der EU Verordnung 2021/2117 wird die Deklaration von Wein den bisher bereits geltenden Regelungen für Lebensmittel angepasst. In das Verzeichnis der verpflichtenden Angaben kommen das Zutatenverzeichnis und die Nährwertdeklaration neu dazu. Für eine Berechnung von Kohlenhydraten und Brennwert braucht es eine Analyse von Alkohol, Glycerin (hier könnte auch mit einem Erfahrungswert, z. B. 10 % des vorh. Alkoholgehaltes