Informationen zu Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle auf Weinetiketten, e-Label, Preislisten und Webshops mit dem Stand März 2023

(Autor: Bernhard Schandelmaier, DLR Rheinpalz)

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. Diese Regelungen treten am 8. Dezember 2023 in Kraft. Üblicherweise sind solch neue Vergaben von Abverkaufs Regelungen für bereits abgefüllte, etikettierte und im Markt befindliche Erzeugnisse begleitet, die in diesem Fall aber noch nicht festgelegt wurden.

Für Lebensmittel ist die Angabe eines Zutatenverzeichnisses und einer Nährwertdeklaration bereits seit langem verpflichtend. Ziel der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ist es, Verbraucher beim Lebensmittelkauf umfassend zu informieren und Produzenten innerhalb des europäischen Binnenmarktes einheitliche und klare Vorgaben zur Kennzeichnung und Bezeichnung zu geben.

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

e-Label

Mit einem sogenannten „e-Label“ kann die vollständige Nährwertdeklaration und das Zutatenverzeichnis auf elektronischem Wege angegeben werden. Brennwertangabe und Allergenkennzeichnung müssen auch bei einem e-Label auf dem Weinetikett stehen. Die Allergenkennzeichnung kann bei einem eLabel auch außerhalb des Sichtfeldes der Pflichtangaben erfolgen.

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-Diensten) 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 muss solange vorgehalten werden wie der Wein im Verkauf ist. 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.

Nährwertdeklaration

Die Nährwertdeklaration umfasst Angaben zum Brennwert, Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Vorgeschrieben 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; gleiches gilt sicher auch für Webseiten. Ist zu wenig Platz für eine Tabelle, etwa in Printmedien (Preislisten), können die Angaben auch hintereinander aufgeführt werden.

Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz sind in Wein nur in vernachlässigbaren Mengen enthalten. Eine Analyse für diese Werte ist nicht vorgesehen. Nach dem Leitfaden der EU zur Nährwertkennzeichnung ist die Angaben: „Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz“ unterhalb der Tabelle ausreichend.

Kohlenhydrate, Zucker und Brennwert

Nach der Lebensmittelverordnung können die Werte einer Nährwerttabelle auf einer Lebensmittelanalyse beruhen.

Die in Wein enthaltenen Kohlenhydrate bestehen aus den Zuckern Glukose und Fruktose. Kohlenhydrate ergeben sich aus der Summe von Mono-, Di-, Oligo- und Polysacchariden. Zucker ergibt sich nur aus der Summe der Mono- und Disaccharide. Bei Wein ist der Anteil an Polysacchariden vernachlässigbar, so dass die Mengenangaben für Kohlenhydrate und Zucker gleich sind. So wird es bisher schon beim Traubensaft gehandhabt. Der Kohlenhydrate- und Zuckergehalt pro 100 ml kann auf 1 g genau oder mit Dezimalstelle angegeben auf 0,1 g angegeben werden. Die Berechnung des Brennwertes basiert auf einer Analyse der Kohlenhydrate. Alkohol, Zucker und Gesamtsäure finden sich im Untersuchungsbefund für die Qualitätsweinprüfung. Für Glycerin kann mit einem festen Faktor gerechnet werden. Nach der Lebensmittelverordnung können die Werte einer Nährwerttabelle auch durch eine Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen und können auch aus den Standardwerken zur Zusammensetzung der Lebensmittel gewonnen werden. Nach Literaturangaben besteht zwischen Alkoholgehalt (in g/L) und Glyceringehalt (in g/L) ein Verhältnis von 5 bis 12 : 1. Ein fester Wert von 8 g/L Glycerin mit einer möglichen

Abweichung um ± 2 bis 3 g/l hat nur einen sehr geringen Einfluss auf den Endwert der Kohlenhydrate und den Brennwert. Der Brennwert gibt an, wieviel Energie der menschliche Körper aus einem Lebensmittel gewinnen kann. Kohlenhydrate, Glycerin und Zucker haben einen Brennwert von 17 kJ (oder 4 kcal) pro Gramm und organische Säuren 13 kJ (oder 3 kcal) pro Gramm. Alkohol hat den höchsten Brennwert mit 29 kJ (oder 7 kcal) pro Gramm. Sind der Brennwert oder die Nährstoffmenge(n) 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: Umrechnungsfaktoren zum Energiewert

1 kcal	4,25 kJ
Alkohol	7 kcal/g
Kohlenhydrate: Zucker/Glycerin	4 kcal/g
Organische Säuren	3 kcal/g

Tabelle: 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: 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: 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	1,7 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.
Zusätzlich zur Nährwerttabelle können die Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz auch auf der Vorderseite wiederholt werden. Die Angabe darf hier pro Portion erfolgen, der Brennwert muss jedoch auch auf 100 ml angegeben werden.

Tabelle: Beispiel für eine Nährwerttabelle bei einem Wein ohne Restzucker

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

Tabelle: Beispiel für eine Nährwerttabelle für Wein. Für alle Parameter wird ein Wert angegeben; freiwilliger Hinweis auf Salzgehalt.

Nährwertangaben	je 100 ml
Brennwert	349 kJ / 82 kcal
Fett	0,01 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,002 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	0,2 g
Salz	0,008 g*
*angegebener Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen	

Tabelle: 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

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

➢ Alkohol: 12,5 % vol = 98,6 g/l : 10 = 9,86 g/100 ml / 9,86 x 7 = 69 kcal
➢ Glycerin: 8 g/l : 10 = 0,8 g/100 ml / 0,8 x 4 = 3,2 kcal
➢ Zucker: 17 g/l: 10 = 1,7 g/100 ml / 1,7 x 4 = 6,8 kcal
➢ Gesamtsäure: 8 g/l: 10 = 0,8 g/100 ml / 0,8 x 3 = 2,4 kcal
➢ Brennwert: = 344 kJ (81 kcal)

Toleranzen

Abweichungen der Werte einer Nährwerttabelle müssen innerhalb vorgeschriebener Toleranzen bleiben. Zu den spezifischen Toleranzen bei Nährwertangaben gibt es einen EU Leitfaden der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Der Leitfaden findet sich unter Eingabe der Begriffe „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“ im Internet auf einer Vielzahl von Webseiten. Dieser Leitfaden empfiehlt Kontrollbehörden und Lebensmittelunternehmern Toleranzbereiche für die Nährwertangabe in denen bereits Messungenauigkeiten berücksichtigt sind.

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.

Tabelle: 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

Die Nährstoffgehalte des Lebensmittels sollten möglichst wenig von den auf dem Etikett angegebenen Werten abweichen. Verbraucher sollen richtig informiert werden. Bei einem hohen Zuckeranteil sollen die angegebenen Werte nicht im unteren Toleranzbereich liegen, wenn der gemessene oder berechnete Durchschnittswert eher über dem angegebenen Wert liegt. In der Praxis braucht es zur Erstellung der Nährwerttabelle und der Brennwertangabe vor dem Drucken der Etiketten, eine Analyse von Alkohol, Zucker und Gesamtsäure. Wird erst nach einer Qualitätsweinprüfung etikettiert, finden sich die notwendigen Angaben im Untersuchungsbefund für die Qualitätsweinprüfung.

Zutatenverzeichnis

Ein „Lebensmittelzusatzstoff“ ist ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst 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, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können. Lebensmittelzusatzstoffe werden im Zutatenverzeichnis gelistet.

Ein Zutatenverzeichnis ist nur notwendig falls mehrere Zutaten verwendet wurden, ist Wein die einzige Zutat braucht es kein Zutatenverzeichnis.

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“ voran zustellen. Danach folgen die zur Herstellung verwendeten Bestandteile des Weines. Die Reihenfolge ist absteigend, geordnet nach der Menge der eingesetzten Zutaten. An erster Stelle steht der Begriff „Trauben“. Danach folgt bei einer Anreicherung der Begriff „Saccharose“. 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 gemäß EU-Verordnung 2019 /934 Anhang II.

Zutaten mit einem mengenmäßigen Anteil unter zwei Prozent dürfen in beliebiger Reihenfolge aufgeführt werden. Eine konkrete Mengenangabe in Prozent, nach der sogenannten Quid-Regelung, ist bei Zutaten notwendig, die auf der Verpackung des Lebensmittels durch Worte oder Abbildungen hervorgehoben werden.

Tabelle: 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: oenologische Zusatzstoffe
(vollständige Liste in der EU Verordnung 2019/934)

Säureregulatoren:

- Weinsäure (L(+)-), E334
- Apfelsäure (D,L-; L-), E296
- Milchsäure, E270
- Calciumsulfat, 516
- Citronensäure, E330
- Bei mehreren auch X, Y „und/oder“ Z

Stabilisatoren:

- Kaliumpolyaspartat, E456
- Metaweinsäure, E353
- Gummiarabikum, E414
- Fumarsäure (E 297)
- Citronensäure, E330
- Carboxymethylcellulose, E466
- Hefe-Mannoproteine zur Weinsteinstabilisierung
- Bei mehreren auch X, Y „und/oder“ Z

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

- Argon, E938
- Stickstoff, E941
- Kohlendioxid, E290
- „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“

Konservierungsstoffe und Antioxidantien:

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

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

- 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" verbunden werden. Beispiel: „Säureregulatoren: Weinsäure, Apfelsäure und/oder Milchsäure“. Auch wenn der Wein nur einen dieser Stoffe enthält, kann eine Aufzählung aller möglichen 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:").

Gase

Gase haben keinen Klassennamen der voran gestellt wird. Die bei der Abfüllung verwendeten Gase Kohlendioxid, Argon und Stickstoff verdrängen den Sauerstoff bei der Abfüllung, werden aber nicht Teil des Produkts.
Entscheidungen über die Verwendung der Gase erfolgen mitunter kurzfristig und die Angabe der Gase in der Zutatenliste kann den Verbraucher über die Zusammensetzung des Weins verwirren. Gase werden im Zutatenverzeichnis wie folgt aufgeführt: „unter Schutzatmosphäre abgefüllt" oder „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein.“
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 komplizierte chemische Namen haben, lässt sich die Zutatenliste von Produkten übersichtlicher und kürzer gestalten, wenn man statt der vollen Bezeichnung lediglich die entsprechende E-Nummer kennzeichnet.

Allergene

Die Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Zudem müssen diese Stoffe und Erzeugnisse zusätzlich im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil (z. B. Fettdruck) oder die Hintergrundfarbe. Im

Zutatenverzeichnis wird der Begriff „Sulfite“ verwendet. Bei einem QR-Code ist wie bisher der Begriff „Enthält Sulfite“ auf dem Etikett zu verwenden.

Verarbeitungshilfsstoff

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. Eine Ausnahme bilden die Allergene, die immer anzugeben sind, wie etwa Milch und Ei in einer Konzentration von mehr als 0,25 mg/l. Schwefeldioxid und Sulfite sind in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l anzugeben.

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.

Sprache

Die verwendete Sprache muss für die Verbraucher des Mitgliedstaates, in denen der Wein vermarktet wird, leicht verständlich sein. Die englische Sprache, obwohl allgemein in Schulen unterrichtet, ist nicht ausreichend. Beim Export in andere EU-Länder ist das Etikett entsprechend den jeweiligen Sprachen anzupassen. Das eLabel ist für den Export eine deutliche Erleichterung.

<u>Etikettenbeispiele</u>

Für Etiketten gilt eine Mindestschriftgröße von mindestens 1,2 mm x-Höhe. Als x-Höhe bezeichnet man die von der Grundlinie aus gemessene, reguläre Höhe der Kleinbuchstaben einer Schrift, die keine Oberlänge besitzen, wie beispielsweise beim x. Abweichende Angaben gelten für die Schriftgröße der Nennfüllmenge die von der Flaschengröße abhängig ist und bei einem Nennvolumen von 200 bis 1000 ml 4 mm beträgt. Die folgenden Etikettenbeispiele sind nicht Maßstabsgerecht.

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

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Abbildung: 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, Fülldosage, Versanddosage, Säureregulatoren: E334 und/oder E270, Stabilisatoren: E330, E353 und/oder E290, Antioxidantien: **Sulfite**, E220

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Abbildung: Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle auf einem Sektetikett. Fülldosage 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: Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: E334 und/oder E270, Stabilisatoren: E330, E353 und/oder E290, Antioxidantien: **Sulfite**, E220

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Abbildung: Zutatenverzeichnis mit E-Nummern, Allergene (hier „Sulfite“) erhalten keine E-Nummern

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	
Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Abbildung: 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 gesamter SO_2 ist eine Allergenkennzeichnung notwendig.

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)

SCAN ME

enthält Sulfite

Informationen zu Zutaten und Nährwerten

Abbildung: 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.

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.

https://www.eLabel/...

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Zutatenverzeichnis: Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: Citronensäure, Metaweinsäure, Antioxidantien: Ascorbinsäure, Sulfite

Abbildung: Beispiel für ein eLabel. 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.

Preislisten und Internetseiten

Für Preislisten und Internetseiten gelten die gleichen Vorschriften. Sie müssen, und dies gilt nur für den Handel mit Endverbrauchern, 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 Brennwertangabe und e-Label oder Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle.

Für Preislisten und Internetseiten gibt es keine Schriftgrößen-Vorgaben. Nur allgemeine Werbemittel, die einen Kaufentschluss 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: Beispiel für Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle in einem Webshop

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

2023 Pfalz Riesling
Deutscher Qualitätswein
12,5 % vol

0,75 L 5,00 €
Grundpreis
1,0 L= 6,67 €

Nährwertangaben	
100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	349 kJ / 82 kcal
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Zutatenverzeichnis: Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: E334, E270, Stabilisatoren: E330, E353, E290, Antioxidantien: **Sulfite**

Abbildung: 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

SCAN ME

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

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 neu dazu, das Zutatenverzeichnis und die Nährwertdeklaration. Für eine Berechnung von Kohlenhydraten und Brennwert braucht es eine Analyse von Alkohol, Glyzerin (hier könnte auch mit einem Erfahrungswert, z. B. 10 % des vorh. Alkoholgehaltes 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 Weinetiketten, Preislisten und Webshop anpassen müssen und kann sich bereits heute vorbereiten.