

# Leitfaden Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration auf dem Etikett (Stand 10.10.2023)

Aufgrund der Änderungsverordnung VO (EU) 2021/2117 sind bei Produkten, welche unter das EU-Weinrecht fallen, ab dem Herstellungsdatum 08.12.2023 ein Zutatenverzeichnis und eine Nährwertdeklaration jeweils als obligatorische Angabe am Etikett bzw. als „Off-Label“ z.B. mittels QR Code anzuführen.

Folgende Produkte fallen darunter:

## **Erzeugnisse lt. Anhang VII Teil II der VO (EU) Nr. 1308/2013:**

- Wein,
- Likörwein,
- Schaumwein,
- Qualitätsschaumwein,
- Aromatischer Qualitätsschaumwein,
- Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure,
- Perlwein,
- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,
- Teilweise gegorener Traubenmost (STURM),
- Wein aus eingetrockneten Trauben,
- Wein aus überreifen Trauben,
- deren entalkoholisierten und teilweise entalkoholisierten Entsprechungen.

## **Erzeugnisse der VO (EU) Nr. 251/2014**

- Aromatisierter Wein,
- Aromatisierte weinhaltige Getränke und
- Aromatisierte weinhaltige Cocktails

## **Nicht unter diese Verpflichtung fallen folgende, ausschließlich national geregelte Produkte:**

- Obstwein (Alle unter die Obstweinverordnung fallenden Erzeugnisse)
- Weinhaltige Getränke und Weinhaltige Cocktails (z.B. SPRITZER)

Definition der **Herstellung** lt. Klarstellung der EU-Kommission:

Gemäß den EU-Rechtsvorschriften umfasst die Weinherstellung nicht nur die alkoholische Gärung, sondern möglicherweise auch die Umsetzung einiger önologischer Verfahren. Artikel 80 der GMO-Verordnung bezieht sich auf die önologischen Verfahren, die "bei der Herstellung und Konservierung der in Anhang VII Teil II aufgeführten Erzeugnisse" anzuwenden sind, und führt weiter aus, dass önologische Verfahren nur angewendet werden, um eine ordnungsgemäße Weinbereitung, eine ordnungsgemäße Konservierung oder eine ordnungsgemäße Veredelung des Erzeugnisses zu gewährleisten. In der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission wird in Artikel 1 (Anwendungsbereich) und Artikel 3 (zugelassene önologische Verfahren) die gleiche Verknüpfung mit der Erzeugung und der Konservierung hergestellt.

In diesem Zusammenhang gilt ein Weinbauerzeugnis als „erzeugt“, wenn es die Merkmale und Anforderungen gemäß Anhang VII Teil II der GMO-Verordnung für die betreffende Weinkategorie erfüllt, gegebenenfalls auch durch die Durchführung zugelassener önologischer Verfahren auf der Grundlage der Vorschriften des Artikels 80 und des Anhangs VIII der genannten Verordnung.

## Beispiele:

Als Beispiel bezeichnet „**Wein**“ (Kategorie 1) das Erzeugnis, das ausschließlich aus der vollständigen oder teilweisen alkoholischen Gärung frischer Trauben, auch zerkleinert, oder aus Traubenmost gewonnen wird. Darüber hinaus muss der Wein den erforderlichen Alkoholgehalt und Säuregehalt gemäß Anhang VII Teil II Nummer 1 der GMO-Verordnung erreicht haben.

Ein „**Schaumwein**“ (Kategorie 4) oder „**Qualitätsschaumwein**“ bzw. „**Sekt**“ (Kategorie 5) kann, wenn er durch zweite alkoholische Gärung hergestellt wird, erst dann als „hergestellt“ angesehen werden, wenn die zweite Gärung stattgefunden hat und das Erzeugnis seine Alkoholgehalts- und Überdruckbedingungen gemäß Anhang VII Teil II der GMO-Verordnung erreicht hat. Die einfache Vinifikation der Grundweine oder die Zubereitung der Cuvée vor dem 8. Dezember 2023 würde eine Ausnahme von der Nährwertkennzeichnung nicht rechtfertigen.

Bei „**teilweise entalkoholisierten Wein**“ bzw. „**entalkoholisierten Wein**“ gilt der Tag der Entalkoholisierung als Herstellungsdatum.

Bei „**Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure**“ (Kategorie 9) und „**Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure**“ (Kategorie 7) gilt der Tag des Kohlensäurezusatzes als Herstellungsdatum.

Bei **aromatisierten Weinerzeugnissen** gilt der Tag der Aromatisierung als Herstellungsdatum.

## Zutatenverzeichnis

Mit der Änderungsverordnung Delegierte VO (EU) 2023/1606 zur Änderung der delegierten Verordnung (EU) 2019/33 wird der Artikel 48a in die VO (EU) 2019/33 integriert.

„Artikel 48a

### Verzeichnis der Zutaten

- (1) Der Begriff ‚Trauben‘ kann die Angabe der Trauben und/oder des Traubenmosts als Ausgangsstoffe für die Herstellung von Weinbauerzeugnissen ersetzen.
- (2) Der Begriff ‚konzentrierter Traubenmost‘ kann die Angabe des konzentrierten Traubenmosts und/oder des rektifizierten Traubenmostkonzentrats für die Herstellung von Weinbauerzeugnissen ersetzen.
- (3) Die önologischen Verbindungen, Kategorien, Bezeichnungen und E-Nummern, die im Verzeichnis der Zutaten zu verwenden sind, sind in Anhang I Teil A Tabelle 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgeführt.
- (4) Unbeschadet des Artikels 41 Absatz 1 dieser Verordnung sind für die Angabe im Verzeichnis der Zutaten der önologischen Verbindungen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, die in Anhang I Teil A Tabelle 2 Spalte 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgeführten Begriffe zu verwenden.
- „(5) Zusatzstoffe der Kategorien ‚Säureregulatoren‘ und ‚Stabilisatoren‘, die ähnlich oder austauschbar sind, können im Verzeichnis der Zutaten unter Verwendung des Ausdrucks ‚enthält ... und/oder‘ gefolgt von höchstens drei Zusatzstoffen angegeben werden, wenn mindestens einer davon im Enderzeugnis vorhanden ist.“
- (6) Die Angabe von Zusatzstoffen, die unter die Kategorie ‚Packgase‘ fallen, kann im Verzeichnis der Zutaten durch die spezifische Angabe ‚unter Schutzatmosphäre abgefüllt‘ oder ‚Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen‘ ersetzt werden.
- (7) Die Zugabe von Fülldosagen und Versanddosagen zu Weinbauerzeugnissen kann durch die alleinstehende Angabe ‚Fülldosage‘ und ‚Versanddosage‘ oder zusammen mit einer in Klammern aufgeführten Liste ihrer Bestandteile gemäß Anhang II der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 gekennzeichnet werden.“

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 sogenannte Verarbeitungshilfsstoffe, welche bei der Herstellung verbraucht oder wieder entfernt werden.

Dem Verzeichnis der Zutaten ist das Wort „**Zutaten:**“ voranzustellen. Dann folgen die verwendeten Zutaten in absteigender Reihenfolge ihrer Menge (Masse). Zur Bezeichnung der Zutaten sind die offiziellen Bezeichnungen (entweder rechtlich vorgeschriebene oder verkehrsübliche) oder auch – falls vorhanden – die entsprechende E-Nummer zu verwenden. **Weiters ist zu jedem Zusatzstoff die zugehörige Zusatzstoffklasse (Klassenname) anzugeben.**

Als Erstes steht im Zutatenverzeichnis immer der Begriff „**Trauben**“. Bei einer Anreicherung folgt dann in der Regel der Begriff „**Zucker**“ oder „**Saccharose**“. Werden mehrere Weine verschnitten, dann empfiehlt es sich, alle verwendeten Zutaten in Summe anzugeben (z.B. Zucker, Weinsäure oder Schwefeldioxid 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 bezeichnet (**die alleinige Angabe von E-Nummern ist bei Allergenen unzulässig, siehe Artikel 48a Ziff. 4**) und hervorgehoben werden – hier hat sich im Allgemeinen der Fettdruck etabliert. Die Angabe der Allergene erfolgt dabei folgendermaßen: „**Schwefeldioxid**“ bzw. „E220 (**Sulfite**)“, **Kaliumbisulfit**“, „**Kaliummetabisulfit**“, „**Lysozym (Ei)**“, „**Eialbumin**“, „**Casein (Milch)**“ – Letzteres ist ggf. auch als Verarbeitungshilfsstoff aufzuführen.

Wird das Zutatenverzeichnis explizit am Etikett angeführt, so **entfällt** die Angabe „**Enthält Sulfite**“. Wird allerdings ein QR-Code am Etikett verwendet, so ist wie bisher auch die Angabe „Enthält Sulfite“ am Etikett erforderlich.

## Übersicht über die Zusatzstoffe

In Anhang I Teil A Tabelle 2 der VO (EU) 2019/934 werden die önologischen Behandlungsstoffe hinsichtlich der Zuordnung als Zusatzstoffe gelistet.

### Säureregulatoren (Klassenname)

- Weinsäure (L[+]-), E 334
- Äpfelsäure (D,L-; L-), E 296
- Milchsäure, E 270
- Calciumsulfat, E 516
- Citronensäure#, E 330

### Konservierungsstoffe und Antioxidantien (einen 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

### Stabilisatoren (Klassenname)

- Citronensäure#, E 330
- Metaweinsäure, E 353
- Gummiarabikum, 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 ein Stabilisator enthalten ist

### Gase und Packgase (kein Klassenname anzugeben)

- Argon, E 938
- Stickstoff, E 941
- Kohlendioxid, E 290

—»Ggf. alternativ „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ (**allerdings nicht bei CO<sub>2</sub>-Zusatz!**)

# Die Zusatzstoffklasse von Citronensäure richtet sich nach dem Anwendungsziel des Winzers (Säuern oder Stabilisieren).

\* Lysozym kann sowohl als Zusatzstoff (verbleibt) als auch als Verarbeitungshilfsstoff (entfernt) Verwendung finden.

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 ist im Zutatenverzeichnis wie bereits beschrieben die zugehörige Zusatzstoffklasse (Überschrift in vorangehender Liste – z.B. „Säureregulator:“, „Antioxidans:“) voranzustellen, gefolgt von ihrer korrekten Bezeichnung **oder** der entsprechenden E-Nummer (Bsp. „Stabilisator: E 466“ bzw. „Säureregulatoren: L-Weinsäure und D,L-Äpfelsäure“).

**Bei Schaumweinen dürfen die Begriffe „Fülldosage“ und „Versanddosage“ auch ohne weitere Angabe der einzelnen Inhaltsstoffe angeführt werden.**

## Beispiele für Zutatenlisten zu österr. Weinen

**Beispiel 1 „Klassische Weißweinbereitung“:** Anreicherung mit Saccharose, Säurezusatz in fertigem Wein, Zusatz von Schwefeldioxid und Ascorbinsäure, Weinsteinstabilisierung mit Metaweinsäure oder CMC, Zusatz von RTK zur Restsüße Verleihung, Zusatz von CO<sub>2</sub> im Zuge der Abfüllung, CO<sub>2</sub>-Überlagerung (in der Praxis oft als Absaugvorrichtung bezeichnet) im Zuge der Abfüllung: in der Regel nach dem Füller und unmittelbar vor dem Verschließen, um alle leicht unterschiedlich überfüllten Flaschen „abzusaugen“ und auf ein einheitliches Niveau zu bringen. Dabei wird der Luftraum über dem Wein auch durch ein Inertgas ersetzt.

Die Zutatenliste für Bsp. 1 könnte folgendermaßen lauten:

Zutaten: Trauben, Zucker, Konzentrierter Traubenmost; Stabilisatoren: Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose; Säureregulatoren: Weinsäure (L[+]-); Kohlendioxid; Antioxidantien: **Schwefeldioxid**, L-Ascorbinsäure; unter Schutzatmosphäre verpackt

**2023 Grüner Veltliner, trocken**  
**Österreichischer Qualitätswein**  
**Niederösterreich**

Abfüller: Musterweingut, A-3500 Krems

**Zutaten:** Trauben, Zucker, Konzentrierter Traubenmost;  
 Stabilisatoren: Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose; Säureregulatoren: Weinsäure (L[+]-); Kohlendioxid; Antioxidantien: **Schwefeldioxid**, L-Ascorbinsäure; unter Schutzatmosphäre verpackt

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	3,3 g
<i>davon</i> Zucker	2,5 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

**12,5 % vol**    L N 12345/23                      **0,75 l**

Die Angaben in der Nährwerttabelle sind nur beispielhaft und können von den tatsächlichen Werten beim vorliegenden Produkt abweichen!

**Beispiel 2 „Klassische Rotweinbereitung“:** Anreicherung mit Saccharose, Zusatz von Schwefeldioxid, Zusatz von Gummiarabikum, Weinsteinstabilisierung mit Metaweinsäure, Zusatz von RTK zur Restsüße Verleihung, Stickstoff-Überlagerung im Zuge der Abfüllung

Die Zutatenliste für Bsp. 2 könnte folgendermaßen lauten:

Zutaten: Trauben, Zucker, Konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren: Gummiarabikum (E 414), Metaweinsäure (E 353); Antioxidantien: **Schwefeldioxid**; unter Schutzatmosphäre verpackt

**2023 Zweigelt, trocken**  
**Österreichischer Qualitätswein**  
**Burgenland**

Abfüller: Musterweingut, A-7141 Illmitz

**Zutaten:** Trauben, Saccharose, Konzentrierter Traubenmost; Stabilisatoren: E 414 und E 353; Konservierungsstoffe: **E 220 (Sulfite)**; unter Schutzatmosphäre verpackt

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	3,3 g
<i>davon</i> Zucker	2,5 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

**12,5 % vol**    L N 12345/23                      **0,75 l**

Die Angaben in der Nährwerttabelle sind nur beispielhaft und können von den tatsächlichen Werten beim vorliegenden Produkt abweichen!

**Beispiel 3 „Prädikatswein“:** süße Auslese, Restzucker durch Gärungsunterbrechung, Weinsteinstabilisierung mit Metaweinsäure, CO<sub>2</sub>-Überlagerung im Zuge der Abfüllung

Die Zutatenliste für Bsp. 3 könnte folgendermaßen lauten:

Zutaten: Trauben, Stabilisatoren: Metaweinsäure; Antioxidantien: **Schwefeldioxid**; unter Schutzatmosphäre verpackt

**Beispiel 4 „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“:**

Grundwein: Anreicherung mit Saccharose, Säurezusatz in fertigem Wein, Zusatz von Schwefeldioxid und Ascorbinsäure, Weinsteinstabilisierung mit Metaweinsäure, Zusatz von RTK zur Restsüße Verleihung; Zugabe von Kohlendioxid bei der Abfüllung zum Erreichen der Kategorie „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“.

Zutaten: Trauben, Zucker, Konzentrierter Traubenmost; Kohlendioxid; Stabilisatoren: Metaweinsäure; Säureregulatoren: Weinsäure (L[+]-); Antioxidantien: **Schwefeldioxid**, L-Ascorbinsäure;

**Anmerkung:** Es müssen grundsätzlich alle Zusatzstoffe angeführt sein, auch wenn diese nur einer Teilmenge der Cuvée (=Grundwein) zugegeben wurden!

## Österreichischer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Abfüller: Musterbetrieb, A-3500 Krems

**Zutaten:** Trauben, Zucker, Konzentrierter Traubenmost;  
Kohlendioxid; Stabilisatoren: Metaweinsäure;  
Säureregulatoren: Weinsäure (L[+]-); Antioxidantien:  
**Schwefeldioxid**, L-Ascorbinsäure;

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	3,3 g
<i>davon</i> Zucker	2,5 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

11,5 % vol

L 12/23

0,75 l

Die Angaben in der Nährwerttabelle sind nur beispielhaft und können von den tatsächlichen Werten beim vorliegenden Produkt abweichen!

### Beispiel 5 „Qualitätsschaumwein (=Sekt)“:

Grundwein: keine Anreicherung, Zusatz von Schwefeldioxid

Zugabe von Fülldosage (Traubenmost, RTK) zur Einleitung der 2. Gärung und Versanddosage (RTK, Weindestillat) zur Geschmackseinstellung., nochmalige Schwefelung

**Zutaten:** Trauben; Fülldosage; Versanddosage; Antioxidantien: **Schwefeldioxid**,

**Anmerkung:** Traubenmost, RTK und Weindestillat müssen nicht angeführt sein, da diese lediglich als Teil der Füll- bzw. Versanddosage in das Produkt gelangen. Kohlendioxid muss ebenfalls nicht angeführt sein, da nicht zugesetzt, sondern durch die 2. Gärung entstanden.

**Es müssen grundsätzlich alle Zusatzstoffe angeführt sein, auch wenn diese nur einer Teilmenge der Cuvée (=Grundwein) zugegeben wurden!**

## Österreichischer Sekt

Brut

Hersteller: Musterbetrieb, A-3500 Krems

**Zutaten:** Trauben, Fülldosage; Versanddosage; Antioxidantien:  
**Schwefeldioxid**

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	3,3 g
<i>davon</i> Zucker	2,5 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

12,5 % vol

L 12/23

0,75 l

Die Angaben in der Nährwerttabelle sind nur beispielhaft und können von den tatsächlichen Werten beim vorliegenden Produkt abweichen!

### Beispiel 6 „Glühwein“ (aromatisiertes weinhaltiges Getränk):

Grundwein aus Beispiel 2: Anreicherung mit Saccharose, Zusatz von Schwefeldioxid, Zusatz von Gummiarabikum, Weinsteinstabilisierung mit Metaweinsäure, Zusatz von RTK zur Restsüße Verleihung,  
Herstellung Glühwein durch Zugabe von Zimt – und Nelkenaromen und Zusatz von Sorbinsäure und Schwefeldioxid

Zutaten: Wein (Trauben, Zucker, Konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren: Gummiarabikum (E 414), Metaweinsäure (E 353)); Zimtaroma; Nelkenaroma; Antioxidantien: **Schwefeldioxid**; Sorbinsäure (E 200)

**Anmerkung:** Es sind alle Zutaten anzuführen, welche dem Grundwein zugesetzt wurden, die Zutaten für die Aromatisierung und alle weiteren Zutaten nach VO (EG) Nr. 1333/2008; auch die konkreten Farbstoffe, wenn für das aromatisierte Weinbauerzeugnis zulässig!

Schwefeldioxid ist hier außerhalb der Klammer anzuführen, da nach dem Aromazusatz und vor der Abfüllung nochmals Schwefeldioxid zugesetzt wurde.

## Glühwein

Aromatisiertes weinhaltiges Getränk

Abfüller: Musterbetrieb, A-6900 Bregenz

**Zutaten:** Wein (Trauben, Saccharose, Konzentrierter Traubenmost; Stabilisatoren: E 414 und E 353); Zimtaroma; Nelkenaroma  
Konservierungsstoffe: **Schwefeldioxid**; Sorbinsäure

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	3,3 g
<i>davon Zucker</i>	2,5 g

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

**10,5 % vol**L 12/23**0,75 l**

Die Angaben in der Nährwerttabelle sind nur beispielhaft und können von den tatsächlichen Werten beim vorliegenden Produkt abweichen!

## Rechtliche Grundlage bei aromatisierten Weinbauerzeugnissen

### Verzeichnis der Zutaten

- (1) Die bei der Herstellung eines aromatisierten Weinerzeugnisses verwendeten Weinbauerzeugnisse werden im Verzeichnis der Zutaten durch den Begriff „Wein“ oder den Namen der jeweils verwendeten Weinbauerzeugnisse angegeben. Diesen Begriffen folgen unmittelbar, in Klammern gesetzt, die im Einklang mit Artikel 48a der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Zutaten dieser Weinbauerzeugnisse.
- (2) Werden den als Grundlage dienenden Weinbauerzeugnissen vor oder während der Abfüllung des aromatisierten Weinerzeugnisses folgende Zutaten zugesetzt, so können diese außerhalb der Klammern gemäß Absatz 1 wie folgt angegeben werden:
  - a) „konzentrierter Traubenmost“ und/oder „rektifiziertes Traubenmostkonzentrat“ können als „konzentrierter Traubenmost“ angegeben werden;

- b) Sulfite, Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse sowie Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse können unter Verwendung der in Anhang I Teil A der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Begriffe angegeben werden;
- c) die Angabe von Zusatzstoffen, die unter die Kategorie „Packgase“ fallen, kann durch die spezifische Angabe „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ ersetzt werden.

Für die Zwecke von Unterabsatz 1 Buchstabe b müssen, wenn das Verzeichnis der Zutaten auf elektronischem Wege angegeben wird, diese Begriffe auch einmal auf der Verpackung oder auf einem daran befestigten Etikett nach dem Wort „enthält“ erscheinen, und zwar zusammen mit der Angabe etwaiger weiterer Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und bei der Herstellung des aromatisierten Weinerzeugnisses verwendet wurden. Diesen Begriffen kann das entsprechende Piktogramm gemäß Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 beigelegt werden.

## Anforderungen an die Art und Weise der Kennzeichnung

Die verwendete **Sprache** für das Verzeichnis der Zutaten und auch die Nährwertkennzeichnung müssen für den Verbraucher des Vermarktungslandes leicht verständlich sein. **In Österreich und Deutschland muss daher in Deutsch gekennzeichnet werden.** In anderen EU-Ländern ist in leicht verständlicher Landessprache zu kennzeichnen. (Siehe Artikel 15 der VO (EU) Nr. 1169/2011)

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.** Alle Angaben müssen im gleichen **Sichtfeld wie die übrigen obligatorischen Angaben** (Alkoholgehalt, Nennvolumen, Abfüller, ...) erfolgen.

## Off Label z.B. mittels QR Code

Es kann entweder das Zutatenverzeichnis oder die Nährwerttabelle oder beides mittels Off Label angeführt sein.

In unmittelbarem Zusammenhang mit dem QR Code sind die Begriffe anzuführen, zu denen verlinkt wird, insbesondere falls mehrere QR Codes am Etikett angebracht sind: „Zutaten“, „Nährwerte“ oder „Zutaten und Nährwerte“.

Bei Verwendung eines Off Labels sind zumindest die Allergene wie „enthält Sulfite“ in ihrer bisherigen Form anzugeben.

Wird die Nährwerttabelle als Off Label angeführt ist zumindest die Angabe der Kilokalorien/Kilojoule unter Voranstellung einer der in Anführungszeichen stehenden Begriffe **„Brennwert“**, oder **„Energiewert“** oder **„E“** für Energie anzuführen.

Beispiel für ein Off Label für Zutaten und Nährwertdeklaration:



### Nährwertkennzeichnung und Zutatenliste elektronisch

Mit Ausnahme des Brennwertes (kJ, kcal) und der bisher auch schon geforderten Allergenkennzeichnung (in der Regel „enthält Sulfite“) dürfen die neuen Kennzeichnungselemente auch elektronisch/online angegeben werden. Dies erfolgt in der Regel über einen QR-Code am Etikett.

Hierzu gibt es drei Auflagen:

- Es dürfen **keine Nutzerdaten erhoben** werden (Stichwort: Cookies).
- Es dürfen **keine Informationen zu Vermarktungszwecken** (Links zu Shop[s] bzw. Werbung jeglicher Art) auf der gleichen Seite erfolgen.
- 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.

In der Praxis bedeuten diese Auflagen, dass ein simples Verlinken auf die Homepage des eigenen Betriebs nicht möglich ist. Auch ein simpler Link am Etikett z.B. auf eine eigens gestaltete Homepage, auf der die Nährwerte und Zutaten angeführt sind, ist nicht möglich, da per Definition ein maschinenlesbarer Code verwendet werden muss, der direkten Zugriff auf die relevanten Informationen bietet. Eine universelle Zugriffsmaschine, wie ein Smartphone, muss in der Lage sein, einen Code zu lesen/scannen und ihn sofort in eine URL für eine Website umzuwandeln. Weiters muss der elektronische Hinweis jedes einzelnen Etiketts eindeutig zu den spezifischen Informationen eines einzelnen Weins führen, und zwar klar differenziert und über einen für den Verbraucher leicht zu schaffenden Zugang.

Selbst gestaltete Lösungen könnten sich also durchaus als schwierig und schlussendlich ungeeignet herausstellen. Es bieten jedoch bereits zahlreiche Firmen sog. „E-Labels“ (elektronisches Etikett) an, wo professionell und in allen EU-Sprachen die Nährwertkennzeichnung und die Zutatenliste über einen QR-Code am Etikett abgerufen werden kann.

## Nährwertdeklaration

Die Nährwertdeklaration umfasst Angaben zum **Brennwert**, zu den Mengen an **Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz**. Bei Weinerzeugnissen ist bei der Angabe am Etikett eine Tabellenform vorgeschrieben, in der sich die Angaben auf **100 ml** beziehen.

Wie kommt man zu den einzelnen Werten?

- Der **Brennwert** in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) ist künftig am **Bescheid für die Qualitätswein-Prüfnummer** angegeben. Es handelt sich um einen errechneten Wert aus den Parametern Alkoholgehalt, Restzuckergehalt, Säuregehalt und Glycerin. **Für Weine ohne Qualitätswein-Prüfnummer wird auf der Homepage der Bundeskellereiinspektion eine Formel veröffentlicht, mit der jeder Produzent auf Basis der genannten Parameter den Brennwert selbst ermitteln kann.** Bei aromatisierten Weinen empfiehlt sich eine Analyse des Produkts bei einem Lebensmittellabor wie Analytec oder LVA, um den Brennwert zu bestimmen.
- Bei **Kohlehydraten und Zucker** empfiehlt sich die Angabe des Werts, basierend auf dem Restzuckergehalt des Weines. Dies deshalb, da die Angabe des Restzuckergehaltes (trocken, halbtrocken ...) für österreichische Weine verpflichtend ist und der Konsument einen Bezug zwischen der Angabe des Restzuckergehaltes und den Kohlehydraten in g/100ml herstellen kann. **Der Wert für Kohlenhydrate errechnet sich aus dem Restzuckergehalt plus dem Glyceringehalt des Weins** (gem. Definition der EU beinhaltet der Begriff "Kohlenhydrate" auch mehrwertige Alkohole). Der Glyceringehalt kann für Weine – ausgenommen Prädikatsweine – mit 8 g/l angenommen werden. Ein Wein der Stufe Qualitätswein mit z.B. 4 Gramm Restzucker hätte somit folgende Werte: 8 Gramm Glycerin pro Liter ergeben 0,8 Gramm Glycerin pro 100 ml. Der Wert für die Kohlenhydrate beträgt somit  $0,4 + 0,8 = 1,2$  g/100 ml. Der Wert für Zucker entspricht dem Restzuckergehalt, also 0,4 g/ 100 ml. Bei aromatisierten Weinen empfiehlt sich auch hier eine Analyse des Produkts bei einem Lebensmittellabor.
- **Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz** sind im Wein aus technologischen Gründen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis nur in vernachlässigbar geringen Mengen enthalten. Eine aktuelle 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. Letzteres empfiehlt sich für österr. Weine, da es sicherlich der Konsumentenerwartung entspricht und eine Angabe in Gramm pro 100 ml eher verwirrend wäre

**Zukünftig wird der Wert für Glycerin bei den Prädikatsweinen analysiert und am Prüfnummern Bescheid angegeben.**

Wie bereits gesagt, können die Werte für Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz auch in der Tabelle angegeben werden; dies obliegt der Entscheidung des jeweiligen Produzenten. Die Angabe des Brennwertes in kJ und kcal sowie der Kohlenhydrate und Zucker über 10g je 100ml erfolgt **ohne Dezimalstelle**. Werte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten,

Zucker, Eiweiß jeweils unter 10g je 100ml 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 Zucker/Kohlenhydrate bei Weinen unter 100g/l (somit in der Regel alle Weine außer edelsüße Weine) eine Toleranz von 2g/100 ml zulässig (entspricht 20g/l). Für edelsüße Weine mit mehr als 100g/l Zucker sind  $\pm 20\%$  Abweichungen bei der Angabe der Kohlenhydrate/Zucker tolerierbar.

Für den **Brennwert wird keine EU-weit harmonisierte Toleranz** festgelegt. Mögliche Abweichungen ergeben sich aber schon aus den einzelnen Toleranzen bei Alkoholgehalt, Restzucker und Säure, sodass natürlich auch bei der Angabe des Brennwertes ein gewisser Schwankungsbereich akzeptiert wird.

Mindestvoraussetzung für eine Nährwerttabelle:

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

**BEISPIEL:** Eine Nährwertkennzeichnung für österreichischen Wein könnte also folgendermaßen aussehen. 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 100ml**.