Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt: Weinetikettierung Nährwerte / Zutaten Stand: 03/2025

korrekte Weinetikettierung – Hinweise für Winzer zu Nährwerten und Zutaten

Hinweis

Dieses Merkblatt bietet eine kurze Übersicht über wichtige Grundlagen der Angaben von Nährwerten und Zutaten in der Etikettierung von Wein. Es ergänzt das Merkblatt „korrekte Weinetikettierung – Hinweise für Winzer“ und richtet sich vor allem an Winzer aus den Anbaugebieten Baden und Württemberg, kann aber auch für andere interessierte Leser aufschlussreich sein. Es will und kann nicht alle Spezialfälle und Besonderheiten des Weinrechts aufzeigen, sondern dient vor allem zur Vermeidung häufiger Fehler.

Obwohl es mit größter Sorgfalt erstellt wurde, wird für etwaige Fehler keine Haftung übernommen.

1. Nährwertdeklaration und Zutatenverzeichnis in der Etikettierung von Wein

1.1. Gesetzliche Anforderungen

Infolge der Änderung des Art. 119 der VO (EU) 1308/2013 ist es auch für Wein und Weinerzeugnisse verpflichtend, Informationen zu Zutaten und Nährwerten in der Etikettierung anzugeben.

Nähere Bestimmungen und Vorgaben zur Umsetzung können der delegierten VO (EU) 2023/1606 entnommen werden. Darüber hinaus wurde seitens der EU-Kommission eine Zusammenstellung von 40 Detailfragen und die dazugehörenden Antworten veröffentlicht.

Bekanntmachung der Kommission: Fragen und Antworten zur Umsetzung der neuen EU-Weinkennzeichnungsvorschriften, Amtsblatt der EU C/2023/1190 vom 24.11.2023:

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=OJ:C_202301190&qid=1709305473981

1.2. Beginn der Kennzeichnungspflicht

Die Regelung trat am 08.12.2023 in Kraft und gilt für alle nach diesem Termin hergestellten Erzeugnisse. Wein gilt im Sinne der Rechtsnorm als hergestellt, wenn er den für Wein der jeweiligen Qualitätsstufe erforderlichen Alkoholgehalt und den erforderlichen Säuregehalt von 3,5 g/L erreicht hat. Dies dürfte in der Regel für fast alle Erzeugnisse bis hin zum Jahrgang 2023 gelten. Lediglich spät gelesene Eisweine oder Beerenauslesen des Jahrgangs 2023 könnten unter die Deklarationspflicht fallen. Unerheblich für die Beurteilung sind nach derzeitiger Rechtsauffassung nach dem 08.12.2023 durchgeführte Verfahren und Behandlungen zur Fertigstellung der Erzeugnisse. Schaumweine und Perlweine unterliegen nicht den neuen Bestimmungen, wenn sie vor dem 08.12.2023 den jeweiligen Mindestdruck erreicht haben.

1.3. Welche Angaben müssen zusätzlich auf dem Etikett enthalten sein?

1.3.1. Zutatenverzeichnis

Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ enthalten ist.

Es sind alle Zutaten anzugeben, die bei der Weinbereitung eingesetzt worden sind. Als Grundzutat sollten immer Trauben oder Traubenmost aufgeführt werden. Dabei kann der Begriff **„Trauben“** die Angabe der Ausgangsstoffe für die Herstellung der Weinbauerzeugnisse und der Begriff **„konzentrierter Traubenmost“** die Angabe „rektifiziertes Traubenmostkonzentrat“ ersetzen.

Auch die für önologische Zielsetzungen verwendeten Stoffe wie Saccharose sowie alle weiteren als Zutaten eingestufte Mittel der Weinbereitung sind in dem Zutatenverzeichnis anzugeben. Dabei sind die önologischen Verbindungen, Kategorien der Zusatzstoffe, Bezeichnungen der

Zutaten und E-Nummern so zu bezeichnen, wie sie in Anhang I Teil A Tabelle 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgeführt sind.

Anzugeben ist auch die Mitverwendung von Kohlensäure, ggf. in Form von Packgas. Kohlensäure, die lediglich zum Vorspannen bei der Abfüllung dient, ist als Verarbeitungshilfsstoff nicht im Zutatenverzeichnis aufzuführen.

Übersicht über die wichtigsten Zutaten inkl. E-Nummern:

Weinsäure	E 334	Lysozym	E 1105	Kaliumpolyaspartat	E 456
Äpfelsäure	E 296	L-Ascorbinsäure	E 300	Fumarsäure	E 297
Milchsäure	E 270	Dimethyldicarbonat	E 242	Argon	E 938
Schwefeldioxid	E 220	Citronensäure	E 330	Stickstoff	E 941
Kaliumbisulfit	E 228	Metaweinsäure	E 353	Kohlendioxid	E 290
Kaliummetabisulfit	E 224	Gummiarabicum	E 414	Carboxymethylcellulose	E 466
Kaliumsorbat	E 202	Hefe-Mannoproteine	-		

Innerhalb des Zutatenverzeichnisses sind sämtliche Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung anzugeben. Zutaten mit einem Gesamtanteil von weniger als 2 % am Gesamtprodukt können in beliebiger Reihenfolge angegeben werden. Die Zutaten sind darüber hinaus nach Funktionsklassen wie Säureregulatoren, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel, Stabilisatoren und Gase bzw. Packgase zu sortieren und unter Voranstellung der Funktionsklasse anzugeben.

Zusatzstoffe, die unter die Kategorien **„Säureregulatoren“** bzw. **„Stabilisatoren“** fallen, können im Zutatenverzeichnis mit dem Ausdruck **„enthält … und/oder“** gefolgt von höchstens drei Zusatzstoffen angegeben werden, wenn mindestens einer davon im Enderzeugnis enthalten ist, z. B. „…, Säureregulatoren: enthält Weinsäure und/oder Milchsäure, …“.

Packgase können im Zutatenverzeichnis durch die Angabe **„unter Schutzatmosphäre abgefüllt“** oder **„Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“** ersetzt werden.

Bei **Schaumweinen** kann die Zugabe von Füll- und Versanddosagen durch die Angabe der Begriffe **„Fülldosage“** und **„Versanddosage“** in Alleinstellung oder durch Angabe der Begriffe zusammen mit einer in Klammern aufgeführten Liste der jeweiligen Bestandteile der Füll- und Versanddosage gekennzeichnet werden.

Im Falle von Zusatzstoffstoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, ist das Allergen selbst hervorgehoben darzustellen, z. B. durch Fettdruck:

„…, Antioxidationsmittel: **Schwefeldioxid**, …“ oder „…, Antioxidationsmittel: **Sulfite**, …“

Wird das Zutatenverzeichnis in der Etikettierung angegeben, entfällt der bisherige Allergenhinweis „Enthält Sulfite“ bzw. „Enthält Schwefeldioxid“.

1.3.2. Nährwertdeklaration

Informationen zu den Nährwerten sind grundsätzlich in tabellarischer Form anzugeben. Dabei muss sowohl eine Angabe zum Brennwert als auch die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz ausgewiesen werden.

Sofern Nährstoffe aufgrund des geringen Anteils im Erzeugnis vernachlässigbar sind können die erforderlichen Angaben nach dem Ende der Tabelle dargestellt werden.

Die Werte werden auf Basis der Erzeugnismenge 100 ml deklariert und die Werteangabe erfolgt in Gramm, der Energiegehalt ist in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) anzugeben:

vollständige Darstellung in der Etikettierung:

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml	
Brennwert	… kJ … kcal
Fett	… g (möglich: „0“ oder „< 0,5 g“)
davon gesättigte Fettsäuren	… g (möglich: „0“ oder „< 0,1 g“)
Kohlenhydrate	… g
davon Zucker	… g
Eiweiß	… g (möglich: „0“ oder „< 0,5 g“)
Salz	… g (möglich: „0“ oder „< 0,01 g“)

verkürzte Darstellung:

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml	
Brennwert	… kJ … kcal
Kohlenhydrate	… g
davon Zucker	… g
Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Sofern der Zuckergehalt unter 0,5 g je 100 ml (< 5 g/l) liegt kann der Gehalt mit „< 0,5 g“ angeben werden. In diesem Fall kann alternativ der Zucker auch in der Liste der Nährstoffe mit geringfügigen Mengen aufgelistet werden.

Die Angaben zu Kohlenhydraten und Zucker über 10 g je 100 ml erfolgen ohne Dezimale, Werte unter 10 g je 100 ml werden auf 0,1 g genau angegeben.

Zur Ermittlung der Nährwerte wird der Nährwertrechner des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, bereitgestellt auf der Homepage https://wbi.landwirtschaft-bw.de, empfohlen.

1.3.3. Möglichkeiten der Deklaration

Die erforderlichen Angaben können als Teil der Pflichtangaben im gleichen Sichtbereich mit den sonstigen verpflichtend vorgeschriebenen Angaben gemacht werden.

Die Angaben können auch auf elektronischem Weg bereitgestellt werden. In diesem Fall wird ein QR-Code auf dem Etikett angebracht, der ohne weiteren zusätzlichen Auswahlprozess direkt auf eine Darstellung der vorgeschriebenen Informationen im Internet führt. Diese Darstellung kann sowohl von einem Dienstleister als auch im eigenen Onlinesystem erfolgen. Dabei ist unbedingt die Neutralität bzw. Werbefreiheit der Zielseite des QR-Codes zu berücksichtigen.

Im Falle der Nutzung eines QR-Codes (der sog. „e-Label-Lösung“) bleibt die Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung auf dem Etikett bestehen, die Angabe „Enthält Sulfite“ kann somit in der Etikettierung nicht entfallen.

Darüber hinaus muss bei der Nutzung eines QR-Codes der Brennwert (Energiegehalt) unmittelbar auf dem Etikett angegeben werden und kann durch die Verwendung des Symbols „E“ dargestellt werden (z. B. „E in 100 ml: 285 kJ (68 kcal)“.

Die Beschriftung (Überschrift oder geeignete Bezeichnung) wird dem Code vorangestellt und muss das Wort „Zutaten“ enthalten. Es wird der Begriff „Zutaten und Nährwerte:“ empfohlen.

1.3.4. Technische Hinweise zum e-Label

- Eine Mindestgröße für die Darstellung des QR-Codes ist derzeit nicht vorgesehen, die technische Funktion muss jedoch sicher gewährleistet werden können.
- Die Internetinhalte müssen den rechtlichen Vorgaben entsprechen.
- Es dürfen keine Nutzerdaten erhoben werden.
- Die Informationen müssen ohne weitere Angaben zu Verkaufs- und Marketingzwecken dargestellt werden. Dabei werden i. d. R. alle über die Pflichtinformationen hinausgehenden Angaben sowie alle Angaben zu Kontaktaufnahme als Marketing angesehen.
- Die Zielseite des QR-Codes wird nach derzeitigem Stand ein Impressum nach Telemediengesetz beinhalten müssen.
- Bei Verwendung mehrerer QR-Codes ist eine eindeutige Beschriftung des Codes erforderlich, der zu Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration führt.

1.4. Musteretiketten mit und ohne e-Label:

WÜRTTEMBERG

Geschützte Ursprungsbezeichnung

2024er Fleiner Sonnenberg

Riesling trocken

Deutscher Qualitätswein

Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: enthält Weinsäure und/oder Milchsäure, Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/oder Metaweinsäure, Antioxidationsmittel: **Sulfite**

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	285 kJ /68 kcal
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	0,9 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Erzeugerabfüllung

Weingut Bierernst, Glattweg 5, D-74233 Flein

0,75 L **A.P.Nr. 8999 01 25** **11 % vol**

WÜRTTEMBERG

Geschützte Ursprungsbezeichnung

2024er Fleiner Sonnenberg

Riesling trocken

Deutscher Qualitätswein

E in 100 ml: 285 kJ (68 kcal)

Zutaten und Nährwerte:

Erzeugerabfüllung

Weingut Bierernst, Glattweg 5, D-74233 Flein

0,75 L **A.P.Nr. 8999 01 25** **11 % vol**

Enthält **Sulfite**

1.5. Auswirkungen auf Online-Shops und Preislisten

Auch in **Preislisten, Prospekten** sowie in **Web-Shops** besteht eine Verpflichtung zur Angabe des Zutatenverzeichnisses und der Nährwertdeklaration, sofern ein Bestellformular enthalten bzw. der Bestellvorgang unmittelbar ausgelöst werden kann. In diesen Fällen muss der Kunde während des Bestellvorgangs den Zugriff auf alle relevanten Kennzeichnungs-Informationen haben. **Flyer,** die nur allgemeine Werbemittel sind und die einen Kaufentschluss nicht zulassen bzw. ohne unmittelbare Bestellmöglichkeit sind, müssen keine Angaben zu den Zutaten und Nährwerten enthalten. **Kartonagen** und **Umverpackungen**, die nur Transportzwecken dienen und nicht als Verkaufseinheit eingesetzt werden, brauchen ebenfalls weder einen QR-Code noch eine Nährwerttabelle oder Zutatenverzeichnis.

2. Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vom 17. Dezember 2013, zuletzt geändert am 11. April 2024
- Verordnung (EU) 2021/2117 vom 2. Dezember 2021
- Delegierte Verordnung (EU) 2023/1606 vom 30. Mai 2023
- Delegierte Verordnung (EU) 2019/33 vom 17. Oktober 2018, zuletzt geändert am 30. Mai 2023
- Fertigpackungsverordnung vom 18. November 2020

Kontakte:

- gemeinsame Internetseite der Untersuchungsämter: **http://www.ua-bw.de**

- CVUA Freiburg, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg, Tel.: 0761 / 88 55-0,
  Fax: 0761 / 88 55-100; E-Mail: poststelle@cvuafr.bwl.de

- CVUA Stuttgart, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach, Tel.: 0711/3426-1234,
  Fax.: 0711/3426-1299, E-Mail: poststelle@cvuas.bwl.de