

Zutatenverzeichnis und Nährwertkennzeichnung am Etikett

NEUE KENNZEICHNUNGSPFLICHT VORAUSSICHTLICH AB 8. DEZEMBER 2023

Die geltende EU-Bestimmung besagt, dass Erzeugnisse wie Wein, Schaumwein, Obstwein und aromatisierte Weine ab dem 8. Dezember 2023 mit einer Nährwertkennzeichnung und einer Zutatenliste versehen werden müssen. Damit sind Umstellungen am Etikett, in Bestelllisten und im Webshop nötig.

Ab dem 8. Dezember 2023 wird Wein in den verschiedensten Ausprägungen in Sachen Deklaration am Etikett wie Lebensmittel behandelt, somit sind Zutatenliste und Nährwertkennzeichnung erforderlich. Stand heute ist, dass Erzeugnisse, welche **vor dem 8. Dezember 2023 hergestellt und gekennzeichnet (etikettiert)** wurden, davon ausgenommen sind. Derzeit sind jedoch Bestrebungen im Gange, diese Ausnahmeregelung abzuändern, sodass alle Weine, die **vor dem 8. Dezember 2023 produziert (nicht aber etikettiert!)** wurden, von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen wären. Dies würde bedeuten, dass praktisch der gesamte Jahrgang 2023 (noch) nicht davon betroffen wäre. Leider ist noch nicht absehbar, bis wann in Brüssel eine endgültige Entscheidung fällt; das Bundesgremium des Agrarhandels wird jedoch sofort berichten!

Der vorliegende Text soll daher dazu dienen, anhand der jetzt absehbaren Rechtslage über die bevorstehenden Anforderungen zu informieren. Die hier dargestellten Kennzeichnungsoptionen sind nicht vollumfänglich, dienen aber der besseren Übersichtlichkeit und decken voraussichtlich die meisten Fälle für Weinerzeugnisse ab. Auch hat jeder Erzeuger die Wahl, ob die Angaben direkt am Etikett erfolgen **oder in einer sogenannten „Off-Label“- Lösung**, z.B. mittels eines QR-Codes. Davon ausgenommen sind die Angabe der Kilokalorien/Kilojoule und die Angabe der allergenen Stoffe; diese müssen auf jeden Fall direkt am Etikett angegeben werden.

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?

**2023 Grüner Veltliner, trocken
Österreichischer Qualitätswein**

Niederösterreich

Abfüller: Musterweingut, A-3500 Krems
Zutaten: Trauben, Zucker, Stabilisatoren:
Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose,
Antioxidanten: **Schwefeldioxid**

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	0,4 g
davon Zucker	0,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

12,5 % vol

L N 12345/23

0,75 l

Beispiel der neuen verpflichtenden Angaben am Etikett (voraussichtlich ab 8. Dez. 2023, Mindestschriftgröße des kleinen „x“ = 1,2 mm): links mit Zutatenliste und Angabe

**2023 Grüner Veltliner, trocken
Österreichischer Qualitätswein**

Niederösterreich

Abfüller: Musterweingut, A-3500 Krems

Zutaten und Nährwerte:

Brennwert:
308 kJ/74 kcal in 100 ml

Enthält Sulfite



12,5 % vol

L N 12345/23

0,75 l

► Der **Brennwert** in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) ist künftig am **Bescheid für die Qualitätswein-Prüfnummer** anzugeben. Es handelt sich um einen errechneten Wert aus den Parametern Alkoholgehalt, Restzuckergehalt, Säuregehalt und Glycerin (bzw. bei Obstweinen zusätzlich Sorbit). 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/100 ml herstellen kann. Ein Wein mit z.B. 4 Gramm Restzucker pro Liter würde dann den Wert 0,4 g/100 ml für Kohlehydrate und Zucker aufweisen. 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.

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 100 ml.

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

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 10 g je 100 ml erfolgt **ohne Dezimalstelle**. Werte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß jeweils unter 10 g je 100 ml erfolgen auf **0,1 g** genau; Kochsalz auf **0,01 g** genau.

Die zulässigen **Toleranzen** sind in der EU harmonisiert. Demnach ist bei der Angabe der Zucker/Kohlenhydrate bei Weinen unter 100 g/l (somit in der Regel alle Weine außer edelsüße Weine) eine Toleranz von 2 g/100 ml zulässig (entspricht 20 g/l). Für edelsüße Weine mit mehr als 100 g/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.

ZUTATENVERZEICHNIS

Alles, was zur Herstellung eines Weinerzeugnisses verwendet wird und in jedweder Form im Endprodukt verbleibt, muss im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden. Davon ausgenommen sind sogenannte Verarbeitungshilfsstoffe, welche bei der Herstellung verbraucht oder wieder entfernt werden (siehe auch später im Text).

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 anzugeben (siehe später).

Als Erstes steht im Zutatenverzeichnis immer der Begriff „Trauben“ bzw. auch „Traubenmost“ (wenn noch nicht behandelt). Bei einer Anreicherung folgt dann in der Regel der Begriff „Zucker“. 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 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 entspricht die Angabe „**Sulfite**“ **allein nicht** den rechtlichen Kennzeichnungsvorgaben des EU-Verordnungsentwurfes. Wird ein QR-Code am Etikett verwendet, so ist wie bisher auch die Angabe „Enthält Sulfite“ am Etikett erforderlich.

In Anhang I Teil A Tabelle 2 der EU-Verordnung 2019/934 werden die önologischen Behandlungsmittel hinsichtlich der Zuordnung als Zusatzstoffe gelistet (einfach googeln mit VO [EU] Nr. 2019/934 und dann auf „consolidated version“ klicken; im Anhang finden sich alle önologischen Stoffe, unterschieden nach „Zusatzstoff“ und „Verarbeitungshilfsstoff“).

ÜBERSICHT ÜBER DIE ZUSATZSTOFFE

Säureregulatoren (Klassenname)

- ▶ Weinsäure (L[+]-), E 334
- ▶ Äpfelsäure (D,L-; L-), E 296
- ▶ Milchsäure, E 270
- ▶ Calciumsulfat, E 516
- ▶ Citronensäure#, E330

Konservierungsstoffe und Antioxidantien (einen Klassennamen auswählen)

- ▶ Schwefeldioxid, E 220
- ▶ Kaliumbisulfit, E 228
- ▶ Kaliummetabisulfit, E 224
- ▶ Kaliumsorbit, 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)

“ X, Y „und/oder“ Z, wenn mindestens ein Stabilisator enthalten ist

Gase und Packgase (kein Klassenname anzugeben)

- ▶ Argon, E 938
 - ▶ Stickstoff, E 941
 - ▶ Kohlendioxid, E290
 - ➔ Ggf. alternativ „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ (allerdings nicht bei CO₂-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:“, „Antioxidant:“) 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 ZUTATENLISTE ZU ÖSTERR. WEINEN

Beispiel 1 „Klassische Weißweinbereitung“: Anreicherung mit Saccharose, Säurezusatz in fertigem Wein, Zusatz von Schwefeldioxid und Ascorbinsäure, Weinstein stabilisierung mit Metaweinsäure oder CMC, Zusatz von RTK zur Restsüßeverleihung, Zusatz von CO₂ im Zuge der Abfüllung, CO₂-Überlagerung (in der Praxis oft als Absaugevorrichtung 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.*

Beispiel 2 „Klassische Rotweinbereitung“: Anreicherung mit Saccharose, Zusatz von Schwefeldioxid, Zusatz von Gummi arabicum, Weinstein stabilisierung mit Metaweinsäure, Zusatz von RTK zur Restsüßeverleihung, Stickstoff-Überlagerung im Zuge der Abfüllung
Die Zutatenliste für Bsp. 2 könnte folgendermaßen lauten: *Zutaten: Trauben, Zucker, Konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren: Gummi arabikum, Metaweinsäure; Antioxidantien: Schwefeldioxid; unter Schutzatmosphäre verpackt*

Beispiel 3 „Prädikatswein“: süße Auslese, Restzucker durch Gärungsunterbrechung, Weinstein stabilisierung mit Metaweinsäure, CO₂-Überlagerung im Zuge der Abfüllung
Die Zutatenliste für Bsp. 3 könnte folgendermaßen lauten: *Zutaten: Trauben, Stabilisatoren: Metaweinsäure; Antioxidantien: Schwefeldioxid; unter Schutzatmosphäre verpackt*

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 (z.B. auch online mit E-Label, siehe später).

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.

Achtung: Werden auf einer Preisliste, einem Prospekt, einem Flyer, im Online-Shop etc. Weine mit der Möglichkeit zum direkten Bestellen durch den Endverbraucher angeboten (z.B. telefonisch, schriftlich, per Fax), so ist auch hier das Verzeichnis der Zutaten und die Nährwertinformation anzugeben. Es ist erforderlich, dass der Kunde beim Bestellvorgang Zugriff auf alle relevanten Kennzeichnungsinformationen hat. Ist dabei zu wenig Platz für eine Angabe der Nährwerte in Tabellenform, dann dürfen die Nährwerte ausnahmsweise auch hintereinander aufgeführt werden. Eine gute Lesbarkeit muss jedoch weiterhin gewährleistet sein.

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:**

1. Es dürfen **keine Nutzerdaten erhoben** werden (Stichwort: Cookies).
2. Es dürfen **keine Informationen zu Vermarktungszwecken** (Links zu Shop[s] bzw. Werbung jeglicher Art) auf der gleichen Seite erfolgen.
3. Es muss einen **Hinweis auf dem Etikett** geben, dass Zutaten und Nährwerte online deklariert werden, gefolgt von einem entsprechenden **QR-Code** mit den verlinkten Daten.

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.

Zum Abschluss noch ein Tipp: Auf YouTube gibt es ein sehr aufschlussreiches offizielles Video des DLR Rheinland- Pfalz über die Erstellung der Nährwertkennzeichnung und der Zutatenliste (in der Suchleiste von YouTube „nährwerttabelle wein“ eingeben).

Umsetzung Off-Label mit E-Labels:

Angebote professioneller Firmen

Der Österreichische Weinbauverband hat im Vorfeld mit den ersten beiden Firmen aus Deutschland und der Schweiz Gespräche geführt und Sonderkonditionen vereinbart. Die Firmen stellen sich vor:

Bottlebooks E-Labels

Bottlebooks ist der globale Marktführer für das Datenmanagement von Wein und Spirituosen. Viele Weingüter kennen Bottlebooks bereits von Veranstaltungen wie VieVinum, Prowein oder aus dem Handel. Bottlebooks E-Labels ergänzt das Produktportfolio um ein einfach zu bedienendes System zur Erstellung von E-Labels für Wein. Die Vorteile:

- EU-konforme Nährwerttabelle und Zutatenliste, automatisch übersetzt in die 24 EU-Sprachen, garantiert abrufbar, solange der Wein existiert.
- Unterstützt länderspezifische Regulierungen wie die italienische Recyclingverordnung und geplante nationale Regulierungen.
- GS1-konforme QR-Codes für den Handel (GS1 Digital Link).
- Support in Österreich durch das Team von unserwein.at, dem Spezialisten für QR-Codes auf Weinetiketten seit 12 Jahren.
- Weiterverwenden der Daten für Handel und große Veranstaltungen wie VieVinum, Prowein, Wein-Burgenland-Events und Landesweinprämierung.
- Jederzeit einfacher und kostenloser Wechsel zu anderen Anbietern.
- Gründungsmitglied SAFE-E-Label-

Initiative für Fairness u. Transparenz.

- Nahtlose Integration in Bottlebooks-Portfolio, um z.B. Weindatenblätter automatisiert zu erzeugen und mit Geschäftspartnern zu teilen.

Über den Weinbauverband erhalten Sie mit dem Rabattcode „WEINBAU50“ minus 50 % lebenslang auf alle Paketpreise, auch bei Paketwechsel:

- 20 E-Labels/Jahr: 125 € statt 250 €
- 35 E-Labels/Jahr: 150 € statt 300 €
- 50 E-Labels/Jahr: 200 € statt 400 €
- 100 E-Labels/Jahr: 375 € statt 750 €
- unlimitiert: 1.250 € statt 2.500 €

Kontakt: DI Thomas Ungrad,
Tel. +43 676 464 24 33,
<https://www.unserwein.at>

Scantrust

Scantrust betreibt als globaler Leader für QR-Management seit zehn Jahren eine Plattform zur Rückverfolgung und Fälschungsschutz. Scantrust E-Label erweitert das System um ein Modul für Compliance mit der neuen Etikettennorm. Vorteile:

- E-Label-Compliance von einem großen multinationalen Unternehmen rechtlich geprüft
- Automatische Übersetzung in 24 Sprachen
- Lösung basiert auf einer QR-Plattform, die bereits seit 10 Jahren existiert - Stabilität und Sicherheit ist garantiert
- Hohe Investitionen in die Benutzerfreundlichkeit und Unterstützung für länderspezifische Regelungen
- Dynamische QR Codes - Anbieterwechsel jederzeit möglich

- Spezielle Funktionen für Großbetriebe: Nutzung von QR-Codes für Marketing außerhalb von Europa; Massen-Upload von E-Labels über Excel/CSV und Schnittstellen

- Die Lösung kann in Zukunft mit Funktionen aus der Scantrust-Suite erweitert werden für Fälschungsschutz oder für QR-basierte Marketingkampagnen.

Alle Angebote haben Support auf Deutsch inklusive. Zusätzlich wird angeboten: 2 Webinare für Mitglieder; Onboarding Guideline. Sie erhalten mit dem Code BUSINESS70 & PREMIUM100 folgende Konditionen, Business Version:

- Bis 3 E-Labels / Jahr: 0 €/a
- Bis 30 E-labels / Jahr: 120 €/a
- Bis 50 E-labels / Jahr: 230 €/a
- Bis 100 E-labels / Jahr: 380 €/a
- Premium Version (unbegrenzte Anzahl E-Labels): 890 €/a
- Enterprise Version: Preis auf Anfrage

Kontakt: Ricardo Garcia, Direktor Europa, +41 79 277 63 62,
ricardo.garcia@scantrust.com;
Registrierung: <https://portal.scantrust.com/#/signup>

F-Label

Ein weiterer deutscher Anbieter mit österreichischem Vertriebspartner (Wine to Web): F-Label, <https://www.f-label.eu>
Für österreichische Winzer wurden zwei Pakete geschnürt.

(Angaben ohne Gewähr)