

WINTERSEMINAR 2024

Herzlich Willkommen



NÄHRWERTKENNZEICHNUNG UND ZUTATENLISTE

HERZLICH WILLKOMMEN

STAND 15.02.2024

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG UND ZUTATENLISTE

- aufgrund Änderungsverordnung VO (EU) 2021 / 2117 sind alle Produkte die unter das EU- Weinrecht fallen ab dem **Herstellungsdatum 08.12.2023** mit einer **Nährwertdeklaration und einem Zutatenverzeichnis** zu versehen
- Welche Produkte fallen darunter:
 - Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Aromatischer Qualitätsschaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Teilweise gegorener Traubenmost (Sturm), ...
 - Aromatisierter Wein (Glühwein), aromatisierte weinhaltige Getränke (Holunderspritzer) und aromatisierte weinhaltige Cocktails
- Welche Produkte fallen **nicht** darunter:
 - Obstwein (alle unter die Obstweinverordnung fallende Erzeugnisse)
 - Weinhaltige Getränke und weinhaltige Cocktails z.B. Spritzer

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG UND ZUTATENLISTE

- Wann gelten Produkte als hergestellt?
 - für **Stillweine**: wenn Gärung abgeschlossen und der erforderliche Alkoholgehalt und Säuregehalt erreicht worden ist
 - daher sind beinahe alle Weine des Jahrgangs 2023 von der Deklaration ausgenommen, da sie vor dem 08.12.2023 hergestellt worden sind
 - für **Schaumwein** (mit 2. Gärung): wenn 2. Gärung abgeschlossen ist
 - für **Perlwein** oder **Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure**: erfolgte Carbonisierung
 - **Aromatisierte Weinerzeugnisse**: erfolgte Aromatisierung
 - **Kulanzregelung Etikettenaufbrauch**
 - (vor dem 08.12.2023 hergestellt für Abfüllungen bis 31.03.2024 ausschließlich für die Vermarktung in Österreich)

ZUTATENVERZEICHNIS

- Was versteht man unter Zutaten:
 - Alles, was zur Herstellung eines Weinerzeugnisses verwendet wird und jedweder Form im Endprodukt **verbleibt**. Davon **ausgenommen** sind sogenannte **Verarbeitungshilfsstoffe**, welche bei der Herstellung verbraucht oder wieder entfernt werden (z.B. Schönungsmittel, Entsäuerung, Filterhilfsmittel...)

ZUTATENVERZEICHNIS

- Dem Zutatenverzeichnis ist das Wort „**Zutaten**“ voranzustellen
- Deklaration in absteigender Reihenfolge ihrer Menge
 - Daher als erstes immer „Trauben“ dann bei einer Anreicherung die Begriffe „Zucker“ oder „Saccharose“
 - Alle Zutaten welche weniger als 2% des Endproduktes betragen, können danach in beliebiger Reihenfolge angegeben werden → betrifft die meisten Zusatzstoffe
- Zur Bezeichnung der Zutaten sind die offiziellen Bezeichnungen oder auch - falls vorhanden – die entsprechenden E-Nummern zu verwenden
- Weiters ist zu jedem Zusatzstoff der zugehörige Klassennamen anzugeben

ZUTATENVERZEICHNIS

- Achtung bei der Kennzeichnung von Allergenen
 - die alleinige Angabe von E-Nummern ist bei Allergenen unzulässig
 - Weiters müssen Allergene hervorgehoben (fettgedruckt) werden
 - „**Schwefeldioxid**“ bzw. „E220 (**Sulfite**)“, „**Kaliumbisulfit**“
- Wird das Zutatenverzeichnis am Etikett angeführt, so entfällt die Angabe „enthält Sulfite“
- Werden die Zutaten **Off-Label** also mittels einem **QR-Code** am Etikett angegeben ist die Angabe „enthält Sulfite“, wie bisher, erforderlich

ÜBERSICHT DER ZUTATEN (AUSWAHL):

- Säureregulatoren (Klassenname)
 - Weinsäure (L[+]-) E 334
 - Äpfelsäure (D,L-;L-) E 296
 - Milchsäure E 270
- Konservierungsstoffe oder Antioxidantien (Klassenname auswählen)
 - **Schwefeldioxid** E 220
 - Kaliumbisulfit E 228
 - Kaliumsorbat E 202
- Stabilisatoren (Klassenname)
 - Metaweinsäure E 353
 - Carboxymethylcellulose E 466

ÜBERSICHT ÜBER ZUTATEN (AUSWAHL):

- Gase und Packgase (kein Klassenname anzugeben)
 - Argon E 938
 - Stickstoff E 941
 - Kohlendioxid E 290
 - → alternativ „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ (**allerdings nicht bei CO₂- Zusatz**)

ANFORDERUNGEN AN DIE KENNZEICHNUNG

- Die verwendete Sprache für das Verzeichnis der Zutaten und der Nährwertkennzeichnung müssen für den Verbraucher des Vermarktungslandes leicht verständlich sein.
- In Österreich und Deutschland muss daher in **Deutsch** gekennzeichnet werden.
- Die Kennzeichnung muss gut lesbar und unverwischbar sein.
- Mindestschriftgröße 1,2mm (x-Höhe)
- Alle Angaben müssen im gleichen Sichtfeld wie die übrigen obligatorischen Angaben erfolgen (Alkoholgehalt, Chargennummer, Restzuckergehalt...)

NÄHRWERTDEKLARATION

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

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
<i>davon</i> Zucker	0,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

NÄHRWERTDEKLARATION

- Wie kommt man zu den einzelnen Werten?
 - Angabe des **Brennwerts** in kJ und kcal auf dem **Bescheid der Prüfnummer** oder **Selbstberechnung** auf www.bundeskellereiinspektion.at (Alkohol, Gesamtzucker und Gesamtsäure)
 - Der Wert der **Kohlenhydrate** errechnet sich aus dem **Restzuckergehalt** plus dem **Glyceringehalt** (es werden 8g/Liter angenommen, außer Prädikatsweine → Prüfnummer!)
 - Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz sind im Wein bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis nur in sehr geringen Mengen enthalten
 - „**Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz**“
- Toleranzen Zucker/Kohlenhydrate bei Weinen unter 100g/l Restzucker
 - 2g/ 100ml (entspricht 20g/l)

BEISPIEL – KLASSISCHE WEIßWEINBEREITUNG

- Anreicherung mit Saccharose,
- Säurezusatz im fertigen Wein,
- Zusatz von Schwefeldioxid und Ascorbinsäure,
- Weinstein stabilisierung mit Metaweinsäure oder CMC
- Süßung mit RTK
- Zusatz von CO₂ im Zuge der Abfüllung
- CO₂ - Überlagerung (Absaugvorrichtung)

BEISPIEL – KLASSISCHE WEIßWEINBEREITUNG

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	1,2 g
<i>davon Zucker</i>	0,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

12,5 % vol L N 12345/23

0,75 l

BEISPIEL – PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

- Anreicherung mit Saccharose
- Säurezusatz in fertigem Wein
- Zusatz von Schwefeldioxid und Ascorbinsäure
- Weinstein stabilisierung mit Metaweinsäure
- Süßung mit RTK
- Zugabe von CO₂ bei der Abfüllung

BEISPIEL – PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

Österreichischer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Abfüller: Musterbetrieb, A-3500 Krams

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	1,2 g
<i>davon Zucker</i>	0,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

11,5 % vol

L 12/23

0,75 l

lk



DEKLARATION OFF LABEL - QR-CODE

- Es kann entweder das **Zutatenverzeichnis** oder die **Nährwerttabelle** oder beides Off Label angeführt werden
- Bei der Verwendung eines QR-Codes sind der Begriff „**Zutaten**“ und „**Nährwert**“ und auch die **Allergene** „**enthält Sulfite**“ am Etikett anzugeben.
- Wird die Nährwerttabelle Off Label angeführt, muss zumindest die Angabe der Kilokalorien / Kilojoule erfolgen. z.B. **Brennwert: 308 kJ/ 74 kcal in 100 ml**
- Es dürfen keine Nutzerdaten erhoben werden (Cookies)
- Es dürfen keine Information zu Vermarktungszwecken auf der gleichen Seite erfolgen (Link zu Onlineshop oder Werbung)

DEKLARATION OFF LABEL , QR-CODE

2023 Grüner Veltliner, trocken
Österreichischer Qualitätswein

Niederösterreich

Abfüller: Musterweingut, A-3500 Krems

Zutaten: Trauben, Zucker, Stabilisatoren:
Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose,
Antioxidantien: Schwefeldioxid

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
<i>davon Zucker</i>	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
von Brennwert direkt am Etikett, rechts per QR-Code

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

PREISLISTEN UND INTERNETSEITEN

- Werden auf einer **Preisliste, einem Prospekt, einem Flyer im Online-Shop usw. Weine mit der Möglichkeit zum direkten Bestellen durch den Endverbraucher angeboten (z.B. telefonisch, schriftlich usw.)** so ist auch hier das Verzeichnis der Zutaten und die Nährwertdeklaration anzugeben.
- Es ist erforderlich, dass der Kunde beim Bestellvorgang Zugriff auf alle relevanten Kennzeichnungsinformationen hat

WEITERE INFORMATIONEN

- Bundeskellereiinspektion
 - www.bundeskellereiinspektion.at
 - **rechtsauskunft@bundeskellereiinspektion.at**
- Der Winzer
 - www.derwinzer.at
- Wein Steiermark
 - <https://steiermark.wine/winzerinformation/e-label-tool-informationseite>
- Fragen-/Antwortenliste der Europäischen Kommission
- Rundschreiben steirischer Wein Nr. 10/2023

QUELLEN

- Leitfanden der Bundeskellereiinspektion www.bundeskellereiinspektion.at
- Artikel 06/23 der Winzer www.derwinzer.at
- Fragen und Antworten, Amtsblatt der Europäischen Kommission C/2023/1190
- Rundschreiben steirischer Wein Nr. 10/2023