

## Zutatenverzeichnis und Nährwertkennzeichnung am Etikett

Aufgrund der EU-Bestimmung müssen Erzeugnisse wie Wein, Schaumwein und aromatisierte Weine, die nach dem 8. Dezember 2023 produziert werden, mit einer Nährwertkennzeichnung und einer Zutatenliste versehen werden. Damit sind Umstellungen am Etikett, in Bestelllisten und im Onlineshop nötig.

Die Pflicht zur Angabe des Nährwertes und der Zutatenliste wird in der Verbraucher-InformationsVO der EU 1169/2011 geregelt. Dort sind zwar alkoholische Getränke von der Verpflichtung generell ausgenommen, allerdings kann die Europ. Kommission - wenn sie es für notwendig erachtet - spezielle Regelungen erlassen. Das hat die Kommission bekanntlich auch gemacht und zwar in den VO 1308/2013 (Allgem. Marktordnung) und in der VO 251/2014 (aromatisierte Weine). Die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung und zur Zutatenliste gilt also auch nur für die Produkte, welche durch diese beiden Verordnungen abgedeckt sind. In der VO 1308 sind das im wesentlichen Stillwein, Schaumwein und Likörwein und in der VO 251 die aromatisierten Weine.

Der Spritzer ist ein weinhaltiges Getränk gem. österr. Weingesetz und wird von keiner EU-Verordnung geregelt. Gleiches gilt für den Obstwein, auch er wird in der EU nicht geregelt. Für diese Produkte gilt daher weiterhin die generelle Ausnahmeregel der VO 1169/2011.

Übergangsbestimmung: Alle Erzeugnisse, die vor dem 8.12.2023 hergestellt wurden, sind ausgenommen. In einer früheren Fassung der Vorgaben hätten, um in die Übergangsregelung zu fallen, die betroffenen Produkte auch zum 8.12.2023 gekennzeichnet sein müssen. Diese Vorgabe wurde aber in der Zwischenzeit abgeändert, sodass davon ausgegangen werden kann, dass für die meisten der betroffenen Produkte die Kennzeichnungspflicht ab der Weinernte 2024 erforderlich sein wird.

Ein Wein gilt als hergestellt, wenn die Gärung abgeschlossen ist. Für Sekte gilt die Vorgabe, dass bis zum Stichtag die zweite Gärung abgeschlossen sein muss und das Erzeugnis seine Alkoholgehalts- und Überdruckbedingungen erreicht hat. Bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure gilt der Tag des Kohlensäurezusatzes als Herstellungsdatum.

ErzeugerInnen steht es frei, die Angaben direkt am Etikett oder via „**Off-Label**“-Lösung, z.B. mittels eines QR-Codes zu kommunizieren – wobei dies nicht auf die Angabe der Kilokalorien/Kilojoule und der allergenen Stoffe zutrifft - 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.

**Beispiel der neuen verpflichtenden Angaben am Etikett (Mindestschriftgröße des kleinen „x“ = 1,2 mm) mit Zutatenliste und Angabe von Brennwert direkt am Etikett.** 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.

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 10ml erfolgen auf 0,1 g genau; Kochsalz auf 0,01 g genau.

**2023 Weißburgunder trocken**  
**Österreichischer Qualitätswein**  
**Steiermark**

Abfüller: Musterweingut, A- 8493 Klöch  
**Zutaten:** Trauben, Zucker, Stabilisatoren:  
 Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose,  
 Antioxidantien: **Schwefeldioxid**

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

12,5 % vol                      LN 12345/23                      0,75 l

Beispiel der neuen verpflichtenden Angaben am Etikett (Mindestschriftgröße des kleinen „x“ = 1,2 mm) mittels QR-Code

**2023 Weißburgunder trocken**  
**Österreichischer Qualitätswein**  
**Steiermark**

Abfüller: Musterweingut, A- 8493 Klöch  
**Zutaten und Nährwerte:**  
 Brennwert:  
 308 kJ/74 kcal in 100 ml  
 Enthält Sulfite

12,5 % vol                      LN 12345/23                      0,75 l

**Weg zu den einzelnen Werten**

Der **Brennwert** in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) wird künftig am **Bescheid für die Qualitätswein-Prüfnummer** angegeben. Dieser wird aus den Parametern Alkoholgehalt, Restzuckergehalt, Säuregehalt und Glycerin (bzw. bei Obstweinen zusätzlich Sorbit) errechnet. Für Weine ohne Qualitätswein-Prüfnummer ist auf der Homepage der Bundeskellereinspektion eine Formel veröffentlicht, mit der jeder auf Basis der genannten Parameter den Brennwert selbst ermitteln kann. Bei aromatisierten Weinen wird eine Analyse des Produkts in einem Lebensmittellabor empfohlen.

Bei **Kohlenhydraten und Zucker** kann die Angabe des Werts auf dem Restzuckergehalt des Weines basieren, da die Angabe des Restzuckergehaltes (trocken, halbtrocken ...) für österreichische Weine verpflichtend ist und KonsumentInnen einen Bezug zwischen der Angabe des Restzuckergehaltes und den Kohlenhydraten in g/100ml herstellen können. **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 bis einschließlich Stufe „Auslese“ mit 8 g/l und ab der Stufe „Beerenauslese“ mit 25 g/l angenommen werden.

**Bsp. Qualitätswein mit z.B. 4 Gramm Restzucker\*:**

8 Gramm Glycerin pro Liter = 0,8 Gramm Glycerin pro 100 ml

Wert für Kohlenhydrate = 0,4\* + 0,8 = 1,2 g/100 ml

Wert für Zucker = Restzuckergehalt, also 0,4 g/ 100 ml

**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**



## ST E I R I S C H E R W E I N - R U N D S C H R E I B E N

**geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz**“ unterhalb der Tabelle angegeben werden. Wobei dies für österr. Weine empfohlen wird, da es sicherlich der KonsumentInnenerwartung entspricht und eine Angabe in Gramm pro 100 ml eher verwirrend wäre.

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/Liter!!!**). 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 Brennerts ein gewisser Schwankungsbereich akzeptiert wird.

### Zutatenverzeichnis

Unter dem Zutatenverzeichnis ist alles, was zur Herstellung eines Weinerzeugnisses verwendet wird und im Endprodukt verbleibt, anzuführen. 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 anzugeben.

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 **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.

In Anhang I Teil A Tabelle 2 der EU-Verordnung 2019/934 werden die önologischen Behandlungsmittel hinsichtlich der Zuordnung als Zusatzstoffe gelistet (auffindbar in Google-Suche nach VO [EU] Nr. 2019/934 - 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



## STEIRISCHER WEIN - RUNDSCHREIBEN

### 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, E290

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

Der Zusatz von Citronensäure richtet sich nach dem Anwendungsziel (Säuern oder Stabilisieren). Dementsprechend ist die Zusatzstoffklasse anzugeben.

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

**Stoffe zur Entsäuerung** verbleiben üblicherweise 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 Weißweibereitung“:** Anreicherung mit Saccharose, Säurezusatz in fertigem Wein, Zusatz von Schwefeldioxid und Ascorbinsäure, Weinsteinstabilisierung mit Metaweinsäure oder CMC, Zusatz von RTK zur Restsüßeverleihung, Zusatz von CO<sub>2</sub> im Zuge der Abfüllung, CO<sub>2</sub>-Überlagerung (in der Praxis oft als Absaugevorrichtung bezeichnet) im Zuge der Abfüllung: in der Regel nach dem Füllen 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 Rotweibereitung“:** Anreicherung mit Saccharose, Zusatz von Schwefeldioxid, Zusatz von Gummi arabicum, Weinsteinstabilisierung 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 arabicum, Metaweinsäure; Antioxidantien: Schwefeldioxid; unter Schutzatmosphäre verpackt*

**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*

### Anforderungen an die Art und Weise der Kennzeichnung

Die verwendete **Sprache** für das Verzeichnis der Zutaten und auch die Nährwertkennzeichnung müssen für die VerbraucherInnen 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).

Die Kennzeichnung muss gut lesbar und unverwischbar sein und sich vom Hintergrund deutlich abheben. Als **Mindestschriftgröße** ist für den Kleinbuchstaben x eine Größe von 1,2mm vorgeschrieben. Alle Angaben müssen im gleichen **Sichtfeld wie die übrigen obligatorischen Angaben** (Alkoholgehalt, Nennvolumen, Abfüller, ...) erfolgen.

### Preislisten und Internetseiten

**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 Allergen Kennzeichnung (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.

Ein simples Verlinken auf die Homepage des eigenen Betriebs ist nicht möglich! 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.**

Es bieten bereits zahlreiche Firmen sogenannte „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.

**Die Wein Steiermark arbeitet derzeit an einer E-Label-Lösung zur Generierung der erforderlichen QR-Codes als neues Tool in der Wein Steiermark Datenbank.**



## STEIRISCHER WEIN - RUNDSCHREIBEN

Diese wird den Mitgliedern kostenfrei zur Verfügung stehen. Dazu sind die Vorbereitungsarbeiten bereits angelaufen.

Dieser Artikel beruht auf der derzeit bekannten Rechtslage und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weiterführende Informationen finden Sie auf der HP: [www.bundeskellereinspektion.at](http://www.bundeskellereinspektion.at)

### Umstellungsförderung Weingarten 2023-2027

Seit 16. Oktober ist es wieder möglich Anträge im Bereich der Umstellungsförderung zu stellen. Um diese Förderung zu erhalten, muss eine Pflanzgenehmigung nach einer Rodung oder eine Pflanzgenehmigung durch eine Übertragung, vorhanden sein. Weingärten welche aufgrund einer Neuauspflanzungsgenehmigung errichtet werden sind nicht förderfähig.

Gefördert werden die Weingartenumstellung (Sortenumstellung oder Änderung der Bewirtschaftungstechnik) und die Neuerrichtung oder Rekultivierung von Mauer- oder Böschungsterrassen.

#### Wie erfolgt die Antragstellung?

- Ausschließlich über die Digitale Förderplattform (DFP) der AMA
- Es muss eine gültige ID –Austria oder Handysignatur vorliegen
- Förderantrag kann ab 16. Oktober bis **spätestens** 31. Dezember 2026 eingereicht werden

#### Wer ist Beihilfenberechtigt?

- Alle, die eine im Weinbaukataster eingetragene mit Reben bepflanzte Fläche in eigenem Namen und auf eigene Rechnung bewirtschaften
- Fläche muss zum Zeitpunkt der Einreichung des Förderantrages und zum Zeitpunkt der Einreichung des Zahlungsantrages im Mehrfachantrag (MFA) des Förderwerbers enthalten sein

#### Welche Fördervoraussetzungen müssen gegeben sein?

- Der auszupflanzende Weingarten muss auf der Rodung eines min. 20 Jahre alten Weingartens basieren. Ausgenommen von dieser Regel sind Flächen, auf welchen eine Rodung durch Frost, Erdrutsch oder Pflanzenkrankheit erforderlich war und eine diesbezügliche behördliche Rodungsanordnung bzw. ein entsprechender Nachweis vorgelegt werden kann
- Pflanzgenehmigungen welche aus einem Pflanzrecht umgewandelt wurden (Antrag Weingartenwiederbepflanzung)
- Die Summe aller umgestellten Rebflächen darf 2.000 m<sup>2</sup> nicht unterschreiten bzw. 10 Hektar pro Antrag nicht übersteigen
- Das Mindestausmaß bei Böschungsterrassen beträgt 200 lfm/ha und maximal 1.500 lfm/ha
- Das Mindestausmaß bei Mauerterrassen beträgt 20 m<sup>2</sup>

#### Welche Förderbeträge werden ausbezahlt?

Fördergegenstand	Beihilfe/ha
Weingartenumstellung	4.830 €
Weingartenumstellung in der Hanglage	7.650 €
Weingartenumstellung in der Steillage	12.640 €
Böschungsterrassen (Neuerrichtung oder Rekultivierung)	8,40 €/lfm
Mauerterrassen (Neuerrichtung oder Rekultivierung)	91 €/lfm

- Auf Basis der beantragten Flächen wird der voraussichtliche Förderbetrag errechnet. Es können sich der Fördersatz und der berechnete Förderbetrag im Zuge der Bearbeitung bzw. der Beurteilung des Förderantrages durch die AMA noch ändern!