

Präsentation

Dezernat V 51.2 Weinbau



Zukunft Etikettierung:

Nährwert- und Zutatenangaben

Maximilian Brückner

Team Prüfstelle

Mitarbeiter/innen:

Gerhard Bollig (Prüfstellenleiter)

Daniel Moschell

Maximilian Brückner

Theresa Lenz (Elternzeit)

- **Email:** Pruefstelle-Wein@rpda.hessen.de
maximilian.brueckner@rpda.hessen.de
- **Telefon:** 06123 - 90 58 60

Inhalt

- Einführung
- Welche Möglichkeiten gibt es?
- Zutatenverzeichnis
- Nährwerttabelle
- Allgemeine Informationen

Einführung

Gesetzliche Grundlage - Verordnung (EU)2021/2117

- Angabe von Zutaten und Nährwerten obligatorisch für die Kennzeichnung von Weinerzeugnissen:
 - Zutatenliste
 - Brennwert
 - Nährwerttabelle
- Seit 13.12.2016 verpflichtend für Traubensaft
- Seit 2017 kam das Thema für alkoholische Getränke auf
 - Keine plausiblen Gründe, für Sonderregelung
 - Regelungen sollen denen der Lebensmittel angepasst werden
 - Aufklärung der Verbraucher
- Seit 08.12.2023 verpflichtend für Wein und Weinerzeugnisse
 - Die nach dem 08.12.2023 hergestellt wurden/sind

Ab wann betrifft es mich?

Für:

- Weine, die ab 08.12.2023 hergestellt wurden;
- Weine, welche die nachfolgende Weinkategorien und festgelegten Merkmale sowie Eigenschaften erfüllen:

Qualitätsstufe	Vorhandener Alkohol mind.	Mind. Säuregehalt
Deutscher Wein Landwein	8,5 % vol.	3,5 g/l
Qualitätswein b.A bis Auslese	7,0 % vol.	3,5 g/l
Eiswein, Ba, TBA	5,5 % g/l	3,5g/l

Praxis:

- Betrifft den 2023er Jahrgang i.d.R. nicht
- Ausnahme Eiswein
- Relevant ab dem Jahrgang 2024
- Händler können schon für 23er Jahrgang Tabellen anfordern

Ab wann betrifft es mich?

- Schaumwein
 - Sobald erforderlicher Alkoholgehalt und Überdruck erreicht sind;
 - Cuveé Herstellung vor dem Stichtag reicht nicht aus.

	Vorhandener Alkohol	Überdruck bei 20°C
Schaumwein	9,5 % vol.	3,0 bar
Sekt Sekt b.A.	10,0 % vol.	3,5 bar

- Perlwein
- Andere Weinkategorien
 - Glühwein; Likörwein etc.
 - Hergestellt ab Kellerbucheintrag

	Vorhandener Alkohol	Gesamt Alkohol	Überdruck bei 20°C
Perlwein	7 % vol.	9 % vol.	Mind. 1 bar max. 2,5 bar

Welche Möglichkeiten gibt es?

■ Klassisch

- Als Nährwerttabelle und Zutatenliste auf dem Etikett;
- Zutatenverzeichnis benötigt eine eindeutige Überschrift;
- Nährwerttabelle als Tabelle dargestellt;
- Im Sichtfeld der anderen obligatorischen Angaben sein.



Quelle:melsheimer-riesling.de

e-Label

- Als QR-Code auf dem Etikett
 - URL Angabe nicht ausreichend
 - Benötigt eine eindeutige Überschrift (Zutaten und Nährwerte)
- QR-Code zur Homepage, auf welcher die Informationen zugänglich sind:
 - Größe des QR-Codes
 - Es dürfen bspw. keine Kundendaten erfasst werden oder Werbung hinterlegt sein
- **Allergene** und **Brennwert** müssen auf dem Etikett bleiben
- Brennwert muss mit einem „**E**“ gekennzeichnet werden
- Informationen müssen solange verfügbar sein wie Wein im Umlauf ist
- e-Label kann selbst oder über Anbieter erstellt werden



Werbung-Preislisten-Webshop

- Obligatorisch bei Werbemitteln, die eine Kaufentscheidung zulassen.
- Im Online Shop:
 - Verlinkung
 - QR Code
 - Produktpräsentation
 - extra „Reiter“ mit Nährwertdeklaration
 - Keine Vorschriften für Schriftgröße
- Werbeprospekte/Preislisten
 - Direkt beim Angebot
 - Verweis auf Pflichtangaben und Angaben im Prospekt



Quelle:www.Aldi-sued.de

Zutatenverzeichnis

- Was gehört „in“ die Zutatenliste?
 - Verwendete Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe
 - Grundzutat: Trauben
 - Saccharose, konzentrierter Traubenmost (RTK)
 - Lebensmittelzusatzstoffe
 - 4 Kategorien/Funktionsklassen:
 - Säureregulatoren
 - Stabilisatoren
 - Packgase
 - Konservierungsstoffe und Antioxidantien

Oenologische Zusatzstoffe

Auswahl oenologischer Zusatzstoffe nach (EU) 2019/934

Säureregulatoren	Stabilisatoren	Gase & Packgase	Konservierungsstoffe & Antioxidantien
Weinsäure E334	CMC E466	Kohlendioxid E290	DMDC E242
Äpfelsäure E296	Metawein- säure E353	Stickstoff E941	Kaliumsorbat E202
Milchsäure E270	Hefe-Mannoprotein	Argon E938	Sulifte
Citronensäure E330	Gummi- arabicum E414		Ascorbinsäure E300

Zutatenverzeichnis

■ Was muss „**nicht**“ in die Zutatenliste:

- Oenologische Verarbeitungshilfsstoffe z.B.:

- Enzyme
- Hefenährstoffe
- Klärhilfsstoffe
- Adsorptionsmittel
- Entsäuerungsmittel

- Ausnahme: **Allergene**

- Alle oenologischen Verarbeitungshilfsstoffe sind in der **(EU) 2019/934** gelistet.

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffe/ Aktivitäten	E-Nummer und/oder CAS- Nummer	OIV-Kodex der önologischen Verfahren (*)	Verweis auf ein Dossier des OIV-Kodex gemäß Artikel 9 Absatz 1	Zu- satz- stoff	Verarbei- tungshilfs- stoff/als Ver- arbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff (f)	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung (g)	Kategorien von Weinbau- erzeugnissen (h)
4.2	Diammoniumhydrogenphosphat	E 342/ CAS 7783-28-0	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1- PHODIA		x	Nur zur alkoholischen Gärung. Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salz) ^(g) bzw. von 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein	Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7
4.3	Ammoniumsulfat	E 517/ CAS 7783-20-2	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1- AMMSUL		x	Nur zur alkoholischen Gärung. Nicht mehr als 0,2 g/l (ausgedrückt als Salz) und bis zu den Grenzwerten gemäß den Nummern 2.1, 2.2 und 2.3.	Frische Weintrauben, 2, 10, 11 und 12
4.4	Ammoniumbisulfat	-/CAS 10192-30-0		COEI-1- AMM-HYD		x		

Aufbau der Zutatenliste

- Überschrift: Zutaten, Zutatenliste, Zutatenverzeichnis
- Schriftgröße: mindestens 1,2mm
- Zutaten werden absteigend nach enthaltener Menge untergliedert.
- Zutaten unter 2% Mengenanteil in beliebiger Reihenfolge.
- Funktionsklassenname: Zusatzstoff oder E-Nummer
- Allergene müssen hervorgehoben werden („Enthält Sulfite“ entfällt).

Aufbau der Zutatenliste

- Erste Zutat ist immer Trauben
- Bei Anreicherung mit Saccharose oder konz. Traubenmost an zweiter Stelle
- Bei Säureregulatoren und Stabilisatoren
 - Kann bei bis zu höchstens drei Zutaten auch anders gekennzeichnet werden
 - z.B. Säureregulatoren: enthält Äpfelsäure und/oder Weinsäure und/oder Milchsäure
 - Mind. einer dieser Produkte muss im Wein enthalten sein
 - Dadurch können auch noch spontane Korrekturen trotz Etikettendruck durchgeführt werden
- Bei Packgasen reicht der Hinweis „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“.

Aufbau einer Zutatenliste

▪ Beispiel Riesling:

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 1. Riesling Trauben | 11. Milchsäurebakterien |
| 2. Schwefel | 12. Bentonit |
| 3. Ascorbinsäure | 13. Kupfersulfat |
| 4. Enzym | 14. PVPP |
| 5. Kohle | 15. Tannin |
| 6. Weinsäure | 16. Milchsäure |
| 7. Hefe | 17. Metaweinsäure |
| 8. DAP | 18. Kohlendioxid |
| 9. Saccharose | |
| 10. Hefezellrinde | |

Zutaten:

Trauben, Saccharose

Konservierungsstoffe und Antioxidantien:

Sulfite, L-Ascorbinsäure,

Säureregulatoren: Weinsäure, Milchsäure,

Stabilisatoren: Metaweinsäure, abgefüllt unter Schutzatmosphäre

Zutaten:

Trauben, Saccharose Säuerungsmittel:

E334, Konservierungsstoffe und

Antioxidantien: **Sulfite**, E300,

Stabilisatoren: E353 unter

Schutzatmosphäre gefüllt

Zutatenliste

- Enthält Sulfite bleibt erhalten, auch wenn e-Label verwendet wird.
- Erzeugnisse aus biologischer Produktion, dürfen einen Hinweis auf biologische Erzeugung haben.
- Bei Schaumwein muss „Fülldosage“ und „Versanddosage“ in der Zutatenliste enthalten sein.



Nährwerttabelle

- Muss in Tabellenform dargestellt werden
 - Insgesamt 7 Nährwertdeklarationen:
 - Brennwert Kohlenhydrate
 - Zucker Fett*
 - Gesättigte Fettsäuren* Eiweiß*
 - Salz*
- * Hierfür ist keine separate Analyse notwendig
- Nährstoffe mit geringem Anteil können verkürzt dargestellt werden.
 - Angaben in 100ml
 - Brennwert errechnet sich aus Alkohol, Zucker, Gesamtsäure und Glycerin.
 - Kohlenhydrate bestehen aus Zucker und Glycerin.

Durchschnittliche Nährwerte je 100ml	
Energie	... kj ... kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäure	<0,1 g
Kohlenhydrate	... g
davon Zucker	... g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	<0,0125 g

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

Berechnung der Nährwerttabelle

- Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte
- Die Werte lassen sich aus der gängigen AP-Analyse berechnen:
 - Restzucker, Gesamtsäure und Alkohol werden benötigt
 - Bei Glycerin bis Spätlese kann mit Erfahrungswerten gerechnet werden
- Brennwert/Energie in kcal oder kJ anzugeben
- Für die Nährwerttabelle gibt es Toleranzen (EU-Leitlinien)
- Nährwertrechner:



<https://rp-darmstadt.hessen.de>

Sprache

- Angabe in einer Amtssprache der EU.
- Allergene müssen in der Landessprache bzw. leicht verständlichen Sprache angegeben werden.
- Ausnahme für aromatisierende Weinerzeugnisse, dies muss im Exportland verständlicher Sprache angegeben werden.

Schrift

- Es muss eine gute Lesbarkeit gewährleistet sein.
- Es ist auf Schrift, Schriftfarbe, Hintergrundfarbe zu achten.
- Für obligatorische Angaben muss die Buchstabengröße mindestens 1,2mm sein.
 - Bei Allergenen gilt 1,2mm am kleinen x gemessen

Fazit

- Für den 23er Jahrgang hatte die Regelungen noch keine großen Auswirkungen.
- Spätestens mit dem 24er Jahrgang wird es alle Weinerzeugnisse betreffen.
- Es muss sich Gedanken gemacht werden:
 - Welche Möglichkeiten der Darstellung sollen genutzt werden?
 - Verwendung e-Label - eigene Homepage hosten oder externe Anbieter
 - Wie gehe ich mit dem Etikettendruck um?



Vielen Dank !

Für Rückfragen:

maximilian.brueckner@rpda.hessen.de