

## Kennzeichnungspflicht

Ab dem Jahrgang 2024 gilt nun endgültig für alle Produkte die Kennzeichnungspflicht. Aktuell betrifft sie nur Produkte, die nach dem Stichtag 08.12.2023 hergestellt wurden (z.B. Secco, weinhaltige Getränke, Sekte (je nach Datum, wann der Mindestdruck von 3,5 bar erreicht wurde), usw.). Erfreulicherweise kann dies vorerst auch mit einem sogenannten „e-Label“ erfolgen. Der QR-Code muss dann aber mit einem eindeutigen Hinweis versehen sein, zum Beispiel „Zutaten und Nährwerte“.

### Was muss zwingend auf das Etikett?

- Energie (Brennwert) (in kJ und kcal)
- Allergenhinweis (Sulfite)

Unser Vorschlag: Energie in 100 mL xxx kJ (xxx kcal)  
Enthält Sulfite

Hinweis:

- Energie (Brennwert) und Allergenhinweis müssen NICHT zusammen stehen.
- Die Schriftgröße muss mindestens 1,2 mm betragen

### Was muss über e-Label abrufbar sein oder auch auf das Etikett?

- Nährwerte
- Zutatenliste

### Wie gestalte ich die Nährwerttabelle?

Unser Vorschlag:

Durchschnittliche Nährwerte je 100 mL:

Energie	xxx kJ (xxx kcal)
Kohlenhydrate	x,x g
davon Zucker	x,x g

Enthält geringfügige Mengen an Fett,  
gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

### Wie erhalte ich die Angaben für die Nährwerttabelle?

Auf Wunsch erhalten Sie zusätzlich zur Analyse von Alkohol, Zucker und Gesamtsäure oder zur Handelsanalyse, die kompletten Nährwertangaben für nur 3,90 EUR. Zukünftig ermitteln wir hierbei auch Glycerin als weiteren Parameter.

Sie haben somit die Vorteile, dass ein offizieller Prüfbescheid Zeit spart, Fehler bei der eigenen Berechnung ausgeschlossen sind und die Sicherheit bei Kontrollen gewährleistet ist.

Eine Kombination aus offiziellen Laborwerten und der Nutzung einer professionellen Software ist der sicherste und bequemste Weg.

### Wie gestalte ich die Zutatenliste?

Es **müssen alle verwendeten deklarationspflichtigen Stoffe aufgeführt werden**, aber es dürfen keine Stoffe aufgeführt werden, die nicht verwendet wurden!

Für jeden Wein/Sekt/Perlwein/usw. muss daher eine individuelle Zutatenliste erstellt werden, die neben **Trauben, ggf. Saccharose, Säureregulatoren, Stabilisatoren, Konservierungsstoffe/Antioxidantien und Gase** enthält.

Säureregulatoren	Stabilisatoren	Gase und Packgase
Weinsäure (L(+)-), E334	Kaliumpolyaspartat, E456	Argon, E938
Äpfelsäure (D,L-; L-), E296	Metaweinsäure, E353	Stickstoff, E941
Milchsäure, E270	Gummiarabikum, E414	Kohlendioxid, E290
Calciumsulfat, E516	Fumarsäure, E 297	
Citronensäure, E330	Citronensäure, E330	„unter Schutzatmosphäre abgefüllt“
	Carboxymethylcellulose, E466	
	Hefe-Mannoproteine	

Konservierungsstoffe und Antioxidantien*
Lysozym, E1105
Kaliumsorbat, E202
Dimethyldicarbonat (DMDC), E242 (noch in Klärung)
L-Ascorbinsäure, E300*
Sulfite*

Hinweis:

Es ist eine Sortierung nach Funktionsklassen vorgeschrieben (Säureregulatoren, Stabilisatoren, Antioxidantien, Konservierungsstoffe, Gase)

**Beispiel für fixe Angaben (nur tatsächliche Zutaten):**

Zutaten eines Deutschen Qualitätsweines (angereichert mit Zucker):

Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: Äpfelsäure (D,L-; L-), Milchsäure, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose, Hefe-Mannoprotein, Antioxidantien: **Sulfite**

Hinweis:

- Allergene (Sulfite/Lysozym/...) müssen bei den Zutaten fett geschrieben werden.

Da in der Praxis häufig recht kurzfristig vor der Füllung entschieden wird, wie zum Beispiel gesäuert oder welche Weinstabilisierung durchgeführt wird, ist auch eine flexible Angabe bei Säureregulatoren und Stabilisatoren möglich.

**Beispiel für flexible Angaben:**

Zutaten eines Deutschen Qualitätsweines (angereichert mit Zucker):

Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) und/oder Äpfelsäure (D,L-; L-), und/oder Milchsäure, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose und/oder Hefe-Mannoprotein und/oder Gummiarabikum, Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, **Sulfite**

Hinweise:

- Bei der Kombination mit „und/oder“ muss mindestens einer der angegebenen Stoffe enthalten sein.
- Wenn bei einer Füllung Schutzgas verwendet wird, muss unter die Zutatenliste „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“

**Beispiel für flexible Angaben mit E-Nummern:**

„Zutaten eines Deutschen Qualitätsweines (angereichert mit Zucker):

Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: E334 und/oder E296 und/oder E270, Stabilisatoren: E466 und/oder Hefe-Mannoprotein und/oder E353, Antioxidantien: E300, **Sulfite**

**Voraussetzungen bei der Nutzung des e-Label**

Das verlinkte Dokument muss im Internet ohne jegliche Erhebung von Nutzerdaten bereitgestellt werden, solange der Wein im Verkauf ist. Informationen zu Vermarktungszwecken sind beim e-Label generell nicht erlaubt, also auch keine Verlinkung auf einen Onlineshop.

**Zusätzliche Hinweise:**

- Liköre und Brände sind von der Deklaration der Nährwert- und Zutatenliste nicht betroffen.
- Bei alkoholfreien Getränken wie z.B. Traubensaft ist nach wie vor kein e-Label zulässig, es müssen also Nährwerte und Zutaten auf das Etikett gedruckt werden.
- Nur bei allgemeinen Werbemitteln, die keinen direkten Kaufentschluss zulassen oder keine unmittelbare Bestellmöglichkeit bieten, müssen Nährwerte und Zutatenliste nicht abgedruckt werden. Es ist daher empfehlenswert, vor allem Preislisten so zu gestalten, dass darin lediglich auf die Bestellmöglichkeit im Onlineshop hingewiesen wird. Dort müssen dann die Pflichtangaben ohnehin vollständig bereitgestellt werden. Der Webshop muss so gestaltet sein, dass kein Produkt in den Warenkorb gelegt werden kann, ohne dass vorher sämtliche Pflichtangaben auf einen Blick sichtbar sind.
- Im Zuge dessen bietet sich auch eine Überprüfung des Onlineshops und der Werbemittel auf sog. "health claims" an. Denn gesundheitsbezogene Angaben (z.B. bekömmlich, wohltuend, animierend) sind nicht zulässig. Bitte beachten Sie vor allem bei Onlineshops die Gefahr von Abmahnungen.

Sollten Sie Fragen haben oder eine individuelle Beratung benötigen, dann sprechen Sie uns wie immer gerne persönlich an.

**Dieses Dokument dient lediglich als allgemeiner Leitfaden, erstellt nach bestem Wissen und Gewissen zum Stand 06/2024. Es wird keine rechtliche Gewähr übernommen. Sie sollten die aktuellen Informationen zu dem Thema weiter verfolgen.**