

SCHUTZVERBAND DEUTSCHER WEIN E.V.

SCHUTZVERBAND DEUTSCHER WEIN E.V.
Kaiserstr. 74 • 55116 Mainz

An die

Mitglieder des

Schutzverbands Deutscher Wein

55116 Mainz • Kaiserstr. 74

Telefon (06131) 2 86 45 51

Telefax (06131) 2 86 45 8

E-Mail: sdw@schutzverband-deutscher-wein.de

www.schutzverband-deutscher-wein.de

Mainz, den 12.12.2023

Rundschreiben 3/2023 UPDATE

(Zutatenverzeichnis, Nährwertdeklaration)

Sehr geehrte Damen und Herren,

zum 08.12.2023 ändern sich die Kennzeichnungsregeln für Getränke im Weinbereich: Sowohl für Erzeugnisse, die unionsrechtlich unter das Weinrecht fallen, als auch für aromatisierte Weinerzeugnisse wird die Angabe eines Zutatenverzeichnisses und einer Nährwertdeklaration verpflichtend. Dieses Rundschreiben soll über die wesentlichen Grundlagen informieren. Zwischenzeitlich ist die VO (EU) 2019/33 durch die VO (EU) 2023/1606 geändert worden; in die Verordnung wurde Art. 48a aufgenommen, der Ende August 2023 in Kraft tritt. Zudem ist die Übergangsvorschrift aus Art. 5 Abs. 8 VO (EU) 2021/2117 korrigiert worden. Soeben ist der von der EU-Kommission angekündigte Fragen-Antworten-Katalog zu den Änderungen veröffentlicht; Sie finden ihn im Amtsblatt vom 24.11.23, C/2023/1190 (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=OJ:C_202301190). Nach wie vor gibt es leider nur einen Entwurf für ergänzende Regelungen zur Kennzeichnung aromatisierter Weinerzeugnisse im Sinne der VO (EU) Nr. 251/2014, der in diesem Rundschreiben

mit berücksichtigt ist. Die Aktualisierungen gegenüber dem Rundschreiben 2/2023 sind *kursiv* dargestellt.

Inhalt

Rundschreiben.....	1
1. Für welche Getränke gilt die Kennzeichnungspflicht?	3
a) Ausgangslage LMIV	3
b) Weinrechtliche Sonderregelungen.....	3
c) Kennzeichnungsrechtliche Konsequenz.....	3
2. Was ist anzugeben? Ein Überblick.....	4
a) Zutatenverzeichnis:	4
b) Nährwertdeklaration:	6
3. Einzelheiten zum Zutatenverzeichnis	6
a) Erzeugnisse des Weinbaus:	6
(1) <i>Verwendete Lebensmittel:</i>	6
(2) <i>Zusatzstoffe</i>	7
(3) <i>Verarbeitungshilfsstoffe</i>	9
b) Aromatisierte Weinerzeugnisse:.....	10
c) Ort der Angabe, zusätzliche Hinweise	11
d) Sprache, Größe, Sichtfeld	12
4. Einzelheiten zur Nährwertdeklaration	12
a) Bezugsgröße	12
b) Brennwert	13
c) Durchschnittswerte	13
d) Rundung, Toleranzen	14
e) Art der Darstellung.....	15
f) „Fragen und Antworten“ der KOM.....	16
g) Ort der Angabe	16
h) Sprache, Schriftgröße, Sichtfeld.....	17
5. Geltungsbeginn, Übergangsregelung:	17
6. Fernabsatz	18

1. Für welche Getränke gilt die Kennzeichnungspflicht?

a) Ausgangslage LMIV

Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration zählen im allgemeinen Lebensmittelrecht schon lange zu den verpflichtenden Angaben in der Etikettierung, vgl. Art. 9 Abs. 1 b) und l) VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV).

Für alkoholische Getränke enthält Art. 16 Abs. 4 LMIV allerdings eine Ausnahme. Danach muss bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol weder ein Zutatenverzeichnis noch eine Nährwertdeklaration angegeben werden. Diese Ausnahmeregelung gilt „unbeschadet anderer Unionsvorschriften“.

b) Weinrechtliche Sonderregelungen

Zum 08.12.2023 treten Art. 119 Abs. 1 h) und i) VO (EU) Nr. 1308/2013 *in Verbindung mit Art. 48a VO (EU) 2019/33* und Art. 6a) VO (EU) Nr. 251/2014 in Kraft, die in der Etikettierung von Erzeugnissen des Weinbaus und von aromatisierten Weinerzeugnissen die Angabe von Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration vorschreiben.

c) Kennzeichnungsrechtliche Konsequenz

Diese Vorschriften sind „andere Unionsvorschriften“ im Sinne von Art. 16 Abs. 4 LMIV. Deshalb sind bei Erzeugnissen des Weinbaus und bei aromatisierten Weinerzeugnissen Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration anzugeben. Für andere alkoholische Getränke bleibt es bei der Ausnahmeregelung aus Art. 16 Abs. 4 LMIV. Für die Praxis bedeutet das für die Produkte, die im Weinsektor interessieren:

(1) Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration sind künftig neu anzugeben bei

- (a) Erzeugnissen des Weinbaus im unionsrechtlichen Sinn, also Wein, Perlwein (auch: mit zugesetzter Kohlensäure), Schaumwein (auch: mit zugesetzter Kohlensäure), Qualitätsschaumwein und Aromatischem Qualitätsschaumwein, teilweise gegorenem Traubenmost, Likörwein,

Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, teilweise entalkoholisiertem Wein

- (b) Aromatisierten Weinerzeugnissen, also Aromatisierter Wein, Aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails
- (2) Zutatenverzeichnisse waren bisher schon erforderlich bei
- (a) Entalkoholisiertem Wein
 - (b) Schäumenden Getränken aus entalkoholisiertem Wein
 - (c) Traubensaft (wenn mehr als eine Zutat verwendet wird)
- (3) Bei allen anderen alkoholischen Getränken ist dagegen kein Zutatenverzeichnis erforderlich. Das betrifft insbesondere:
- (a) Weinhaltige Getränke (z.B. Schorle, Weinschorle)
 - (b) Schäumende Getränke aus teilweise entalkoholisiertem Wein > 1,2% vol
 - (c) Mischgetränke im Sinne von § 22 Verordnung zur vorläufigen Aufrechterhaltung weinrechtlicher Vorschriften (also: Mischgetränke mit einem Weinanteil von wenigstens 15 und höchstens 50%)
 - (d) Fruchtweine und daraus hergestellte Getränke (Fruchtperlwein, Fruchtschaumwein, aromatisierte fruchtweinhaltige Getränke)
 - (e) Spirituosen und spirituosenhaltige Mischgetränke
- Diese Aufzählung ist nicht abschließend!

2. Was ist anzugeben? Ein Überblick

Anzugeben sind ein Zutatenverzeichnis und eine Nährwertdeklaration, Art. 9 Abs. 1 b) und l) LMIV. Weitere Vorschriften zum Zutatenverzeichnis finden sich in Art. 18 ff. LMIV, zur Nährwertdeklaration in Art. 29 LMIV.

a) Zutatenverzeichnis:

Art. 18 Abs. 1 LMIV schreibt vor, dass dem Zutatenverzeichnis der Begriff „Zutaten“ oder ein vergleichbarer Begriff, in dem „Zutaten“ vorkommt („Zutatenverzeichnis“, „Zutatenliste“) voranzustellen ist. Sodann sind *sämtliche*

Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Produkts anzugeben. Zutaten, die weniger als 2% des Enderzeugnisses ausmachen, können in beliebiger Reihenfolge angegeben werden, Anhang VII A Nr. 6 LMIV.

„Zutat“ ist nach Art. 2 Abs. 2 f) LMIV jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der – ggf. in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt. Dabei gelten Rückstände nicht als Zutaten.

Als Zutaten sind also alle Lebensmittel aufzuführen, die bei der Herstellung verwendet wurden, aber auch alle Zusatzstoffe und Aromen.

(1) Im Unionsweinrecht ist abschließend geregelt, welche Zutaten bei der Herstellung von Erzeugnissen des Weinbaus eingesetzt werden können (*numerus clausus* der zugelassenen Verfahren und Stoffe). Wein wird nach Anhang VII Teil II VO (EU) Nr. 1308/2013 aus Weintrauben oder aus Traubenmost hergestellt, und für alle anderen Erzeugnisse findet sich im gleichen Anhang, welche Ausgangserzeugnisse verwendet werden dürfen.

In Anhang I Tabelle 2 zur VO (EU) 2019/934 sind die „zugelassenen önologischen Stoffe gemäß Art. 3 Abs. 1“ der Verordnung aufgeführt, die bei der Herstellung von Erzeugnissen des Weinbaus eingesetzt werden dürfen.

In der Tabelle finden sich die Spalten 5 und 6, in denen angegeben ist, ob ein önologischer Stoff ein Zusatzstoff oder ein Verarbeitungshilfsstoff ist.

In Spalte 6 der Tabelle 2 sind „Verarbeitungshilfsstoffe“ und „als Verarbeitungshilfsstoffe verwendete Stoffe“ aufgeführt. Sie müssen nicht im Zutatenverzeichnis angegeben werden.

„Zusatzstoffe“ dürften dagegen „Lebensmittelzusatzstoffe“ sein, die im Zutatenverzeichnis anzugeben sind, wenn für sie nicht eine der anderen Ausnahmen aus Art. 20 LMIV gilt.

- (2) Für aromatisierte Weinerzeugnisse gibt es keinen numerus clausus der zugelassenen Zutaten; vielmehr gelten hier die allgemeinen lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Ausgangsstoff ist dabei jeweils „Wein“, dem jedoch Wasser, Aromen und geschmacksgebende Lebensmittel sowie Zusatzstoffe zugesetzt werden können, wie Anhang I zur VO (EU) Nr. 251/2014 zeigt.

b) Nährwertdeklaration:

Die Nährwertdeklaration besteht nach Art. 30 Abs. 1 a) LMIV aus Angaben zum *Brennwert, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlehydraten, Zucker, Eiweiß* und *Salz* („Big Seven“).

3. Einzelheiten zum Zutatenverzeichnis

a) Erzeugnisse des Weinbaus:

(1) *Verwendete Lebensmittel:*

Wein wird, wie oben dargestellt, aus Trauben oder Traubenmost hergestellt. Dies wird regelmäßig die Hauptzutat sein.

Daher wird jedes Zutatenverzeichnis beginnen mit

„Zutaten: Trauben, ...“

Art. 48a Abs. 1 VO (EU) 2019/33 sieht vor, dass „Trauben“ als Oberbegriff auch für Traubenmost verwendet werden darf, so dass z.B. bei der Süßung mit Süßreserve nicht noch zusätzlich „Traubenmost“ angegeben werden muss.

Im Fall der *Anreicherung von Most oder Wein* ist „Saccharose“ oder (nach Anhang VII B Nr. 11 LMIV) „Zucker“ als Zutat anzugeben, oder ggf. auch „rektifiziertes Traubenmostkonzentrat“. 48a Abs. 2 VO (EU) 2019/33 sieht vor, dass konzentrierter Traubenmost und RTK als „konzentrierter Traubenmost“ angegeben werden können. Für Füll- oder Versanddosage bei Schaumweinerzeugnissen sieht Art. 48a Abs. 7 vor, dass statt der Bestandteile der Dosage die Begriffe „Fülldosage“ und/oder „Versanddosage“ verwendet werden dürfen. Diese Angaben können entweder allein stehen, oder sie können ergänzt werden durch eine Liste mit den Zutaten der Dosagen im Sinne von Anhang II VO (EU) 2019/934, die in Klammern beigefügt wird.

(2) Zusatzstoffe

Anhang VII Teil C LMIV schreibt weiter vor, dass Lebensmittelzusatzstoffe, die nicht in Art. 20 b LMIV aufgeführt sind und die zu einer Zutatengruppe gehören, mit der Bezeichnung der Klasse, gefolgt von der Bezeichnung des Zusatzstoffs oder der entsprechenden E-Nummer aufzuführen sind. Im Anhang I Teil 2 VO (EU) 2019/934 sind die Zusatzstoffe unter entsprechenden Klassennamen aufgeführt, so dass z.B. „Weinsäure“ als „Säureregulator: Weinsäure“ oder „Säureregulator: E 334“ aufzuführen ist. Art. 48a Abs. 3 VO (EU) 2019/33 sieht vor, dass die Zusatzstoffe mit dem im Anhang I der VO (EU) 2019/934 aufgeführten Namen oder der E-Nummern sowie den im Anhang genannten Kategorien anzugeben sind. Zusatzstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind auszuschreiben, sie dürfen nicht mit der E-Nummer angegeben werden.

Ist ein Stoff unter mehreren Klassen aufgeführt (z.B. „Konservierungsstoffe und Antioxidantien“), so richtet sich die Angabe der Klasse nach dem Zweck, zu dem der Stoff eingesetzt wurde. Art. 48 a VO (EU) 2019/934 sieht in Nr. 5 vor, dass statt der Angabe der tatsächlich verwendeten Säureregulatoren und Stabilisatoren auch eine Liste mit bis zu drei der möglichen

Säureregulatoren und/oder Stabilisatoren angegeben werden kann, um den Abfüllern größere Flexibilität zu gewähren, wenn mindestens einer der genannten Stoffe im Produkt vorhanden ist. In diesem Fall erscheint im Zutatenverzeichnis „Säureregulatoren: Enthält [Name d. Säureregulator 1] *und/oder* [Name d. Säureregulator 2]“ oder „Stabilisatoren: Enthält [Name d. Stabilisator 1] *und/oder* [Name d. Stabilisator 2] *und/oder* [Name d. Stabilisator 3]“ oder „enthält Säureregulator [Name Säureregulator 1] *und/oder* „[Säureregulator 2]“. *(Die gegenüber den vorangegangenen Merkblatt unterschiedliche Darstellung der Angaben mit „und/oder“ folgt einer Korrektur der deutschen Übersetzung von Art. 48a VO (EU) 2019/33, ABI. 2023 L 192 S. 34).*

Zusatzstoffe, die als Allergene zu kennzeichnen sind, müssen im Zutatenverzeichnis deutlich hervorgehoben werden, Art. 21 Abs. 1 b) LMIV in Verbindung mit Art. 41 VO (EU) 2019/33 *und* Art. 48 a Abs. 4 VO (EU) 2019/33, etwa durch Fettdruck (z.B. „Antioxidationsmittel: **Schwefeldioxid**“ oder „Antioxidationsmittel: **Sulfite**“). Da Art. 48a VO (EU) 2019/33 Art. 41 der VO „unberührt“ lässt, und da Art. 41 der VO auf Art. 21 insgesamt (und nicht nur auf Abs. 1 UAbs. 2) verweist, kann „Sulfite“ auch im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Eine Angabe mit der E-Nummer ist wegen Art. 48 a Abs. 4 VO (EU) 2019/33 bei allergenen Zusatzstoffen nicht zulässig. Die Angabe „Enthält Sulfite“ *soll* bei einer Angabe des Allergens im Zutatenverzeichnis entfallen *[so heißt es nun im Arbeitsentwurf für Q&A der EU-KOM zu neuen bezeichnungsrechtlichen Vorschriften in VO (EU) 1308/2013 und VO (EU) 2019/33 Nr. 10]*. Wird das Zutatenverzeichnis dagegen online angeboten (s.u.), muss der Allergenhinweis auf das Etikett.

Packgase können einzeln als Zusatzstoffe angegeben werden. Es ist aber nach Art. 48a Abs. 6 auch ein Hinweis wie „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“ möglich.

Zusatzstoffe, die *wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet* werden, müssen nach Art. 20 b) ii) LMIV nicht im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Aus

der Formulierung ergibt sich, dass allein die Einordnung eines Stoffs als Zusatzstoff nicht automatisch zur Kennzeichnungspflicht führt. Vielmehr kommt es darauf an, ob der Zusatzstoff wie ein Verarbeitungshilfsstoff eingesetzt wird. Art. 3 Abs. 2 b) VO (EG) Nr. 1333/2008 definiert als Verarbeitungshilfsstoff „einen Stoff, der nicht als Lebensmittel verzehrt wird, der bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet wird und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffs oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen kann, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken“. Das betrifft insbesondere Dimethyldicarbonat (Velcorin): Es ist in Tabelle 2 des Anhangs I VO (EU) 2019/934 unter 2.7 zwar als Zusatzstoff (unter „Konservierungsstoffe und Antioxidantien“) aufgeführt und kann Wein daher zugesetzt werden. Es wird als Kaltentkeimungsmittel eingesetzt und zerfällt dann in Methylethylcarbonat, Methanol und Kohlendioxid in gesundheitlich unbedenklichem Maß (Voraussetzung für den Einsatz von Dimethyldicarbonat ist nach Fußnote 24 zum Anhang II Teil E VO (EU) Nr. 1333/2008, dass Rückstände von DMDC im Enderzeugnis nicht nachweisbar sind). Diese Stoffe haben im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr. Zur gesundheitlichen Unbedenklichkeit vgl. Erwägungsgrund (13) zur Richtlinie 2010/69/EU. Daher ist dieser Stoff im Zutatenverzeichnis nicht zu deklarieren.

(3) Verarbeitungshilfsstoffe

Verarbeitungshilfsstoffe müssen nicht im Zutatenverzeichnis angegeben werden: Verarbeitungshilfsstoffe, die während der Verarbeitung *vollständig entfernt* werden, sind nämlich keine Zutaten und deshalb im Zutatenverzeichnis nicht anzugeben (Meisterernst in Sosnitza/Meisterernst, Art. 20 LMIV RNr. 12).

Ebenfalls nicht anzugeben sind Stoffe, die in Tabelle 2 des Anhangs I zur VO (EU) 2019/934 als „als Verarbeitungshilfsstoffe verwendete Stoffe“ mit „x (2)“ markiert sind, denn nach Fußnote 2 zur Tabelle sind das diejenigen Stoffe, die unter Art. 20 d) LMIV fallen. Art. 20 d) LMIV bestimmt, dass solche Stoffe *nicht* im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Daher sind z.B. die in Tabelle 2 unter den Nummern 4.6 bis 4.9 aufgeführten Hefeprodukte, aber auch die unter Nummern 5.1 bis 5.4 und 5.6 bis 5.8 aufgeführten Klärhilfsstoffe Speisegelatine, Weizen-, Erbsen- oder Kartoffelprotein, Casein, Kaliumcaseinate und Eialbumin nicht *als Zutaten* im Zutatenverzeichnis zu nennen. (Davon unabhängig ist allerdings bei der Verwendung **allergener Stoffe** wie Casein oder Eialbumin auf die entsprechenden Allergene hinzuweisen, also „Enthält Milch“ oder „Enthält Ei“). Hefen und Milchsäurebakterien müssen ebenfalls nicht ins Zutatenverzeichnis aufgenommen werden.

b) Aromatisierte Weinerzeugnisse:

Ausgangsprodukt ist regelmäßig „Wein“. Da „Wein“ eine zusammengesetzte Zutat ist, wird „Wein“ oder der Name des Weinerzeugnisses, aus dem das aromatisierte Weinerzeugnis hergestellt wurde (z.B. Perlwein, Schaumwein usw.) nach Art. 1 des Entwurfs der Änderungsverordnung zur VO (EU) Nr. 251/2014 im Zutatenverzeichnis genannt; unmittelbar danach sind jedoch die einzelnen Bestandteile des Weins (in einem Klammerzusatz) zu nennen, quasi als „Zutatenverzeichnis im Zutatenverzeichnis“, vgl. Art. 1 des Entwurfs einer Verordnung zur Ergänzung der VO (EU) Nr. 251/2014. Die Angabe „Wein“ ist als Oberbegriff für alle im Anhang VII Teil II VO (EU) Nr. 1308/2013 genannten Weinbauerzeugnisse zulässig; „Wein“ kann also z.B. auch für die Zutaten „Perlwein“ oder „Schaumwein“ verwendet werden, vgl. Anhang VII B Nr. 16 LMIV.

Für die Angabe der Zutaten gelten die gleichen Regeln wie für Wein (s.o.): Nach der Angabe des verwendeten Weinerzeugnisses folgen die Angaben der verwendeten Lebensmittel (einschließlich Wasser) und Lebensmittelzusatzstoffe in absteigender Reihenfolge. Nach Art. 1 Abs. 2

des Entwurfs zur Ergänzung der VO (EU) Nr. 251/2014 kann „konzentrierter Traubenmost“ als Oberbegriff für konzentrierten Traubenmost oder konzentriertes Traubenmostkonzentrat angegeben werden; Sulfite, Eier und Milch können mit den in Anhang I A VO (EU) 2019/33 genannten Begriffen, also z.B. „Sulfite“ angegeben werden, und statt der Angabe von Packgasen im Zutatenverzeichnis kann „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ angegeben werden. Bei aromatisierten Weinerzeugnissen werden regelmäßig Aromen eingesetzt; diese können als „Aroma“ oder – wenn die entsprechenden Voraussetzungen erfüllt sind – „natürliches Aroma“ bzw. „natürliches XY-Aroma“ angegeben werden. Chinin oder Koffein sind – nach Anhang VII D Nr. 3 LMIV – nach dem Begriff „Aroma“ oder „Aromen“ aufzuführen.

Eine Besonderheit tritt auf, wenn ein Zusatzstoff in einer Zutat verwendet wurde, im Enderzeugnis aber keine technologische Wirkung mehr ausübt: Solche – im Wege des *Carry Over* nach Art. 18 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1333/2008 in das Enderzeugnis gelangten – Stoffe müssen nach Art. 20 b) i) LMIV nicht im Zutatenverzeichnis angegeben werden.

c) Ort der Angabe, zusätzliche Hinweise

Das Zutatenverzeichnis wird *auf dem Etikett* angegeben.

Art. 119 Abs. 4 VO (EU) Nr. 1308/2013 und Art. 6a Abs. 2 VO (EU) 251/2014 lassen aber auch eine *elektronische* Angabe des Zutatenverzeichnisses (und der Nährwertdeklaration, s.u. 4g)) – etwa über einen QR-Code - zu, wenn auf diese auf dem Etikett hingewiesen wird (z.B. „Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration: [QR-Code]“). Die elektronische Angabe des Zutatenverzeichnisses (und der Nährwertdeklaration) darf nicht zusammen mit anderen Informationen zu Verkaufs- und Vermarktungszwecken erfolgen, es dürfen keine Nutzerdaten erhoben werden, und Angaben zu Allergenen müssen unmittelbar auf dem Etikett erscheinen (z.B., wie bislang „enthält Sulfite“). Da es sich um eine Veröffentlichung im Internet handelt, gilt das Telemediengesetz. Es ist nach § 5 TMG ein Impressum anzugeben, in dem die Person aufgeführt ist, die die Daten veröffentlicht. Nach den allgemeinen datenschutzrechtlichen Bestimmungen kann auch eine

Datenschutzerklärung erforderlich sein, wenn Daten erhoben werden. Dies sollten die betroffenen Unternehmen mit ihrem jeweiligen Dienstleister klären.

d) Sprache, Größe, Sichtfeld

Bei Erzeugnissen des Weinbaus ist das Zutatenverzeichnis *in einer Sprache der Union* anzugeben, Art. 121 Abs. 1 VO (EU) 1308/2013, bei aromatisierten Weinerzeugnissen dagegen in einer Sprache, die in dem Land, in dem das Produkt vermarktet werden soll, leicht verständlich ist, Art. 15 Abs. 1 LMIV. Wegen § 2 Abs. 1 LMIDV ist dies beim Vertrieb in Deutschland die *deutsche Sprache*. Allergenhinweise sind bei allen Produkten in einer im Zielland verständlichen Sprache zu machen, Art. 15 Abs. 1 LMIV, in Deutschland daher auf Deutsch. Es gilt die Mindestschriftgröße von 1,2 mm (Art. 40 Abs. 3 VO (EU) 2019/33) bei Erzeugnissen des EU-Weinrechts; *für aromatisierte Weinerzeugnisse gilt die allgemeine Regelung zur Schriftgröße in Art. 13 Abs. 3 LMIV (1,2 mm bezogen auf „x“)*. Das Zutatenverzeichnis (oder der QR-Code) muss bei Erzeugnissen im Sinne des EU-Weinrechts im gleichen Sichtfeld wie die übrigen Pflichtangaben erscheinen. Wird ein QR-Code verwendet, muss dieser technisch gut lesbar sein. *Es ist auch möglich, den QR-Code mit einem Aufkleber auf dem Produkt aufzubringen, wenn der Aufkleber im gleichen Sichtfeld wie die übrigen Pflichtangaben erscheint und nicht leicht entfernt werden kann.*

4. Einzelheiten zur Nährwertdeklaration

a) Bezugsgröße

Nährwertangaben sind (verpflichtend) als Durchschnittswerte, bezogen (bei Getränken) auf 100 ml zu machen, Art. 32 Abs. 2 LMIV. Zusätzlich können der Brennwert und die Nährstoffe nach Art. 30 Abs. 1 – 5 LMIV auch bezogen auf eine Portion oder eine Verzehreinheit angegeben werden, Art. 33 Abs. 1 LMIV; in diesem Fall ist die Größe der Portion und die Anzahl der in der Packung enthaltenen Verzehreinheiten auf dem Etikett mit anzugeben.

b) Brennwert

Der *Brennwert* ist in KJ und Kcal (als „Brennwert“ oder „Energie“, vgl. Anhang XV LMIV) anzugeben. Die Berechnung des Brennwertes ergibt sich aus der Tabelle in Anhang XIV LMIV:

UMRECHNUNGSFAKTOREN

UMRECHNUNGSFAKTOREN FÜR DIE BERECHNUNG DER ENERGIE

Der anzugebende Brennwert wird unter Anwendung der folgenden Umrechnungsfaktoren berechnet:

— Kohlenhydrate (ausgenommen mehrwertige Alkohole)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— mehrwertige Alkohole	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— Eiweiß	17 kJ/g — 4 kcal/g
— Fett	37 kJ/g — 9 kcal/g
— Salatrims	25 kJ/g — 6 kcal/g
— Ethylalkohol	29 kJ/g — 7 kcal/g
— organische Säuren	13 kJ/g — 3 kcal/g
— Ballaststoffe	8 kJ/g — 2 kcal/g
— Erythritol	0 kJ/g — 0 kcal/g

c) Durchschnittswerte

Anzugeben sind die Nährwerte, die *zum Zeitpunkt des Verkaufs* vorliegen, Art. 31 Abs. 3 LMIV. Dabei geht es um *Durchschnittswerte*, die sich je nach Fall auf die Handelsanalyse des Herstellers beziehen oder auf eine Berechnung auf Grundlage der bekannten oder tatsächlichen durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutaten oder einer Berechnung auf Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten, Art. 31 Abs. 3 LMIV. Der Kennzeichnungspflichtige hat die Wahl, auf welche der vorgenannten Weisen er den Durchschnittswert ermittelt, vgl. Meisterernst in Sosnitza/Meisterernst, Art. 31 LMIV RNr. 14.

d) Rundung, Toleranzen

Die Angaben der Nährwerte sind zu *runden*, und es sind *Toleranzbereiche* zu berücksichtigen. Hinweis zur Rundung und auf zulässige Toleranzen finden sich im „Leitfaden für zuständige Behörden – Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften“ der EU-Kommission vom Dezember 2012, https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-11/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_de.pdf.

Zur *Rundung* finden sich dort auf S. 16 folgende Rundungsleitlinien:

Tabelle 4: Rundungsleitlinien für die Nährwertdeklaration bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln

Nahrungsbestandteil	Menge	Rundung
Energie		Auf 1 kJ/kcal genau (keine Dezimalstellen)
Fett*, Kohlenhydrate*, Zucker*, Eiweiß*, Ballaststoffe*, Polyole*, Stärke*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,5 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,5 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,5 g“ angegeben werden.
Gesättigte Fettsäuren*, einfach ungesättigte Fettsäuren*, mehrfach ungesättigte Fettsäuren*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,1 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,1 g“ angegeben werden.
Natrium	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,005 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,005 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,005 g“ angegeben werden.
Kochsalz	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,0125 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,0125 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,01 g“ angegeben werden.
Vitamine und Mineralstoffe	Vitamin A, Folsäure, Chlorid, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Iod, Kalium	3 signifikante Stellen
	Alle übrigen Vitamine und Mineralstoffe	2 signifikante Stellen

Auf S. 7 findet sich folgende Tabelle zu *Toleranzen* bei der Angabe von Nährwerten:

Tabelle 1: Toleranzen bei Lebensmitteln außer Nahrungsergänzungsmitteln, einschließlich Messunsicherheit

	Toleranzen bei Lebensmitteln (Messunsicherheit bereits einbezogen)	
Vitamine	+50 %**	-35 %
Mineralstoffe	+45 %	-35 %
Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Ballaststoffe	<10 g pro 100 g: 10-40 g pro 100 g: >40 g pro 100 g:	±2 g ±20 % ±8 g
Fett	<10 g pro 100 g: 10-40 g pro 100 g: >40 g pro 100 g:	±1,5 g ±20 % ±8 g
gesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren	<4 g pro 100 g: ≥4 g pro 100 g:	±0,8 g ±20 %
Natrium	<0,5 g pro 100 g: ≥0,5 g pro 100 g:	±0,15 g ±20 %
Kochsalz	<1,25 g pro 100 g: ≥1,25 g pro 100 g:	±0,375 g ±20 %

** Für Vitamin C in Flüssigkeiten könnten höhere Toleranzobergrenzen akzeptiert werden.

e) Art der Darstellung

Die Angaben sind in der Regel in einer *Tabelle* darzustellen, wobei die Zahlen untereinanderstehen, Art. 34 Abs. 2 LMIV, und die Reihenfolge aus Art. 30 Abs. 1 LMIV ist einzuhalten. Die Tabelle kann dann in der Regel so aussehen:

Nährwertangaben (durchschnittlich)	je 100 ml
Brennwert Kj/ ... kcal
Fett	... g
davon gesättigte Fettsäuren g
Kohlenhydrate g
davon Zucker g
Eiweiß g
Salz	... g

Bei Platzmangel (das dürfte bei 0,75 l-Flaschen und 1 l-Flaschen jedoch nicht der Fall sein) können die Angaben hintereinander aufgeführt werden.

Sind bestimmte Nährstoffe *nur in vernachlässigbaren Mengen* enthalten, so können die Angaben durch den Hinweis „Enthält geringfügige Mengen von [Nährstoffe]“ ersetzt werden; dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe der Nährwertdeklaration (also nicht: in der Tabelle) stehen, Art. 34 Abs. 5 LMIV.

Beispiel:

Nährwertangaben (durchschnittlich)	je 100 ml
Brennwert Kj/ ... kcal
Kohlenhydrate g
davon Zucker g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

„Vernachlässigbar“ ist die Menge jedenfalls dann, wenn nach der Tabelle 4 aus dem „Leitfaden für zuständige Behörden – Kontrolle und Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften“ (s.o.) die Angabe 0g oder <x g erlaubt ist.

f) „Fragen und Antworten“ der KOM

Weitere Fragen zur Angabe der Nährwerte beantwortet die Mitteilung der EU-Kommission „Fragen und Antworten zur Verwendung der VO (EU) Nr. 1169/2011“ (2018/C 196/01), [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0608\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0608(01)).

g) Ort der Angabe

Die Nährwertdeklaration wird *auf dem Etikett* angegeben.

Art. 119 Abs. 4 VO (EU) Nr. 1308/2013 und Art. 6a Abs. 2 VO (EU) 251/2014 lässt aber auch eine *elektronische* Angabe der Nährwertdeklaration (auch: zusammen mit der Zutatenliste, s.o. 3 c)) – etwa über einen QR-Code - zu, wenn auf diese auf

dem Etikett hingewiesen wird (z.B. „Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration: [QR-Code]“). In diesem Fall ist nur der Brennwert auf dem Etikett mit dem Zusatz „E (100 ml): ... kJ/... kcal“ anzugeben. Die elektronische Angabe des Zutatenverzeichnisses und der Nährwertdeklaration darf nicht zusammen mit anderen Informationen zu Verkaufs- und Vermarktungszwecken erfolgen, es dürfen keine Nutzerdaten erhoben werden, und Angaben zu Allergenen müssen unmittelbar auf dem Etikett erscheinen (z.B., wie bislang „enthält Sulfite“).

h) Sprache, Schriftgröße, Sichtfeld

Zu Sprache, Schriftgröße und Sichtfeld vgl. oben 3 d). *Pflichtangabe (und damit von der Schriftgrößenregelung erfasst) ist auch die Angabe „E (100 ml): ... kJ/ .. kcal“*

5. Geltungsbeginn, Übergangsregelung:

Art. 6 VO (EU) 2021/2117 bestimmt, dass die Regelungen zur Angabe des Zutatenverzeichnisses und der Nährwertdeklaration ab dem 08.12.2023 gelten.

Die Übergangsvorschrift in Art. 5 Abs. 8 dieser Verordnung in der korrigierten Version regelt, dass Wein und aromatisierte Weinerzeugnisse, die den vor dem 08.12.2023 geltenden Kennzeichnungsanforderungen entsprechen, und die vor diesem Datum hergestellt wurden, unbegrenzt abverkauft werden können. Es kommt nun also nicht mehr darauf an, ob die Produkte bereits „etikettiert“ sein müssen, sondern allein maßgeblich ist, ob die Erzeugnisse vor dem 8.12.2023 bereits „hergestellt“ waren. *Nach derzeitigem Stand ist davon auszugehen, dass (Still-) Weine „hergestellt“ sind, wenn nach der Gärung den erforderlichen Mindestalkoholgehalt und die erforderliche Säure erreicht haben. Das gilt auch für Drittlandsweine (im Fragen-und-Antworten-Katalog der EU-Kommission vom 24.11.2023 heißt es unter Ziff. 5 missverständlich, dass Drittlandsweine dann hergestellt sind, wenn sie vor dem 8.12.2023 eingeführt wurden. Das kann allenfalls eine Vereinfachungsregel sein; der Verordnungstext ist allerdings deutlich weiter gefasst). Schaumwein ist dann „hergestellt“, wenn der nach der 2. Gärung den erforderlichen Druck erreicht hat. Schaumwein/Perlwein mit zugesetzter*

Kohlensäure ist nach dem Zusatz der Kohlensäure „hergestellt“ (es kommt also nicht darauf an, wann der Grundwein „hergestellt“ war), und aromatisierte Weinerzeugnisse nach der Aromatisierung.

In der Praxis ergibt sich zudem das Problem, dass insbesondere bei zugekauften Erzeugnissen die Zutaten in der Regel nicht bekannt sein dürften, weil erst mit einer vorgesehenen Änderung der VO (EU) 2018/273 Angaben zu den Zutaten als Pflichtangaben in die Begleitdokumente *für Drittlandserzeugnisse*, aufgenommen werden sollen. *Bei Begleitpapieren, die innerhalb der Union verwendet werden, sind die Angaben zu den Zutaten in Feld 17 g) einzutragen.*

6. Fernabsatz

Werden Lebensmittel zum Fernabsatz angeboten (Internethandel, Kauf per Telefon, Bestellung per E-Mail usw.), müssen die Pflichtangaben (mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Losnummer) nach Art. 14 LMIV vor Abschluss des Kaufvertrags für Käufer bereitgestellt werden. Das war bisher schon so; deshalb mussten z.B. die Bezeichnung und die Herkunft der Erzeugnisse und der Alkoholgehalt auf Preislisten oder im Internet bereitgehalten werden. Diese Verpflichtung wird nun um die Angaben zu den Zutaten und zu den Nährwerten erweitert, so dass solche Angaben z.B. auch auf Preislisten oder in Webshops bereit zu halten sind. Da die Angaben „bereitzustellen“ sind, genügt es, wenn sie z.B. unter einem Link, der entsprechend gekennzeichnet ist, auffindbar sind. *Es ist nicht erforderlich, dass sich bei jedem angebotenen Erzeugnis ein Link befindet, sondern die Angaben können auch zusammengefasst bereitgestellt werden.* Der Inhalt der Angaben richtet sich nach den weinrechtlichen Vorschriften, die oben erläutert sind.

Sollte es, z.B. wegen der Ausführungsverordnung der EU-Kommission zu den aromatisierten Weinerzeugnissen, zu Änderungen kommen, oder sollten sich in der Praxis weitere relevante Fragen ergeben, werden wir dieses Rundschreiben ergänzen.

Mit freundlichen Grüßen,

Rechtsanwalt Dr. Eichele
(Geschäftsführer)